

PANNEAU DE COMMANDE

AFFICHAGE NUMÉRIQUE

L'affichage comprend une horloge au format 24 heures et des symboles d'indication.

TOUCHE D'ALIMENTATION

Permet de définir le niveau de puissance micro-ondes souhaité.

TOUCHE GRIL

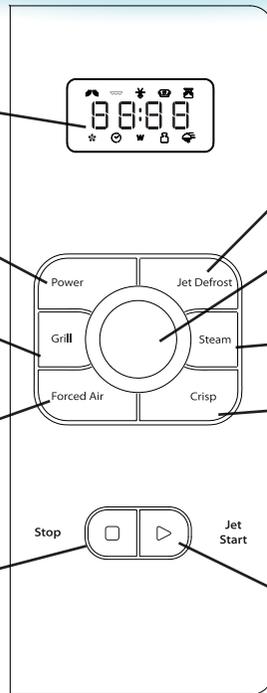
Utilisez cette touche pour choisir le mode gril.

TOUCHE FORCED AIR

Sert à sélectionner la fonction Chaleur pulsée et la température.

TOUCHE STOP

Appuyez pour arrêter ou réinitialiser n'importe quelle fonction du four.



TOUCHE JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)

S'utilise pour sélectionner la fonction Jet Defrost (décongélation rapide) et choisir la catégorie d'aliments à décongeler.

BOUTON DE RÉGLAGE

Utilisez ce bouton pour régler la durée de cuisson ou le poids.

TOUCHE VAPEUR

Sert à sélectionner la fonction Vapeur et la catégorie d'aliments.

TOUCHE CRISP

Utilisez cette touche pour choisir le mode Crisp (croustillant).

TOUCHE JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

Utilisez cette touche pour démarrer le processus de cuisson ou appeler la fonction démarrage rapide.

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

POUR INTERROMPRE LA CUISSON :

VOUS POUVEZ SUSPENDRE LA CUISSON pour vérifier, retourner ou mélanger les aliments en ouvrant simplement la porte. Les réglages seront conservés pendant 10 minutes.

POUR POURSUIVRE LA CUISSON :

FERMEZ LA PORTE et appuyez **UNE FOIS** sur la touche Jet 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.

REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, le ventilateur, la plaque tournante et l'éclairage du four restent allumés avant que vous n'appuyiez sur le bouton STOP – ceci est normal.

UN SIGNAL SONORE RETENTIT toutes les minutes pendant 10 minutes une fois la cuisson terminée. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.

REMARQUE : Le four ne conserve les paramètres que pendant 60 secondes si la porte est ouverte puis refermée une fois la cuisson terminée.



VERROUILLAGE ENFANTS

CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE 1

MINUTE après le retour du four en "mode veille". Sous ce mode, la porte sera verrouillée.

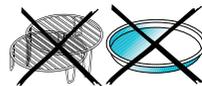
LA PORTE DOIT ÊTRE OUVERTE PUIS REFERMÉE par ex. en y plaçant de la nourriture, avant que la sécurité automatique ne soit désactivée. Faute de quoi, l'affichage indiquera "door".



DÉMARRAGE RAPIDE

UTILISEZ LA FONCTION **JET START** pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que les potages, le café ou le thé.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).**



CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT à pleine puissance avec un temps de cuisson réglé sur 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier la durée en utilisant le bouton de réglage pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson une fois celle-ci commencée.

HORLOGE

LORSQUE L'APPAREIL EST BRANCHÉ POUR LA TOUTE PREMIÈRE FOIS OU après une panne de courant, il bascule automatiquement en mode de réglage de l'horloge.

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler l'heure lorsque le chiffre gauche (heures) se met à clignoter.
- 2 **APPUYEZ SUR LE BOUTON START (DÉMARRER)** pour confirmer.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les minutes lorsque le chiffre droit (minutes) se met à clignoter.
- 4 **APPUYEZ SUR LE BOUTON START (DÉMARRER)** pour confirmer.

L'HORLOGE EST MAINTENANT RÉGLÉE et fonctionne.

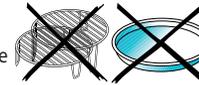
LORS DU RÉGLAGE, une pression sur le bouton Stop vous fera quitter le mode réglage pour basculer en mode veille ou seuls deux points sont affichés.

REMARQUE : Si le réglage de l'horloge n'est pas terminé dans le délai imparti (1 minute), l'appareil bascule automatiquement en mode veille où seuls deux points sont affichés.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson normale ou le réchauffage d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

- 1 **APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LA TOUCHE POWER** pour sélectionner la puissance.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET START.**



LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut facilement être augmenté par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (démarrer). *Chaque pression* augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier la durée en utilisant le bouton de réglage pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
ALIMENTATION	SUGGESTION D'UTILISATION :
JET (RAPIDE) (700 W)	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS , eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Si l'aliment contient de l'œuf ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
500 W	CUISSON ATTENTIVE , par ex. pour les plats préparés avec de la sauce riche en protéines, le fromage et les œufs, et la fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement de beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT de la glace.

GRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE GRIL.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET START.**



PENDANT LA CUISSON, il est possible d'ajuster le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE pour la fonction Gril. Ils fondraient. Les articles en bois et en papier doivent également être évités.

CRISP

UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire ou faire réchauffer des QUICHES, des pizzas ou autres aliments à base de pâte. Cette fonction est également adaptée à la cuisson du bacon et des œufs, des saucisses, des hamburgers etc.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE CRISP.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET START.**

IL N'EST PAS POSSIBLE DE MODIFIER le niveau de puissance ou d'activer/désactiver le gril pendant l'utilisation de la fonction Crisp.

LE FOUR ASSOCIE AUTOMATIQUEMENT les micro-ondes et le gril pour chauffer l'assiette Crisp. Ainsi, l'assiette Crisp atteint très rapidement sa température optimale et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.

ASSUREZ-VOUS que l'assiette Crisp est bien placée au milieu du plateau tournant en verre.

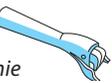
LE FOUR ET L'ASSIETTE CRISP deviennent très chauds lors de l'utilisation de cette fonction.

NE POSEZ JAMAIS L'ASSIETTE CRISP CHAUDE sur une surface sensible à la chaleur.

FAITES TRÈS ATTENTION À NE JAMAIS TOUCHER la voûte du four sous le gril.

UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE ou la poignée Crisp spéciale fournie pour sortir l'assiette Crisp chaude.

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT l'assiette Crisp fournie avec cette fonction. Les autres assiettes Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables avec cette fonction.





DÉCONGÉLATION RAPIDE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler viande, volaille, poisson, légumes et pain. La fonction Jet Defrost (décongélation rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100g et 2,5kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

- 1 APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LA TOUCHE JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE) pour sélectionner une catégorie d'aliments.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le poids des aliments.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET START.

À LA MOITIÉ DU TEMPS DE DÉCONGÉLATION SPÉCIFIÉ le four s'arrête et affiche un message vous invitant 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 (démarrer).

ALIMENTS SURGELÉS :

SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : Appliquez la procédure décrite sous "Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes" et sélectionnez la puissance de 160 W pour la décongélation.

POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

CATÉGORIE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
1 VIANDE	100G - 2Kg	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
2 VOLAILLE	100G - 2.5Kg	Poulet entier, filets ou morceaux.
3 POISSON	100G - 1.5Kg	Poisson entier, darnes ou filets.
4 LÉGUMES	100G - 1.5Kg	Mélange de légumes, petits pois, brocoli etc.
5 PAIN	100G - 1Kg	Pain, petits pains.

POUR TOUS LES ALIMENTS NON LISTÉS DANS CE TABLEAU et si le poids est supérieur ou inférieur au poids recommandé, il est conseillé d'appliquer la procédure décrite dans "Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes" et de sélectionner la puissance de 160 W pour la décongélation.

REMARQUE : Le four continue automatiquement la décongélation après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation est allongée.

VAPEUR

UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson d'aliments tels que légumes et poisson.

UTILISEZ TOUJOURS LE CUIT-VAPEUR fourni, avec cette fonction.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE VAPEUR (forme-santé) à plusieurs reprises pour sélectionner la classe d'aliments. (voir le tableau)
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le poids de l'aliment.
- 3 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.

1	POMMES DE TERRE / CAROTTES	150 G - 500 G	COUPEZ EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE.
2	LÉGUMES (Choux-fleurs et brocolis)	150 G - 500 G	Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
3	LÉGUMES SURGELÉS	150 G - 500 G	LAISSEZ REPOSER 1 à 2 minutes.
4	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.
5	FILETS DE POULET	150 G - 500 G	COUPEZ EN FILETS DE MÊME TAILLE et répartissez-les uniformément dans le panier-vapeur. Si vous utilisez des filets surgelés, veillez à ce que les filets soient bien décongelés avant la cuisson vapeur. Laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.
6	FRUITS	150 G - 500 G	COUPEZ LES FRUITS EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE. Si le fruit est très mûr, pour éviter qu'il soit trop cuit, programmez un poids inférieur au poids réel. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.



LE CUIT-VAPEUR EST conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !
NE L'UTILISEZ JAMAIS pour une autre fonction.



VOUS RISQUIERIEZ 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.

AIR FORCÉ

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des gateaux, des muffins, des biscuits, des rouleaux en boîte et des rouleaux surgelés.

PRÉCHAUFFEZ TOUJOURS le four vide avant d'ajouter des aliments dedans.

- 1 APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LE BOUTON AIR FORCÉ pour régler la température désirée.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LE BOUTON COMMENCER.

UTILISEZ LA GRILLE INFÉRIEURE pour mettre des aliments et permettre à l'air de circuler correctement autour de la nourriture.

LORSQUE LA CUISSON A COMMENCÉE, la température peut facilement être réglée en appuyant sur le bouton d'air forcé.



UTILISEZ LA GRILLE CROUSTILLANTE comme plaque de cuisson lorsque vous voulez cuire des petits trucs comme des gateaux et des muffins.

PLACEZ TOUJOURS le moule de gateau et la plaque croustillante sur la grille inférieure lorsque vous cuisez avec Air forcé.



VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient résistants au four avant d'utiliser cette fonction.

POUR UNE MEILLEURE CUISSON, n'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la cuisson. A la fin, laissez le four ouvert pour qu'il se refroidisse avant de commencer la cuisson suivante.

	ALIMENTS	TEMPÉRATURE & TEMPS	ASTUCES
1	GÉNOISE (LÉGER) 600 - 700G DE PÂTE	175°, 35 - 40 MINUTES	UTILISEZ un moule de gateau circulaire.
2	GÉNOISE (LOURD) 700 - 800G DE PÂTE	175°, 40 - 45 MINUTES	UTILISEZ un moule de gateau circulaire.
3	MUFFINS, 8 - 10 UNITÉS	175°, 22 - 25 MINUTES	UTILISEZ des petits moules en papier et placez-les sur la plaque croustillante.
4	BISCUITS, 8 - 10 UNITÉS	175°, 16 - 18 MINUTES	UTILISEZ la plaque croustillante comme plateau de cuisson.
5	MERINGUES, 12 - 15 UNITÉS	125°, 50 - 55 MINUTES	UTILISEZ la plaque croustillante graissée ou couvrez-la avec du papier cuisson.
6	ROULEAUX EN BOÎTE, 4 - 6 UNITÉS	200°, 12 - 14 MINUTES	UTILISEZ la plaque croustillante comme plateau de cuisson.
7	ROULEAUX PRÉ-CUITS SOUS VIDE, 2 - 4 UNITÉS	200°, 10 - 12 MINUTES	UTILISEZ la plaque croustillante comme plateau de cuisson.
8	ROULEAUX SURGELÉS, 2 - 4 UNITÉS	175°, 9 - 11 MINUTES	UTILISEZ la plaque croustillante comme plateau de cuisson.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V/50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2050 W
FUSIBLE	10 A (UK 13 A)
PUISSANCE MO	700 W
GRIL	1000 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	299 x 521 x 490
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	200 x 326 x 320



W 1 0 5 3 1 7 0 0

