

Four 2 en 1 : Cuisson vapeur & chaleur tournante

QUIGG® MD 13027



MEDION®

Medion France
75 Rue de la Foucaudière
72100 LE MANS
France

Service Hotline: 02 43 16 60 30 (appel non surtaxé)
Service PREMIUM hors garantie: 08 92 35 05 40
(0.34 EUR/min)
E-Mail: Pour nous contacter, merci de vous rendre sur
notre site internet à la rubrique « Service et Support »

www.medion.fr

Mode d'Emploi



Attention !
Concernant le fonctionnement
à vapeur :

- Lors du fonctionnement, de la vapeur brûlante peut sortir de la buse à vapeur de l'appareil. Pour éviter les brûlures, ne pas passer la main dans la vapeur !
- Ne jamais boucher ou recouvrir la buse à vapeur. La contrôler avant toute utilisation !
- La porte du cuiseur vapeur devient brûlante lors du fonctionnement. Pour éviter les brûlures, ouvrir et fermer la porte uniquement en utilisant la poignée.
- Lors de l'ouverture de la porte, de la vapeur brûlante sort de l'appareil. Pour éviter les brûlures, ne pas passer la main dans la vapeur !

Sommaire

Consigne de sécurité.....	4
Domaine d'application/utilisation conforme.....	4
Installer l'appareil en toute sécurité	4
Recommandations de sécurité particulières.....	4
Se protéger contre les brûlures	5
Raccordement électrique	5
Ne jamais réparer soi-même l'appareil	5
Contenu de l'emballage	5
Vue d'ensemble de l'appareil	6
Vue avant	6
Panneau de commande	6
Écran	7
Utilisation	7
Avant la première utilisation	7
Avant chaque utilisation.....	8
Régler l'heure	8
Programmes principaux.....	8
Cuisson à la vapeur.....	8
Air chaud	9
Décongeler	9
Maintien à température	9
Programmes automatiques	10
Sécurité enfants	10
Nettoyage de l'appareil.....	11
Généralités.....	11
Façade de l'appareil et boîtier	11
Coffre du four	11
Baquet de condensation, grille à rôtir, plaque de cuisson.....	11
Réservoir d'eau	11
Recyclage.....	12
Caractéristiques techniques	12

Consigne de sécurité



À propos de ce mode d'emploi

Avant la première utilisation, lisez attentivement ce mode d'emploi et veillez surtout à vous conformer aux consignes de sécurité !

Toute action sur et avec le présent appareil doit être exécutée uniquement tel que décrit dans ce mode d'emploi.

Conservez ce mode d'emploi pour l'utilisation ultérieure. Si vous donnez ou vendez l'appareil, pensez également à remettre ce mode d'emploi.

Domaine d'application/utilisation conforme

- Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins ménagères ou équivalentes, telles que
 - dans la cuisine des employés de magasins, bureaux et autres secteurs d'activités ;
 - dans une exploitation agricole ;
 - dans les hôtels, motels ou équivalents, pour une utilisation par les clients ;
 - dans des hôtels garnis.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les modes d'utilisation décrits dans le présent mode d'emploi. Les autres modes d'utilisation sont interdits et peuvent être dangereux. Le fabricant n'est pas responsable des dégâts causés par une utilisation contraire à la destination de l'appareil ou inappropriée.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être utilisés par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou ont reçu de cette personne les instructions pour utiliser les appareils. Veillez absolument à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Installer l'appareil en toute sécurité

L'appareil est prévu pour être utilisé à l'intérieur.

- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable et plane.
- N'installez jamais l'appareil à proximité de gazinières, cuisinières électriques ou radiateurs.
- Ne laissez aucun corps étranger et aucun liquide pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Protégez l'appareil des gouttes et projections d'eau. Si l'appareil devait malgré tout entrer en contact avec de l'eau, débranchez immédiatement la prise de courant.
- L'appareil doit être placé sur une surface horizontale et stable qui peut supporter le poids de l'appareil en plus du poids maximal des aliments qui y sont préparés. Installez l'appareil dans une pièce sèche protégée.
- L'appareil doit être posé directement sur une surface plane. Il ne peut pas être encastré.
- Ne pas poser d'objets sur l'appareil car il chauffe en fonctionnement. Pour garantir une aération suffisante, il convient de respecter une distance de 20 cm en haut, de 10 cm à l'arrière et de 10 cm des deux côtés. Les orifices situés sur l'appareil ne doivent pas être recouverts ou bouchés.

Recommandations de sécurité particulières

L'appareil est conçu uniquement pour mixer des quantités usuelles dans les ménages.

- Débranchez l'appareil de la prise de courant si vous ne l'utilisez pas.
- Ne faites pas chauffer dans l'appareil des boîtes de conserve fermées et ne faites rien cuire dans des boîtes. Les récipients contiennent en surimpression la mention qu'ils peuvent exploser et endommager le coffre du four. Il existe également un risque de blessure et de brûlure.
- Ne conservez pas des plats cuisinés dans le coffre du four. Cela peut entraîner la corrosion de l'appareil.
- N'utilisez pas dans le coffre du four des objets qui peuvent rouiller. Cela peut entraîner de la corrosion.
- N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage à vapeur. D'une part la vapeur peut atteindre des éléments conducteurs et provoquer un court-circuit. D'autre part, la pression de la vapeur peut conduire à des détériorations permanentes des surfaces et pièces de l'appareil, pour lesquelles le fabricant ne fournit aucun dédommagement.
- L'appareil est réglé de telle sorte qu'il reste toujours de l'eau dans le récipient d'eau après utilisation. L'absence d'eau résiduelle est le signe d'un défaut. Contactez votre service après-vente.

Se protéger contre les brûlures

- L'appareil doit être placé de telle sorte que le contenu du coffre situé tout au-dessus dans le four puisse être vu. De cette manière seulement, vous pouvez éviter les brûlures dues au débordement d'aliments chauds et d'eau chaude.
- L'appareil, notamment sa partie supérieure (évacuation de la vapeur) et le côté intérieur de la porte, chauffe durant l'utilisation et reste encore chaud pendant un temps après l'arrêt de l'appareil.
- La porte de l'appareil devient très chaude durant l'utilisation. Pour éviter toute brûlure, ouvrez et fermez la porte uniquement en saisissant la poignée.
- Si vous ouvrez l'appareil lorsqu'il est chaud, de la vapeur s'échappe. Reculez un peu et attendez que la vapeur se soit dissipée.
- Lors de l'ouverture, veillez à ce que l'eau chaude accumulée dans le réservoir ne déborde pas.
- Protégez vos mains à l'aide de gants de protection isolants, de maniques ou autres lors de tout travail sur l'appareil lorsqu'il est chaud. Veillez à ce que ces textiles ne soient pas mouillés ou humides. Leur conductibilité thermique s'en trouve accrue et vous pourriez vous brûler.
- Lorsque vous introduisez et retirez le baquet de condensation et les plats à enfourner, veillez à ce que le contenu ne déborde pas et veillez à ne pas entrer en contact avec la vapeur brûlante ou les parois du coffre du four. Risque de brûlure !
- Lorsque vous retirez et détachez le réservoir d'eau, veillez à ne pas renverser celui-ci. L'eau chaude pourrait provoquer des brûlures.

Raccordement électrique

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire facilement accessible (230 V ~ 50 Hz) située à proximité du lieu d'installation. La prise de courant doit rester accessible au cas où vous devriez débrancher rapidement l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge afin d'éviter les risques de trébuchement.
- Évitez de plier, coincer, tordre ou d'écraser le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide. Protégez-le des arêtes vives, de l'huile et de la chaleur.

Ne jamais réparer soi-même l'appareil

- Si le fil de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par son fabricant, le SAV de ce dernier ou une autre personne dûment qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Le contact éventuel avec les pièces sous tension ainsi que la modification de la structure électrique et mécanique de l'appareil vous mettent en danger et peuvent conduire à des dysfonctionnements de l'appareil.



Danger !

N'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même l'appareil. Il y a un danger de décharge électrique ! Adresse-vous à un service de réparation.

Contenu de l'emballage



Danger !

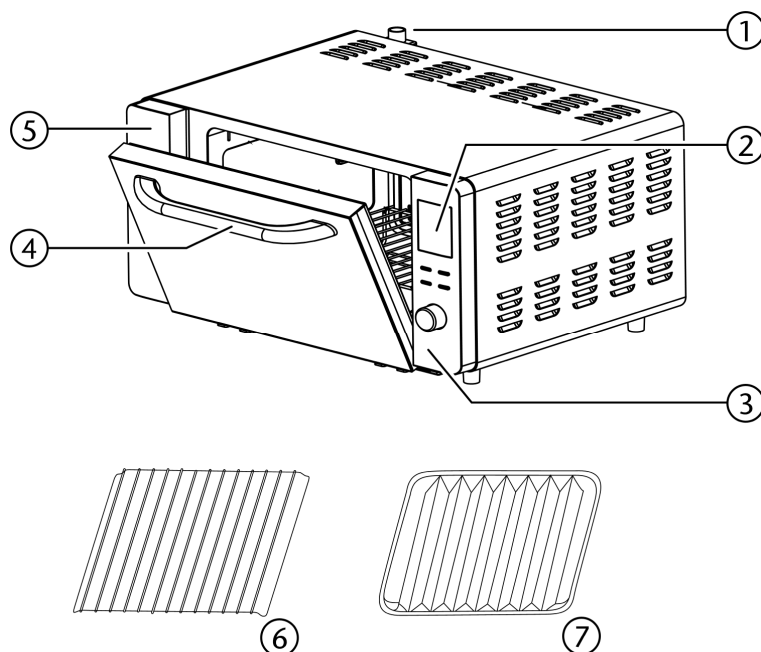
Conserver également le matériau d'emballage hors de portée des enfants. Conservez-les hors de portée des enfants!

Une fois le déballage terminé, vérifiez que les éléments suivants vous ont bien été livrés:

- Four à vapeur
- Plaque de cuisson
- Grille
- Mode d'emploi et documents de garantie

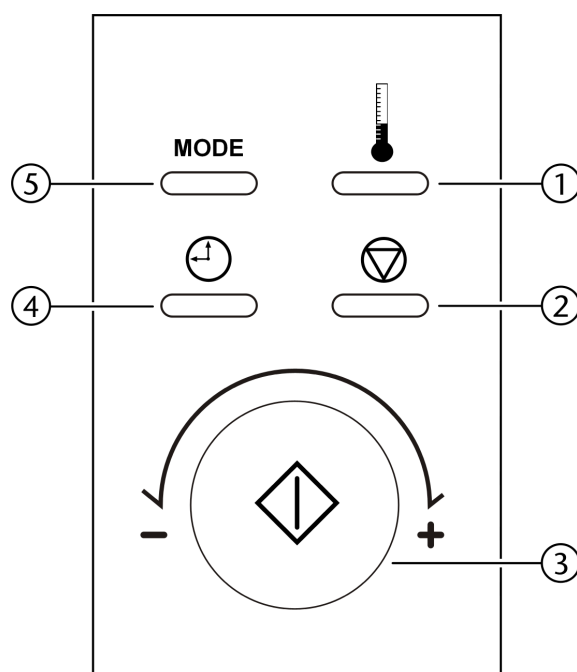
Vue d'ensemble de l'appareil

Vue avant



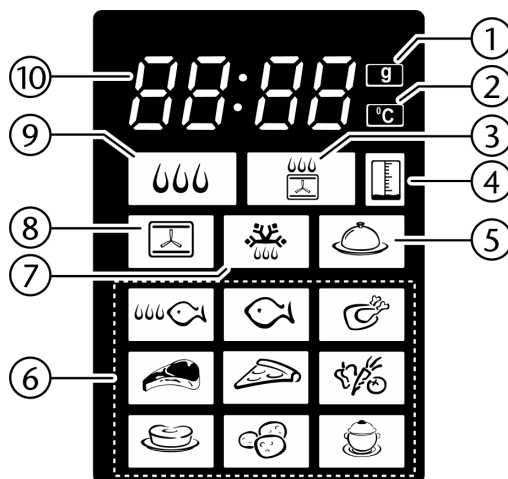
- 1 Orifice d'évacuation de la vapeur
- 2 Écran
- 3 Panneau de commande
- 4 Porte avec poignée
- 5 Réservoir d'eau

Panneau de commande



- 1 Touche température
- 2 Touche arrêt
- 3 Bouton de réglage du poids, de la quantité et de la durée
- 4 Touche durée
- 5 Touche mode, pour le choix du programme

Écran



- 1 Affichage du poids en grammes
- 2 Affichage de la température en degrés Celsius
- 3 Programme Super Steam (combinaison vapeur + air chaud)
- 4 Témoin du réservoir d'eau vide
- 5 Fonction Maintien à température
- 6 Programmes automatiques
- 7 Fonction décongélation
- 8 Fonction Air chaud
- 9 Programme Normal Steam (uniquement vapeur)
- 10 Affichage de l'heure, de la durée résiduelle, du poids ou de la température

Utilisation

Avant la première utilisation

- ▶ Avant la première utilisation, retirez l'ensemble du matériel d'emballage et des sécurités pour le transport.
- ▶ Soulevez légèrement le réservoir d'eau et retirez-le de l'appareil.
- ▶ Nettoyez-le bien à la main, avec de l'eau chaude.



Attention !

Ne nettoyez en aucun cas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Ne l'immergez pas dans l'eau !

- ▶ Retirez l'ensemble des accessoires du coffre du four et nettoyez-les avec un produit de vaisselle ou au lave-vaisselle.
- ▶ L'appareil a été traité avec un produit d'entretien avant sa livraison. Pour retirer le film du produit d'entretien, nettoyez le coffre du four à l'eau de vaisselle.
- ▶ Remplissez le réservoir avec de l'eau et portez le four à 100 °C pendant 10 minutes. De cette manière, les pièces portant de l'eau sont rincées et l'appareil s'adapte à la température d'ébullition de l'eau, qui varie en fonction de l'altitude de l'endroit où est utilisé le four.
- ▶ Raccordez l'appareil à une prise de terre 230 V ~ 50/60 Hz correctement installée et toujours accessible.
- ▶ Pour ce faire, procédez comme suit :
 - ▶ Appuyez sur la touche **MODE**. Le programme « Normal Steam » s'affiche sur l'écran.
 - ▶ Appuyez sur la touche . La température 100 °C s'affiche sur l'écran.
 - ▶ Appuyez sur la touche et tournez le bouton jusqu'à ce que la durée de 10.00 minutes s'affiche.



Remarque

Une légère odeur et un peu de fumée sont normaux lors de la première utilisation. Veillez toutefois à ce que l'aération soit suffisante.

Avant chaque utilisation

- ▶ Placez toujours le baquet de condensation sur le fond du four lorsque vous cuisinez dans des plats perforés afin que le liquide qui se dégage des aliments puisse être récolté.
- ▶ Remplissez le réservoir avec de l'eau jusqu'à l'indice MAX. L'indice se trouve sur le côté extérieur du réservoir. Il ne peut en aucun cas être dépassé. Vous pouvez écourter le temps de mise à température de l'appareil en utilisant de l'eau chaude.



Attention !

Utilisez uniquement de l'eau du robinet. N'utilisez jamais d'eau distillée ou d'eau minérale !

- ▶ Transportez le réservoir avec les deux mains. Faites-le glisser dans l'appareil jusqu'à la butée. Si le réservoir n'est pas correctement placé, le four ne chauffe pas.

Régler l'heure

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois ou si l'alimentation électrique a été interrompue, l'écran affiche comme heure 00:00. Pour régler l'heure, procédez comme suit :

- ▶ Appuyez sur la touche . L'affichage de l'heure se met à clignoter.
- ▶ Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
- ▶ Appuyez à nouveau sur la touche . L'affichage des minutes se met à clignoter.
- ▶ Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que la minute souhaitée s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche pour confirmer le réglage.

Vous pouvez régler l'heure à tout moment en renouvelant ces étapes.

Programmes principaux



Attention ! Précaution valable pour tous les programmes :

Durant l'utilisation, de la vapeur brûlante peut s'échapper de l'orifice d'évacuation de la vapeur. Pour éviter toute brûlure, ne vous exposez pas à la vapeur.

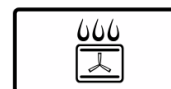
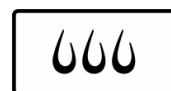
De la vapeur s'échappe du four lorsque vous ouvrez la porte. Pour éviter toute brûlure, ne vous exposez pas à la vapeur.

Le boîtier de l'appareil devient chaud lorsque vous utilisez les programmes « Air chaud » et « Décongeler ». Pour éviter toute brûlure, ne touchez l'appareil que par la poignée de la porte lorsque vous retirez des plats du four.

Cuisson à la vapeur

Avec les programmes « Normal Steam » et « Super Steam », vous pouvez cuire les plats et ingrédients pour une durée déterminée.

- « Normal Steam » : dans ce programme, la vapeur est chauffée à environ 100-140 °C. Cette température convient particulièrement pour le poulet cuit à la vapeur, le pain cuit à la vapeur, les boulettes, les légumes, le riz ou les nouilles précuits. Le four produit uniquement de la vapeur.
- « Super Steam » : dans le programme, la vapeur est chauffée à 200-250°C. Cela convient particulièrement pour le poisson, les scampis, les moules, les côtes de porc, les légumes ou le maïs. La fonction « Air chaud » est activée en complément à la production de vapeur.



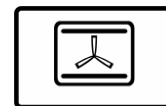
Réglez le programme souhaité comme suit :

- ▶ Appuyez sur la touche **MODE** et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que l'écran affiche « Normal Steam » ou « Super Steam ».
- ▶ Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage afin de régler la température souhaitée. Dans le programme « Normal Steam », les réglages possibles sont 100, 110, 120, 130, 140 °C. Dans le programme « Super Steam », vous pouvez sélectionner 200, 210, 220, 230, 240 et 250 °C.
- ▶ Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage. Réglez le temps de cuisson souhaité.
- ▶ Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer le choix et démarrer le programme. L'écran affiche le temps de cuisson restant. Si vous voulez interrompre le programme avant la fin, appuyez sur la touche .

Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. L'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.

Air chaud

Avec le programme Air chaud, vous pouvez cuire/rôtir des plats pour une durée déterminée. Le four n'utilise ici pas de vapeur ; le fonctionnement est celui d'un four traditionnel. Ce programme convient particulièrement pour la pizza, le poulet, les pommes de terre, les œufs, le steak, le poisson, les hot dogs et les scampis.



Réglez le programme souhaité comme suit :

- ▶ Appuyez sur la touche **MODE** et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que l'écran affiche « Air chaud ».
- ▶ Appuyez sur la touche  et tournez le bouton de réglage afin de régler la température souhaitée. Les réglages possibles sont compris entre 100 et 250 °C.
- ▶ Appuyez sur la touche  et tournez le bouton de réglage. Réglez le temps de cuisson souhaité.
- ▶ Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer le choix et démarrer le programme. L'écran affiche le temps de cuisson restant. Si vous voulez interrompre le programme avant la fin, appuyez sur la touche .

Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. L'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.

Décongeler

Le programme « Décongeler » décongèle les plats et ingrédients pour une durée déterminée. Le four n'utilise pas de vapeur. Ce programme convient particulièrement pour les plats surgelés tels que pizzas, pain ou baguettes.



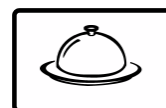
Réglez le programme souhaité comme suit :

- ▶ Appuyez sur la touche **MODE** et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que l'écran affiche « Décongeler ».
- ▶ Appuyez sur la touche  et tournez le bouton de réglage afin de régler la température souhaitée. Les réglages possibles sont compris entre 70 et 150 °C.
- ▶ Appuyez sur la touche  et tournez le bouton de réglage. Réglez la durée souhaitée.
- ▶ Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer le choix et démarrer le programme. L'écran affiche le temps de cuisson restant. Si vous voulez interrompre le programme avant la fin, appuyez sur la touche .

Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. L'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.

Maintien à température

Le programme « Maintien à température » conserve les plats chauds pour la durée réglée. Le four n'utilise pas de vapeur. Réglez le programme souhaité comme suit :



- ▶ Appuyez sur la touche **MODE** et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que l'écran affiche « Maintien à température ».

La température est réglée sur 70 °C.

- ▶ Appuyez sur la touche  et tournez le bouton de réglage. Réglez la durée souhaitée.
- ▶ Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer le choix et démarrer le programme. L'écran affiche le temps de cuisson restant. Si vous voulez interrompre le programme avant la fin, appuyez sur la touche .

Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. L'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.

Programmes automatiques

Dans le cadre des programmes automatiques, le temps de cuisson est déterminé suivant le poids du plat ou l'ingrédient. Vous pouvez régler différents poids pour chaque programme.

Le tableau suivant vous donne un aperçu des programmes automatiques, des quantités possibles et des modes de cuisson utilisés.

Programme	Idéal pour (exemples)	Quantités réglables	Durée (minutes)	Mode de cuisson	
				Vapeur	Air chaud
	Cuire du poisson	400 g	17	■	
		600 g	23		
	Griller du poisson	400 g	24		■
		600 g	32		
	Rôtir du poulet	700 g	24	■	■
		1000 g	38		
		1400 g	52		
	Cuire de la viande	150 g	16		■
		250 g	18		
		500 g	20		
	Cuire une pizza	9 inch/ca. 23 cm	13		■
		12 inch/ca. 30 cm	20		
	Cuire des légumes	50 g	4	■	
		150 g	7		
		250 g	9		
	Cuire un gâteau	200 g	23		■
		400 g	27		
		600 g	30		
	Cuire des pommes de terre	2 pièces	52		■
		4 pièces	57		
		6 pièces	63		
	Préparer des légumes pour une soupe (sans eau)	250 g	65	■	
		500 g	80		

Réglez le programme souhaité comme suit :

- ▶ Appuyez sur la touche **MODE** et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que le symbole de programme s'affiche.
- ▶ Confirmez le choix en appuyant sur le bouton de réglage et tournez celui-ci afin de déterminer la quantité souhaitée.
- ▶ Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour confirmer le choix et démarrer le programme. L'écran affiche le temps de cuisson restant. Si vous voulez interrompre le programme avant la fin, appuyez sur la touche . Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. L'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.

Sécurité enfants

- ▶ Maintenez le bouton  enfoncé pendant quelques secondes. Un signal sonore retentit ensuite et l'écran affiche un cadre. Vous ne pouvez plus exécuter aucune des fonctions du panneau de commande.
- ▶ Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau de façon prolongée sur la touche . La sécurité est désactivée.

Nettoyage de l'appareil

Généralités

- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- Le réservoir d'eau ne peut pas être immergé ou nettoyé au lave-vaisselle. Il y a sinon un risque de décharge électrique lorsque vous le replacez dans l'appareil.
- Pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de condensation dans l'appareil, videz le réservoir après chaque utilisation.
- Nettoyez et essuyez l'appareil après chaque utilisation. Laissez bien refroidir l'appareil.
- Laissez la porte du four ouverte tant que celui-ci est encore humide.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le à nouveau pour éviter la formation de rouille. Laissez ensuite la porte du four ouverte.
- Ne refermez la porte du four qu'après séchage complet.
- N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage à vapeur. D'une part la vapeur peut atteindre des éléments conducteurs et provoquer un court-circuit. D'autre part, la pression de la vapeur peut conduire à des détériorations permanentes des surfaces et pièces de l'appareil, pour lesquelles le fabricant ne fournit aucun dédommagement.
- N'utilisez jamais de nettoyant contenant du sable, de la soude, de l'acide ou du chlore, n'utilisez pas de nettoyant en spray pour four, de nettoyant pour lave-vaisselle, de laine d'acier, d'éponge à gratter ou de brosse dure. N'utilisez pas non plus d'éponges ou d'autres moyens de nettoyage qui contiennent des restes de produits abrasifs. Ceux-ci peuvent rayer les surfaces.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage industriel, mais uniquement des produits ménagers.
- N'utilisez pas de nettoyant ou de produit contenant des composés aliphatiques. Ceux-ci peuvent faire gonfler les joints.

Façade de l'appareil et boîtier

- La face avant de l'appareil, y compris le panneau de commande, et le boîtier doivent être nettoyés uniquement à l'aide d'un torchon, avec du produit de vaisselle. Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.
- Pour les surfaces en verre, vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres.
- Pour le nettoyage des surfaces en acier, vous pouvez utiliser un nettoyant pour objet en inox, non abrasif.

Coffre du four

- Séchez le coffre du four, son plafond, le joint de la porte, le baquet, la partie intérieure de la porte et le compartiment pour les plats après chaque utilisation. La condensation apparue peut être aisément enlevée à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon.
- Retirez les taches de graisse à l'aide d'un produit de vaisselle doux et rincez avec de l'eau claire.
- Les résistances chauffantes dans le bas du four peuvent se tacher au cours du temps en raison des écoulements de liquide. Ces taches peuvent être enlevées sans difficulté au moyen d'un nettoyant pour plaques céramiques. Rincez à l'eau claire lorsque tous les résidus du nettoyant ont été enlevés.

Baquet de condensation, grille à rôtir, plaque de cuisson

- Nettoyez et séchez le baquet de condensation, la grille à rôtir et la plaque de cuisson après chaque utilisation.
- Vous pouvez nettoyer ces éléments au lave-vaisselle.

Réservoir d'eau

- Le réservoir d'eau ne peut pas être immergé ou nettoyé au lave-vaisselle.
- Pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de condensation dans l'appareil, videz le réservoir après chaque utilisation.
- N'utilisez pas d'éponge à gratter ou de brosse dure.

Recyclage



Emballage

Votre appareil se trouve dans un emballage de protection afin d'éviter qu'il ne soit endommagé au cours du transport. Les emballages sont des matériaux bruts qui sont réutilisables ou recyclables.



Appareil

Une fois arrivé en fin de vie, ne jetez en aucun cas l'appareil dans une poubelle classique. Informez-vous auprès de votre municipalité des possibilités de recyclage écologique et adapté.

Caractéristiques techniques

Tension secteur:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance entrante :	1850 Watt
Puissance nominale :	Cuisson à la vapeur 1850 Watt Fonction grill 1200 Watt
Volume de la cavité du four :	25 litres

Sous réserve de modifications techniques !

