

Panasonic®

Operating Instructions
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Bruksanvisning
Betjeningsvejledning
Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Kezelési útmutató

Microwave/Grill Oven
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas/Grill
Kombinationsugn med mikrovågor/grill
Mikrobølgeovn/Grill
Mikroaalto/Grilliuuni
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem
Mikrovlinná / trouba/ Gril
Grillezős/mikrohullámú sütő

FOR DOMESTIC USE ONLY
UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
PER USO DOMESTICO
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK
KUN TIL BRUG I HJEMMET
AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO
URČENO POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH
KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

Model No.
NN-GD38HS
NN-GD36HM



NN-GD38HS

INVERTER

English

Nederlands

Français

Italiano

Español

Svenska

Dansk

Suomi

Polski

Česky

Magyar

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten eerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. Läs dessa instruktioner noga före användande av ugnen och behåll dem för framtida bruk.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER. Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før du tager ovnen i brug, og opbevar den til fremtidig brug.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA. Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI. Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro pozdější použití.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

Merci d'avoir fait l'achat d'un four micro-ondes Panasonic

Sommaire

Consignes de Sécurité	2-6	Le Mode Gril	22
Évacuation des Déchets	7	Le Mode Combiné	23
Installation et Raccordement	8	Utilisation du Récipient Steam Plus (Fonctionnement Manuel)	24
Emplacement du Four	8	Utilisation du Récipient Steam Plus	25
Consignes D'utilisation Importantes	9-11	Fonction Minuteur	26
Accessoires du Four	12	Cuisson en Plusieurs Étapes	27
Parties du Four	13	Programmes Steam Plus	28-30
Panneau de Commandes	14	Programmes de Cuisson Automatique	31-32
Affichage de L'heure	15	Décongélation Turbo	33-34
Verrouillage de Sécurité Enfant	15	Tableaux de Réchauffage & Cuisson ..	35-36
Modes de Cuisson	16	Tableaux de Cuisson avec le Récipient Steam Plus	37
Cuisson et Décongélation en Micro-ondes	17	Recettes	38-40
Conseils pour la décongélation	18	Questions et Réponses	41
Tableaux de Décongélation	19	Entretien de L'appareil	42
Utilisation de la Fonction Quick 30	20	Fiche Technique	43
Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps	21		

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.

Consignes de Sécurité

- 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 Arrêter/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.

Consignes de Sécurité

- 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.

Consignes de Sécurité

- 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.

Consignes de Sécurité

- 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.

Évacuation des Déchets



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 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.

Instructions pour la mise à la terre

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

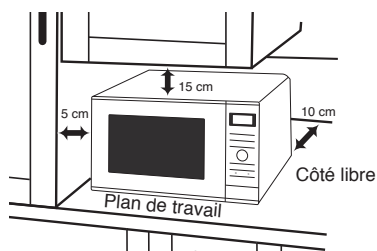
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

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. Evitez 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. Evitez 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

Utilizzazione del vostro forno

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 Arrêter/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.

Consignes D'utilisation Importantes

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 Évitez 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 Bébé

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 l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

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 sur le plateau tournant en verre.

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

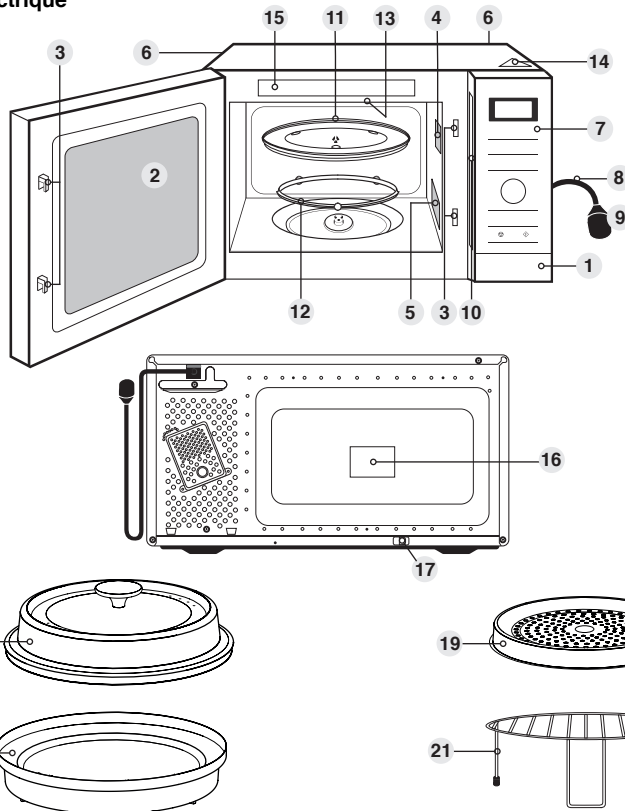
1. Le trépied métallique facilite la coloration des petits plats et favorise la circulation de la chaleur.
2. En mode **combine** ou **micro-ondes**, ne mettez jamais de contenant métallique en contact direct avec le trépied métallique.
3. N'utilisez pas le trépied métallique en mode **micro-ondes**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

Récipient Steam Plus

1. Récipient Steam Plus est conçu spécifiquement pour ce four. Le couvercle est en acier inoxydable alors que le cuiseur-rôtisseur est en aluminium. Bien que le couvercle et le cuiseur soient métalliques, ils peuvent être utilisés sans risque s'ils sont placés au centre du plateau en verre. N'utilisez pas le cuiseur Steam Plus dans un autre four micro-ondes et ne l'utilisez jamais dans un four classique.
2. Pour utiliser le récipient Steam Plus, le Plat Crispy, le plat vapeur et le couvercle s'utilisent ensemble (page 24).
3. Le plat vapeur est placé à l'intérieur du Plat Crispy avec le couvercle sur le dessus. Les aliments sont placés dans le plat vapeur. Le plateau vapeur doit toujours être utilisé avec le cuiseur-rôtisseur et le couvercle.
4. Toujours ajouter 150 ml d'eau du robinet au fond du Plat Crispy avant d'utiliser Steam Plus.
5. Le récipient Steam Plus doit uniquement être utilisé en mode micro-ondes. Quand le cuiseur rôtisseur est utilisé seul comme gril il peut être utilisé en mode gril ou combiné.
6. Le Plat Crispy et le couvercle peuvent être utilisés ensemble (sans le plat vapeur) pour les fonctions de friture ou de mijotage.
7. Utilisez toujours le Plat Crispy sur le plat en verre. Ne l'utilisez pas avec la grille.
8. Utilisez toujours des maniques lors de la manipulation des accessoires. Le couvercle peut être chaud après son utilisation. Faites attention lorsque vous l'enlevez.
9. Assurez-vous que tous les emballages alimentaires sont retirés avant la cuisson.
10. N'ouvrez pas le couvercle si votre visage est à proximité sur récipient Steam Plus. Il faut faire attention car la vapeur peut provoquer des blessures.
11. Le joint rouge en silicone peut être enlevé. Remplacez-le toujours avant l'utilisation.
12. Respectez toujours les instructions d'utilisation du cuiseur Steam Plus. Si les consignes ne sont pas respectées, il existe un risque de blessure ou d'endommagement du four.

Parties du Four

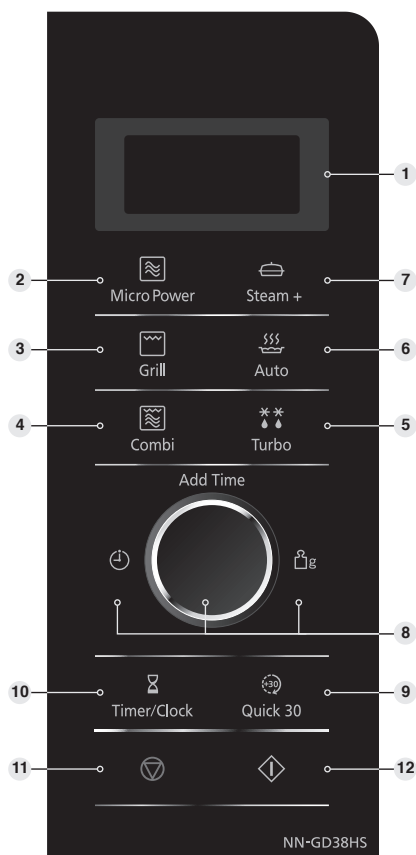
1. **Touche d'ouverture de la porte:**
Presser pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Marche pressée.
2. **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. **Étiquette d'identification**
11. **Plateau tournant en verre**
12. **Anneau à roulettes**
13. **Éléments du gril.**
14. **Étiquette de mise en garde (surface brûlante)**
15. **Positionnez à cet endroit le sticker explicatif des Touches Auto fourni**
16. **Étiquette d'avertissement**
17. **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.
18. **Couvercle**
19. **Plat vapeur**
20. **Plat Crispy**
21. **Trépied métallique**



Remarques

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

Panneau de Commandes



1. Fenêtre d'affichage
2. Touche de puissance micro-ondes (page 17)
3. Touche du gril (page 22)
4. Touche de cuisson combinée (page 23)
5. Touche de décongélation Turbo (page 33-34)
6. Touche de cuisson automatique combinée (page 31-32)
7. Touche de programmes Steam Plus (page 28-30)
8. **Sélecteur**
Saisissez l'heure ou le poids de la préparation en tournant le sélecteur. Utilisez le sélecteur pour la fonction Ajouter du temps (page 21).
9. Touche Quick 30 (page 20)
10. Touche Minuterie/Horloge (page 15, 26)
11. **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.
12. **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.

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

Le design du panneau de commandes de votre four peut différer légèrement de celui illustré ci-dessus. Les fonctions et les mots affichés sont néanmoins identiques.



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.



Remarques

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 le fenêtre d'affichage.



Appuyez deux fois la Minuterie/Horloge.

Le deux-points commence à clignoter.

Tournez le sélecteur

Entrez l'heure en tournant le sélecteur. L'heure apparaît sur l'affichage tandis que le deux-points clignote.

Appuyez sur la Minuterie/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. Elle ne sera pas perdue. L'icône « clé » s'affiche à l'écran. 🔑

Pour le désactiver:



Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/annulation.

L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

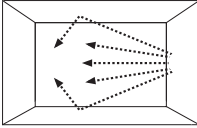
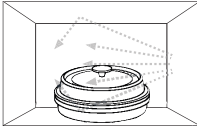
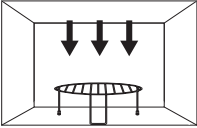
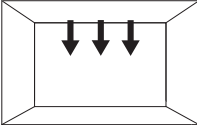
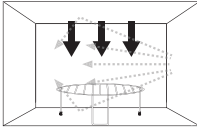
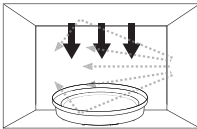
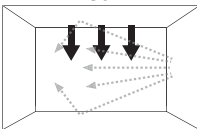


Remarques

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

Modes de Cuisson

Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples d'accessoires. Vous pouvez varier les accessoires selon la recette ou le récipient utilisé.

Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires à utiliser	Récipients
<p>Micro-ondes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Décongélation Réchauffage Fondre : le beurre, le chocolat, le fromage. Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. Préparation : compotes, confitures, sauces, crèmes, pâtisserie, caramel, viande, poisson. La cuisson des gâteaux sans colorant. 	-	<p>Plat pour micro-ondes (ex : les plats, les assiettes et les bols Pyrex®) directement sur la plaque de verre.</p> <p>Pas de métal.</p>
<p>Ou</p> <p>Steam Plus</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson vapeur de poisson, légumes, pommes de terre et poulet. 	Récipient Steam Plus (Plat Crispy, plat vapeur et couvercle).	-
<p>Gril</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Griller de fines portions de viande ou de poisson. Griller des toasts. 	Grille	-
<p>Ou</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Faire dorer des plats de gratin ou des tartes meringuées. 	-	Métallique ou résistant à la chaleur, directement sur le plat de verre.
<p>Combiné</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti des steaks de viande et du poulet. 	Grille	Pas de métal.
<p>Ou</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Dorer et gratiner des pizzas, des quiches ou des pommes de terre. 	Plat Crispy	Pas de métal.
<p>Ou</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson de lasagnes, viandes, pommes de terre et gratins de légumes. Cuisson de gâteaux et de génoises en les dorant. 	-	<p>Pour micro-ondes et résistant à la chaleur, directement sur le plat de verre.</p> <p>Pas de métal.</p>

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.

À l'aide du sélecteur, choisir le temps de cuisson

(Puissance 1000 W: jusqu'à 30 min et jusqu'à 90 min pour les autres puissances).

Pressez 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 1000 W est automatiquement sélectionnée.



Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 27.
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur à la page 26.
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

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 décongèlent 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 coeur. 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
Pâtebrisée 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.

Utilisation de la Fonction Quick 30

Cette fonction vous permet de régler rapidement le temps de cuisson par paliers de 30 secondes.



Appuyez sur **Quick 30** pour choisir la durée de cuisson (jusqu'à 5 minutes). Chaque pression correspond à 30 secondes. Le temps s'affiche à l'écran. La puissance est pré-réglée à 1000 W.

Pressez Marche.

La cuisson commencera et le temps affiché à l'écran s'écoulera. Une fois la cuisson terminée, cinq bips retentissent.

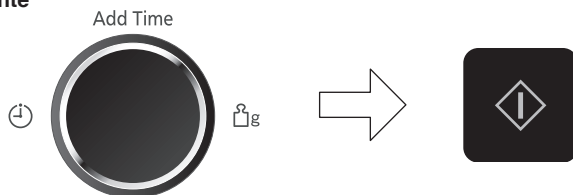


Remarque

1. Au besoin, vous pouvez utiliser d'autres niveaux de puissance. Choisissez le niveau de puissance souhaité avant d'appuyer sur **Quick 30**.
2. Après avoir réglé le temps avec **Quick 30**, vous ne pouvez pas utiliser le sélecteur.
3. Cette fonction ne fonctionnera pas pendant 1 minute après la cuisson manuelle.

Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson au terme de le cuisson précédente



Après la cuisson, tournez le sélecteur pour sélectionner la fonction Ajouter du temps.

Temps de cuisson maximal : Micro-ondes: 1000 W jusqu'à 30 minutes ; d'autres puissances jusqu'à 90 minutes ; Gril, Combiné : 90 minutes

Pressez Marche.

Le temps sera ajouté.
Le temps affiché à l'écran s'écoulera.

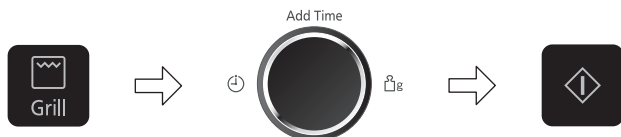


Remarque

1. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions micro-ondes, gril et combiné et elle n'est pas disponible pour les programmes Auto.
2. La fonction d'ajout de temps ne fonctionnera pas pendant 1 minutes après la cuisson.
3. La fonction d'ajout de temps peut être utilisée après la cuisson en plusieurs étapes.
4. Le niveau de puissance est le même que pour la dernière étape. Cette fonction ne fonctionnera pas si la dernière étape était un temps de repos.

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.

Réglage de l'heure

Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le sélecteur. Il est possible de régler le minuteur jusqu'à 90 minutes.

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

1. 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.
2. Ne pas couvrir les aliments cuits au gril.
3. **Ne pas** chercher à préchauffer le gril.
4. Il n'est pas possible d'utiliser le gril avec la porte ouverte.
5. Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode **gril**.
6. 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.
7. 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.
8. Le gril rougeoit 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.

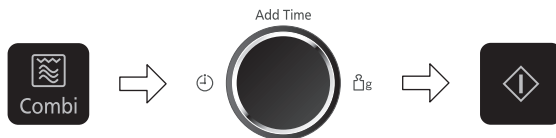


Attention!

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 grill 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.

Réglage de l'heure
Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le sélecteur. Il est possible de régler le minuteur jusqu'à 90 minutes.

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 grill 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


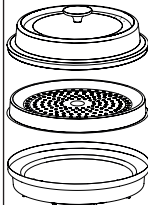
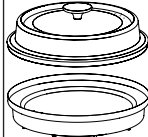
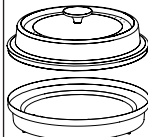
1. Le trépied est conçu pour une utilisation en mode Gril ou Combiné. Ne jamais utiliser d'autre accessoire métallique que celui livré avec votre four. Placer sous l'aliment un récipient résistant à la chaleur pouvant recueillir les graisses.
2. N'utiliser le trépied que de la façon décrite. **Ne pas** 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 **Mico-ondes** uniquement.
3. **Ne jamais** couvrir les aliments cuits en mode Combiné.
4. **Ne pas** chercher à préchauffer le grill 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 grill. 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.

Utilisation du Récipient Steam Plus (Fonctionnement Manuel)

Fonction	Accessoire à utiliser	Concept	Instructions
Plat Crispy	Plat Crispy 	Certains aliments cuits aux micro-ondes peuvent avoir des croûtes molles et détremées. L'accessoire du Plat Crispy permettra de dorer et d'obtenir un pâte croustillante pour les pizzas, les quiches, les tartes, les produits panés tout comme dans un four classique. Le Plat Crispy fonctionne de trois façons : il chauffe le Plat Crispy en absorbant les micro-ondes, cuit les aliments directement par les micro-ondes et cuit les aliments par le gril. Le fond du Plat Crispy absorbe les micro-ondes et les transforme en chaleur. La chaleur est ensuite transmise à la nourriture par le biais du plat. L'effet de cuisson est optimisé par la surface anti-adhérente.	Pour de meilleurs résultats, pré-chauffez le Plat Crispy avant l'utilisation. Placez directement sur le plateau en verre et pré-chauffez le four micro-ondes 1000 W pendant 3 minutes. Pour aider à la dorure, badigeonnez le plat d'huile avant le préchauffage pour des éléments tels que des saucisses et du cordon bleu. Ôtez le Plat Crispy du four et placez y les aliments. Utilisez des maniques car le récipient sera très chaud. Pour de meilleurs résultats, il est important que la nourriture soit placée dans le Plat Crispy immédiatement après le préchauffage. La réussite ne peut pas être garantie en cas de délai. Référez-vous au tableau de cuisson à la page 37.
Vapeur	Récipient Steam Plus (Plat Crispy, plat vapeur et couvercle) 	Les accessoires Steam Plus sont adaptés pour la cuisson vapeur des légumes, des pommes de terre, des filets de poisson, des poissons entiers, des filets de poulet. Les micro-ondes sont absorbées par le fond du Plat Crispy qui chauffe l'eau à l'intérieur. Cela crée de la vapeur qui cuit les aliments.	Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy et placez le plat vapeur à l'intérieur. Placez les aliments directement sur le plat vapeur. Couvrez avec le couvercle et placez directement sur le plat en verre. Référez-vous au tableau de cuisson à la page 37.
Friture	Plat Crispy et couvercle 	Le Plat Crispy est utilisé avec le couvercle. Les aliments appropriés, tels que les filets de poisson, les morceaux de poulet, les hamburgers sont placés directement sur le Plat Crispy. Les aliments sont cuits grâce à la chaleur du fond de la casserole. La base de l'aliment sera brun et croustillant.	Placez les aliments directement sur le Plat Crispy, couvrez avec le couvercle et placez-la sur la plaque en verre. Il n'est pas nécessaire de préchauffer. Si nécessaire, tournez ou réarrangez les aliments pendant la cuisson. Référez-vous au tableau de cuisson à la page 37.
Mijoter	Plat Crispy et couvercle 	Le Plat Crispy est utilisé avec le couvercle. Il convient pour laisser mijoter le risotto, les fruits de mer, la viande ou les macédoines de légumes ou les soupes. Les aliments sont cuits grâce à la chaleur du fond de la casserole.	Placez les aliments directement sur le Plat Crispy, couvrez avec le couvercle et placez-la sur la plaque en verre. Il n'est pas nécessaire de préchauffer. Au besoin, remuez au cours de la cuisson. Référez-vous aux recettes à la page 38.

Utilisation du Récipient Steam Plus

Prendre soin du Récipient Steam Plus

1. Ne coupez jamais les pizzas, les quiches ou tout autre aliment directement dans le Plat Crispy car cela abîmerait la surface antiadhésive.
2. Après utilisation, lavez le récipient Steam Plus dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau chaude. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer car ils pourraient endommager la surface du Plat Crispy.
3. Le récipient Steam Plus passe au lave-vaisselle.



Remarques

1. Pour le mode gril croustillant, ne pré-chauffez pas le Plat Crispy pendant plus de 5 minutes.
2. Placez toujours le Plat Crispy au centre du plateau en verre et assurez-vous qu'il ne touche pas la paroi de l'intérieur du four. Tout manquement à le faire, peut provoquer des étincelles qui endommageraient la cavité.
3. Utilisez toujours le Plat Crispy sur le plat en verre. Ne l'utilisez pas avec la grille.
4. Utilisez toujours des maniques lors de la manipulation des accessoires.
5. Assurez-vous que tous les emballages alimentaires sont retirés avant la cuisson.
6. Ne placez pas de matériaux sensibles à la chaleur sur le Plat Crispy chaud, car ceux-ci pourraient brûler.
7. N'utilisez pas le cuiseur Steam Plus dans un autre four micro-ondes et ne l'utilisez jamais dans un four classique.
8. N'utilisez pas le plateau vapeur et le couvercle seuls.
9. Pour de meilleurs résultats en mode gril croustillant, utilisez le Plat Crispy mode combiné gril et four micro-ondes. Seul le mode micro-ondes (puissance 1000 W) peut être utilisé pour le préchauffage du Plat Crispy.



Attention!

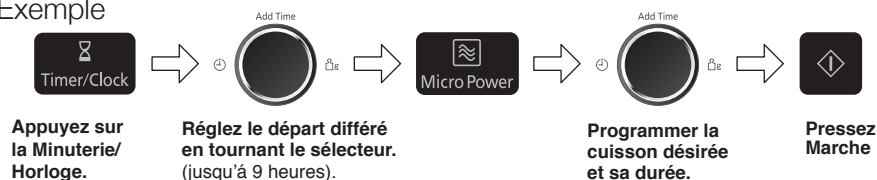
Utilisez toujours des gants lorsque vous retirez les accessoires. Utilisez toujours le couvercle lorsque vous utilisez les fonctions vapeur, friture ou mijotage. Après la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle si votre visage est très proche de l'accessoire, car la vapeur peut vous blesser.

Fonction Minuteur

Mise en Marche Différée

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

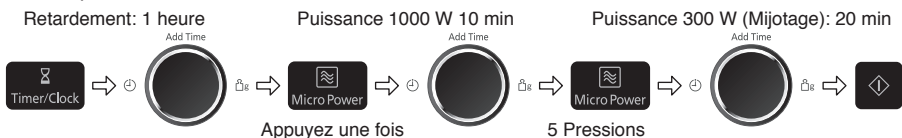
Exemple



Remarques

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

Exemple

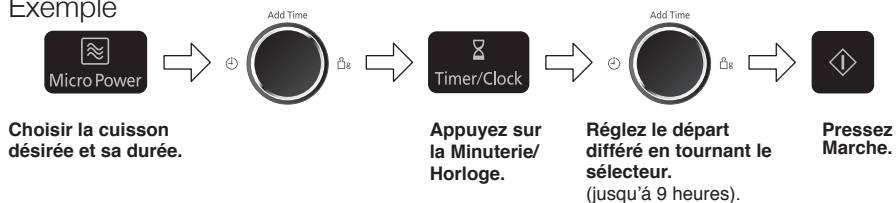


2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.
4. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce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

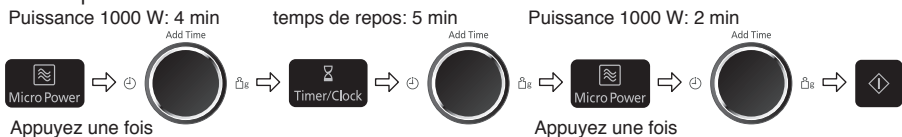
Exemple



Remarques

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

Exemple

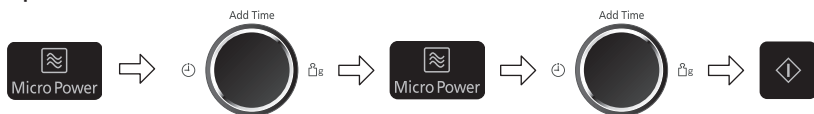


2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défilier dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps 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.

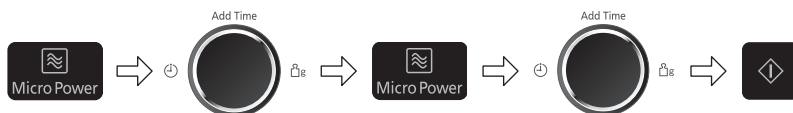
À l'aide du sélecteur, choisissez le temps de cuisson.

Presser la touche Micro-ondes pour choisir une puissance.

À l'aide du sélecteur, choisissez le temps de cuisson.

Pressez 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.

Réglez le temps de cuisson sur 2 minutes à l'aide du sélecteur.

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

Réglez le temps de cuisson sur 3 minutes à l'aide du sélecteur.

Pressez 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.

Réglez le temps de cuisson sur 4 minutes à l'aide du sélecteur.

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

Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes à l'aide du sélecteur.

Pressez 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.

Programmes Steam Plus

Cette fonction vous permet de cuire des aliments à la vapeur en fonction de leur poids. Le poids doit être saisi en grammes.



Sélectionnez la catégorie souhaitée et placez le Plat Crispy dans le four directement sur le plat en verre.

Appuyez sur Start pour préchauffer le Plat Crispy.

Après le préchauffage, des bips retentissent. Placez les aliments dans le Plat Crispy et réglez le poids. Si vous tournez le sélecteur lentement, le poids augmentera par pas de 10 g. Si vous tournez le sélecteur rapidement, le poids augmentera par pas de 100 g.

Pressez Marche.



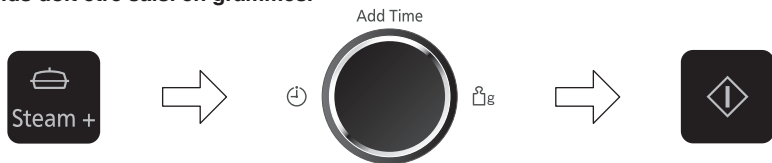
Remarques

1. Les programmes Steam Plus 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 uniquement l'accessoire du Plat Crispy comme indiqué ci-dessous.
5. **Ne couvrez** pas ces aliments lors de l'utilisation des programmes Steam Plus : pizza congelée, produits de pommes de terre congelés et quiche réfrigérée. Ceci empêcherait qu'ils dorent.
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	Accessoire	Utilisation
<p>1. Pizza surgelée</p> <p>1 Pression</p>	120 g - 440 g		Pour réchauffer et faire dorer une pizza, une bruschetta ou une baguette gratinée déjà cuite et surgelée. Appuyez une fois sur Steam Plus. Enlevez tous les emballages et placez la pizza sur le Plat Crispy préchauffé. À la fin de la cuisson, poser la pizza sur une grille de refroidissement. Ce programme ne convient pas pour le réchauffage de pizza américaine (« deep pan »), à pâte fourrée ou à pâte très fine comme la flammenküche.
<p>2. Produits surgelés à base de pommes de terre</p> <p>2 Pressions</p>	200 g - 500 g		Pour réchauffer, faire dorer et gratiner les produits de pommes de terre surgelés. Appuyez deux fois sur Steam Plus. Après avoir préchauffé le Plat Crispy, étalez les produits de pommes de terre dans le récipient. Pour un résultat optimal, étaler sur une seule couche et mélanger au bip sonore. Ce programme n'est pas adapté pour les galettes, les pommes Dauphine et les pommes noisette.
<p>3. Quiche réfrigérée</p> <p>3 Pressions</p>	150 g - 400 g		Pour réchauffer une quiche fraîche précuite. Appuyez trois fois sur Steam Plus. Enlevez tous les emballages et placez la quiche sur le Plat Crispy préchauffé. À la fin de la cuisson, posez la quiche sur une grille de refroidissement. Les quiches à haute teneur en fromage peuvent s'avérer plus chaudes que quiches aux légumes. Ce programme ne convient pas aux tartes à double croûte ou aux quiches moelleuses ou sans croûte.

Programmes Steam Plus

Cette fonction vous permet de cuire des aliments à la vapeur en fonction de leur poids. Le poids doit être saisi en grammes.



Sélectionnez la catégorie souhaitée

Les témoins lumineux et le numéro de programme de la fonction de cuisson et Steam Plus s'affichent à l'écran.

Réglez le Poids


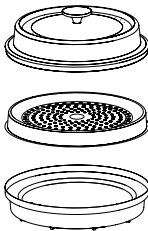

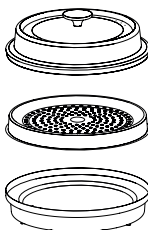
Réglez sur le poids voulu à l'aide du sélecteur. Si vous tournez le sélecteur lentement, le poids augmentera par pas de 10 g. Si vous tournez le sélecteur rapidement, le poids augmentera par pas de 100 g.

Pressez Marche.


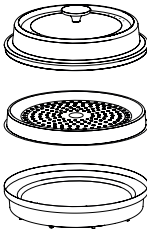

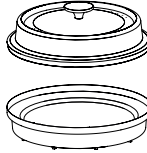

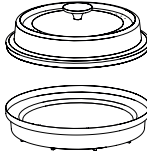


Remarques

1. Les programmes Steam Plus 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 29-30.
5. 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.
6. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

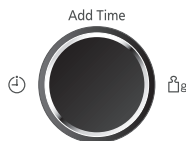
Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
4. Cuisson vapeur de filets de poisson  4 Pressions	200 g - 500 g		Pour cuire des filets de poisson frais, comme du saumon, du cabillaud, de l'aiglefin. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy. Placez les filets de poisson frais sur le plat vapeur à l'intérieur du Plat Crispy. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plat en verre. Appuyez quatre fois sur Steam Plus. Saisissez le poids des filets de poisson frais. Appuyez sur la touche Marche.
5. Cuisson à la vapeur de blancs de poulet  5 Pressions	200 g - 800 g		Pour cuire des filets de poulet frais. Chaque part de filet de poulet devrait peser entre 100-250 g chacune. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy. Placez les filets de poulet frais sur le plat vapeur à l'intérieur du Plat Crispy. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plat en verre. Appuyez cinq fois sur Steam Plus. Saisissez le poids des filets de poulet frais. Appuyez sur la touche Marche.

Programmes Steam Plus

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
6. Pommes de terre à la vapeur  6 Pressions	150 g - 500 g		<p>Pour cuire à la vapeur les pommes de terre sans leur peau. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille homogène. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy. Placez les pommes de terre préparées sur le plat vapeur à l'intérieur du Plat Crispy. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plat en verre. Appuyez six fois Steam Plus. Saisissez le poids des pommes de terre et appuyez sur Start.</p>
7. Moules  7 Pressions	250 g (1 Part) 500 g (2 Parts)		<p>Pour cuire les moules fraîches dans une sauce au vin blanc, 250 g ou 500 g. Préparez les ingrédients comme indiqué ci-dessous. Lavez, brossez et enlevez la barbe des moules. Jetez toutes celles qui sont ouvertes. Mettez du beurre et des échalotes dans le Plat Crispy. Placez-le sur le plateau en verre sans couvercle. Appuyez sept fois sur Steam Plus. Sélectionnez 250 g ou 500 g. Appuyez sur Start. Au bip, ajoutez les moules et le vin et remuez. Couvrez avec le couvercle, placez sur le plateau de verre et appuyez sur Start.</p>
ingrédients Pour 500 g 60 g d'échalotes, coupées en petits dés 1 c. à soupe de beurre 150 ml de vin blanc 500 g de moules			Pour 250 g 40 g d'échalotes, coupées en petits dés 1/2 c. à soupe de beurre 100 ml de vin blanc 250 g de moules
8. Risotto  8 Pressions	500 g (2 Parts) 1000 g (4 Parts)		<p>Pour la cuisson du risotto, 500 g ou 1000 g. Préparez comme indiqué dans la recette ci-dessous. Appuyez huit fois sur Steam Plus. Sélectionnez 500 g ou 1000 g. Appuyez sur Start. Remuez au bip sonore.</p>
ingrédients Pour 1000 g (4 parts) 40 g de cèpes séchés 1 oignon 50 g de beurre 250 g de riz pour risotto 1 gousse d'ail 400 ml d'eau chaude avec 1 cube de bouillon de légumes 30 g de parmesan Réduisez de moitié les ingrédients pour 500 g (2 parts) Plat: aucun Accessoires: Récipient Steam Plus			<ol style="list-style-type: none"> Faites tremper les champignons selon les instructions du fournisseur avec 400 ml d'eau pour 40 g, 200 ml pour 20 g. Ajoutez le riz, l'oignon haché, le beurre, la gousse d'ail écrasée et le cèpes marinés hachés au Plat Crispy. Ajoutez le bouillon de légumes et l'eau de trempage (150 ml pour la recette de 4 parts recette, 75 ml pour la recette de 2 parts). Couvrez avec le couvercle. Placez le Plat Crispy sur la plaque en verre Incorporez le parmesan à la fin de la cuisson.

Programmes de Cuisson Automatique

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.

Réglez le Poids





Réglez sur le poids voulu à l'aide du sélecteur. Si vous tournez le sélecteur lentement, le poids augmentera par pas de 10 g. Si vous tournez le sélecteur rapidement, le poids augmentera par pas de 100 g.

Pressez Marche.








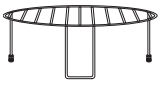


Remarques

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 31-32.
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	Accessoire	Utilisation
9. Réchauffer un plat cuisiné frais  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).
10. Réchauffer un plat surgelé  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.

Programmes de Cuisson Automatique

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
11. Cuisson de légumes frais  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.
12. Cuisson du poisson frais  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. (15-45 ml) d'eau o. Appuyez quatre fois sur les cuissons automatique.
13. Riz  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.
14. Morceaux de poulet  6 pressions	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 six fois sur cuisson Auto. Ne couvrez pas. Retournez au bip sonore. Laissez quelques minutes de temps de repos à la fin du programme.



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 34).

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 remuez le plat fréquemment et que vous le protégiez 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.

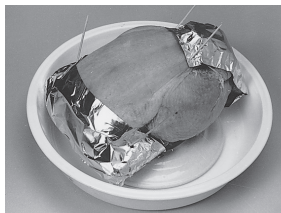
1er bip

Tourner ou protéger



1er bip

Tourner ou protéger



2ème bip

Tourner ou séparer



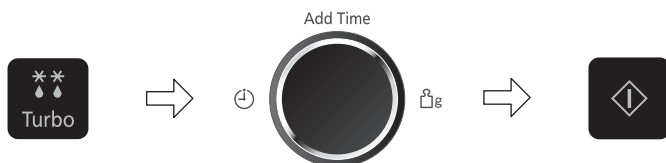
Remarques

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




Le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. Les indicateurs auto et décongélation s'éclairent.

Réglez sur le poids de l'aliment congelé à l'aide du sélecteur.

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

Pressez Marche.

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

Catégorie	Poids min / max	Utilisation
15. Petites pièces  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.
16. Grosse pièce  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.
17. Pain  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.



Remarques

Voir page 18 les conseils de décongélation.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson



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.

Allment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Bolssons - café - lait			
1 tasse (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 tasses (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 pichet (1)	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) Tournez ou remuez à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur. (4) Côté peau vers le bas. (P) Placez sur le Plat Crispy préchauffé (3 min nous 1000 W), huilé si nécessaire.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Alliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Gratins			
Poisson à la Bordelaise	400 g	-	Combi 1; 16-18 min
Lasagnes Bolognaise	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13-14 mins
	600 g	Combi 1; 9-10 min & repos 3 min (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 sur trépiéd
Moussaka	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 mins
	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 mins
Hachis parmentier	400 g	Combi 1; 6-7 mins	Combi 1; 14 mins
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 sur trépiéd	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 sur trépiéd
Convenience foods			
Riz cantonnais (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 mins
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 mins	1000 W 5-6 mins
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
Croque monsieur (1, 3)	1 pce 150 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 4 min 30 sec
Boulettes de viande (1, 2)	1 pce 100 g	600 W 1 min & repos 2 mins	600 W 1 min 30 sec - 2 mins
	2 pcs 200 g	600 W 2 min	600 W 5 mins
Pomme de terre farcie (3)	1 pce 140 g	-	Combi 1; 7 min
	2 pcs 240 g	-	Combi 1; 9-10 mins
Risotto aux cèpes (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 mins
Saucisse tranchée en sauce (2)	2 pcs 220 g	1000 W 1 min 30 sec - 2 min	-
Tagliatelle Bolognaise (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 mins
Pomme de terre avec peau cru (1, 3)	2 pcs 350 g	Combi 1; 13 min	-

(1) Tournez ou remuez à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur. (4) Côté peau vers le bas. (P) Placez sur le Plat Crispy préchauffé (3 min nous 1000 W), huilé si nécessaire.

Tableaux de Cuisson avec le Récipient Steam Plus

Allment	Poids/Qté	Frais	Surgré
Gril croustillant ; utilisez le Plat Crispy			
Bretzels fromage-bacon (P)	1 pce 130 g	Combi 2; 1 min 30 sec	Combi 1; 3 min
	2 pcs 250 g	-	Combi 1; 3 min 30 sec
Nuggets poulet (P, 1)	8 pcs 100 g	-	Combi 1; 3 min
Croissant au fromage (P)	1 pce 70 g	Combi 2; 1min	Combi 2; 2 min 30 sec
	2 pcs 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 2; 3 min
Escalope Cordon bleu (P, 1)	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
Poisson pané filet (P, 1)	1 pce 140 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 5 min 30 sec
	2 pcs 280 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 8 min
Palets de légumes (P, 1)	4 pcs 150 g	-	Combi 1; 4 min
Friands viande (P)	2 pcs 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min
Quiche oignon (P)	1 pce 160 g	Combi 1; 2 min 2 min repos	Combi 1; 7 min & repos 2 min
Quiche épinards (P)	1 pce 400 g		Combi 1; 8 min & 3 min repos
Crêpes farcies roulées(P, 1)	2 pcs 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min & repos 3 min
Pizza Cuit-et Lève (P)	1 pce 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Pizzas piccolinis (P)	9 pcs 270 g	-	Combi 1; 6 min & 5 min grill 1
Petit pâté lorrain rond (P)	1 pce 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 sec
	2 pcs 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 5 min
Samossas, boeuf (P, 1)	4 pcs 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 sec
Tortilla à l'oignon (P, 1)	1 pce 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 pce 500 g	Combi 1; 6 min 30 sec	Combi 1; 10 min
Saucisse Toulouse crue (P, 1) Épais Fin	4 x 240 g	Combi 2; 8 min	-
	4 x 140 g	Combi 2; 7 min	-
Vapeur; utilisez le Plat Crispy, le plat vapeur et le couvercle. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy.			
Brocoli	300 g	1000 W 10-12 min	-
Carottes	250 g	1000 W 12-14 min	-
Courgettes	250 g	1000 W 8-10 min	-
Pois et maïs doux	300 g	-	1000 W 13-15 min
Crevettes	350 g	1000 W 13-15 min	-
Maquereau entier	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Dorade entière	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Friture; utilisez le Plat Crispy et le couvercle.			
Saumon (4)	2 pcs 280 g	1000 W 10-15 min	-
Bar (4)	2 pcs 180 g	1000 W 6-8 min	-
Burgers (1)	2 pcs 220 g	1000 W 10 min	-
Cuisses de poulet avec la peau (4)	4 pcs 500 g	1000 W 20 min	-
Schnitzel (1)	2 pcs 250 g	1000 W 10 min	-
Poitrine de poulet avec la peau (4)	2 pcs 320 g	1000 W 25 min	-
Magret de canard avec la peau (4)	2 pcs 320 g	1000 W 20 min	-
Filet de poisson pané (1)	2 pcs 300 g	1000 W 10 min	-
Batonnets de poisson (1)	8 pcs 220 g	-	1000 W 10 min

(1) Tournez ou remuez à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur. (4) Côté peau vers le bas. (P) Placez sur le Plat Crispy préchauffé (3 min nous 1000 W), huilé si nécessaire.

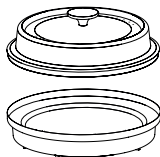
Soupe Minestrone

ingrédients

Pour 4 ou 6 personnes

1 oignon, haché
 2 gousses d'ail hachées
 15 ml d'huile d'olive
 1 courgette coupée en 4 sur la longueur et finement tranchée
 1 carotte en dés
 2 brins de céleri tranchés
 600 ml de bouillon de légumes
 15 ml de sucre
 15 ml de purée de tomate
 400 g de tomates en conserve, hachées
 1 feuille de laurier
 1 branche de thym
 150 g de pois chiches en conserve, égouttés

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



1. Mélangez tous les ingrédients dans le récipient Steam Plus. Couvrez avec le couvercle, placez sur la plaque en verre et laissez cuire à 1000 W pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuez à mi-cuisson.
2. Laissez reposer pendant 5 minutes puis servez. Enlever le laurier et le thym. Assaisonner à votre goût.

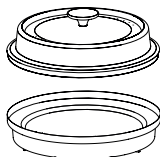
Bouillabaisse

ingrédients

Pour 4 ou 6 personnes

45 ml d'huile d'olive
 15 ml de purée de tomate
 1 oignon haché
 1 petit poireau, en rondelles
 2 gousses d'ail écrasées
 200 g de tomates en conserve, hachées
 400 ml de bouillon de poisson
 75 ml de vin blanc sec
 2 branches de thym
 sel et poivre
 ¼ d'orange pelée, en zeste
 2 brins de safran
 5 ml de sauce au piment
 250 g de morue, sans peau et coupée en morceaux
 250 g de mélange de fruits de mer
 4 grosses crevettes fraîches

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



1. Mélangez tous les ingrédients dans le récipient Steam Plus. Couvrez avec le couvercle, placez sur la plaque en verre et laissez cuire à 1000 W pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit.
2. Enlevez le thym. Assaisonner à votre goût.

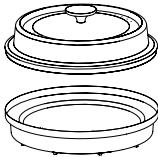
Ratatouille

ingrédients

Pour 4 personnes

1 aubergine, coupée en petits morceaux
 1 courgette, coupée en petits morceaux
 1 oignon haché
 1 poivron vert émincé
 1 poivron rouge émincé
 1 gousse d'ail pelée et écrasée
 400 g de tomates en conserve, hachées
 sel et poivre

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



1. Mélangez tous les ingrédients dans le récipient Steam Plus. Couvrez avec le couvercle, placez sur la plaque en verre et laissez cuire à 1000 W pendant 20-25 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuez à mi-cuisson. Assaisonner à votre goût.

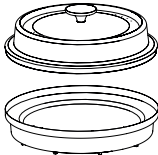
Ragoût de Chorizo, pois Chiche et Pommes de Terre

ingrédients

Serves 4

1 c. à soupe d'huile d'olive
 100 g de chorizo coupé en dés
 1 oignon finement haché
 1 gousse d'ail écrasée
 400 g de pois chiches en conserve, égouttés
 500 g de pommes de terre, coupées en dés
 500 ml de bouillon de légumes
 1 petit bouquet de persil, pour décorer

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



1. Mélangez tous les ingrédients dans le récipient Steam Plus. Couvrez avec le couvercle, placez sur la plaque en verre et laissez cuire à 1000 W pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuez à mi-cuisson
2. Laissez reposer pendant 5 minutes puis servez. Garnissez de persil. Assaisonner à votre goût.

Croque-monsieur

ingrédients

Pour 1 personnes

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 minutes 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 minutes sur Combi 1 ou jusqu'à ce que la surface du gâteau paraisse ferme au toucher.
4. Laisser refroidir avant de découper en carrés.

Questions et Réponses

- 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. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
11. 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.
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.
14. Tous les accessoires du four vont au lave-vaisselle.

Fiche Technique

Fabricant	Panasonic	
Modèle	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
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

F0003BW61SU
PA0317-10417
Printed in P.R.C.