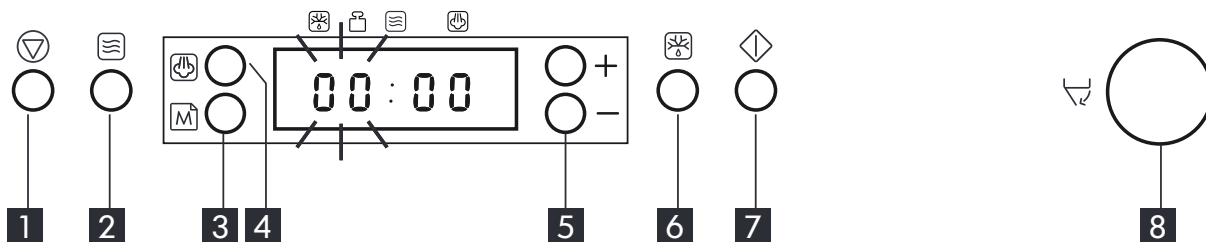


Bandeau de commande



- | | |
|--|---|
| <p>1 Touche Stop (Arrêt)</p> <p>2 Touche POWER (Puissance)</p> <p>3 Touche Mémo</p> <p>4 Touche STEAM (VAPEUR)</p> <p>5 Touche + /- (à utiliser pour régler le temps ou le poids)</p> | <p>6 Touche JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)</p> <p>7 Touche Start (Démarrage)</p> <p>8 Touche Porte (à utiliser pour ouvrir la porte)</p> |
|--|---|

Usage quotidien

Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode « veille » si l'heure est affichée sur 24 heures ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran affiche les deux petits points entre les chiffres).

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. À défaut, l'afficheur indique « DOOR » (porte).

Interruption ou arrêt de la cuisson

Pour interrompre la cuisson:

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes. Pour poursuivre la cuisson :

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson: Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche Stop (arrêt).

Un signal sonore retentit toutes les minutes, pendant 10 minutes, en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.

REMARQUE : Les sélections ne sont conservées que pendant 60 secondes si la porte est ouverte puis refermée en fin de cuisson.

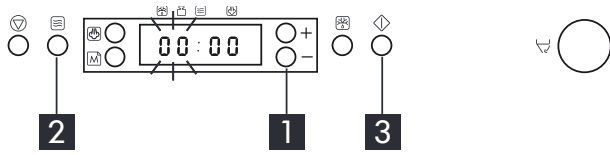
Refroidissement

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Minuterie indépendante

Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des oeufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

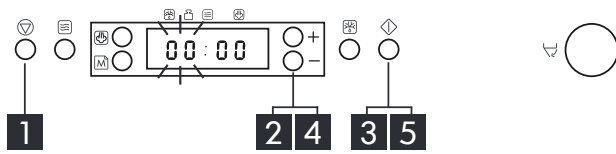


1. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyez de façon répétée sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance sur 0 W.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Horloge

Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 5 minutes pour effectuer cette opération. À défaut, chaque étape de la procédure doit être effectuée en moins de 60 secondes.



1. Appuyez sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que les chiffres de gauche (les heures) clignotent.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage). [Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.]
4. Appuyez sur les touches +/- pour régler les minutes.
5. Appuyez de nouveau sur la touche Start (Démarrage).

L'horloge est réglée et fonctionne.

REMARQUE : À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vierge jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

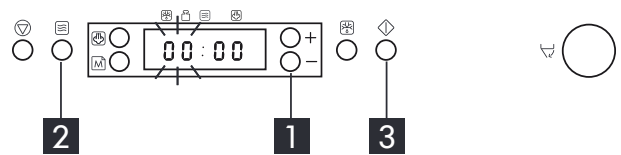
Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez de nouveau sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes, puis encore une fois sur Stop (Arrêt).

Pour réafficher l'horloge, suivez la procédure ci-dessus.

Cuisson et réchauffage avec la fonction

micro-ondes

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale et le réchauffage rapide d'aliments, tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.



1. Appuyez sur les touches +/- pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Lorsque la cuisson a démarré :

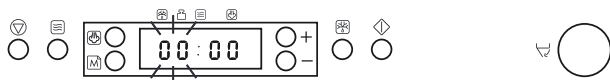
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.

Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche Power (Puissance). La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour modifier le niveau de puissance.

Vous pouvez modifier tous les réglages en cours de cuisson, si vous le souhaitez.

Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puissance	Utilisation conseillée :
750 W	Réchauffage de boissons, d'eau, de bouillons, de café, de thé et d'autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure. Cuisson de légumes, viande, etc.
500 W	Cuisson de plats plus délicats, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des oeufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement du beurre.
160 W	Décongélation. Ramollissement de beurre, de fromages. Ramollissement de crèmes glacées.
0 W	Uniquement en cas d'utilisation du minuteur.

Jet Start (Démarrage rapide) 

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que potages, café ou thé. Appuyez sur ce bouton pour faire démarrer automatiquement le four à la puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- après l'activation de la fonction.

Décongélation manuelle (Manual defrost)

Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la "Cuire et réchauffer avec des

micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités. Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

Le temps de décongélation varie en fonction de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.

Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.

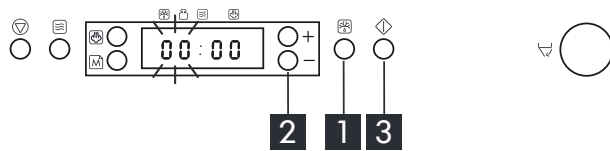
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se conclure pendant le temps de repos. Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.

Jet defrost (Décongélation rapide) 

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la décongélation de la viande, du poisson et de la volaille.

N'utilisez cette fonction que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg.



1. Appuyez sur la touche Jet Defrost.
2. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).



À mi-décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN FOOD").


- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.

REMARQUE : Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Le cas échéant, le temps de décongélation est augmenté.

Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

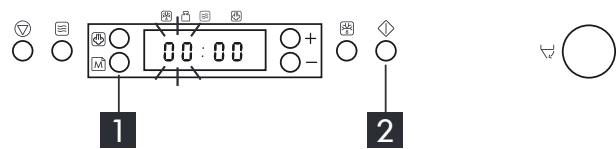
- Aliments surgelés :
- Pour les aliments dont la température est supérieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.
- Pour les aliments dont la température est inférieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
Viande  (100 g - 2.0 Kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
Volaille  (100 g - 2.0 Kg)	Poulets entiers, morceaux ou blancs.

Poisson  (100 g - 1.5 Kg)	Poissons entier, darnes ou filets.
---	------------------------------------

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

Mémoire (Memory)



La fonction Mémoire permet de rappeler rapidement et simplement les réglages préférés.

Le principe de la fonction Mémoire est d'enregistrer le réglage en cours d'utilisation.

Comment activer une mémoire enregistrée :

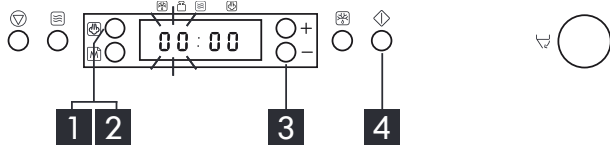
1. Appuyez sur la touche Memo (Mémoire).
2. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Mémorisation d'un réglage :

1. Sélectionnez la fonction de votre choix et faites le réglage nécessaire.
2. Effectuer les réglages nécessaires.
3. Appuyez sur la touche Mémo et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction Mémo sont : 1 minute et 750W.

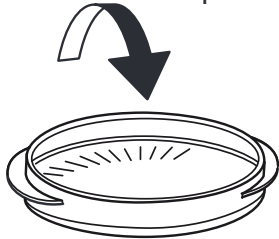
Vapeur (Steam)



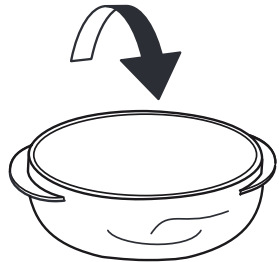
Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que les légumes et le poisson. Utilisez toujours le cuit-vapeur fourni, avec cette fonction.

1. Appuyez sur la touche Steam (Vapeur).
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Steam (Vapeur) pour régler la classe d'aliments.
3. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier le poids des aliments.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

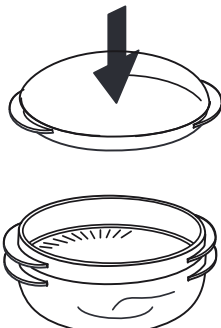
Placez les aliments dans le panier vapeur.



Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau au fond du cuit-vapeur.



Couvrez avec le couvercle.



⚠ MISE EN GARDE ! Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement.

Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction. Vous risqueriez de l'endommager.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Cuisson de légumes





Placez les légumes dans le panier.

Versez 100 ml d'eau sur le fond.

Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

Les légumes tendres, tels que les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes.

Les légumes durs, tels les carottes et les pommes de terre, nécessitent un temps de cuisson de 4-5 minutes.

Aliments	Conseils
Pommes de terre / Légumes- racines  (150 g - 200 g)	Utilisez des morceaux de même taille. Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Légumes (Choux-fleurs et brocolis)  (150 g - 500 g)	
Légumes surgelés  (150 g - 500 g)	Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Filets de poisson  (150 g - 500 g)	Répartissez les filets uniformément dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.