

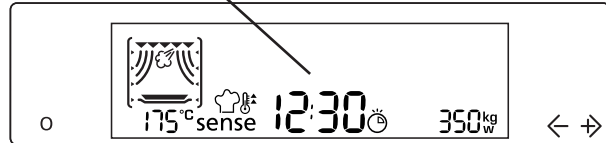
BANDEAU DE COMMANDES

AFFICHEUR NUMÉRIQUE

L'écran affiche l'heure (au format 24 heures) et les symboles d'indication.

TOUCHE JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

Sert à démarrer la cuisson ou activer la fonction Démarrage rapide.



TOUCHE STOP (ARRÊT)

Exercez une pression de courte durée pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.

LA TOUCHE << BUTTON vous permet de revenir à une section précédente de la séquence de sélection pour modifier la sélection avant de commencer la cuisson.

La touche OK vous permet de confirmer votre sélection et de passer automatiquement au réglage suivant avant de commencer la cuisson.

| LE BOUTON MULTIFONCTIONS vous permet de faire votre choix parmi plusieurs fonctions. | |
|--|---|
| FONCTION | DESCRIPTION |
| Standby (veille) | Horloge de 24 heures, écran vide et minuteur |
| Micro-ondes | Cuisson et réchauffage uniquement aux micro-ondes |
| Crisp | Cette fonction est à utiliser pour les pizzas et les tartes |
| Gril | Brunissage uniquement avec cette fonction |
| Turbogril | Gril |
| Turbogril + MO | Cuisson avec les fonctions Gril et micro-ondes |
| Chaleur pulsée | Cuisson à l'air chaud |
| Chal. pulsée + MO | Rôtissage à l'air chaud + micro-ondes |
| Chauffage rapide | Réchauffage du four vide avant d'utiliser l'air pulsé |
| 6th Sense Vapeur (Vapeur 6e sens) | Cuisson à la vapeur |
| Décongel. rapide | Décongélation rapide |
| Fonction 6th Sense Réchau (Réchauffage 6e sens) | Réchauff. auto |
| Sélection | Modification des diverses sélections |
| Mode assisté | Cuisson assistée par menu |

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.



SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON

Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).



POUR POURSUIVRE LA CUISSON

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue. Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



UN SIGNAL SONORE RETENTIT toutes les minutes

pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP (ARRÊT) ou ouvrez la porte.



REMARQUE : les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

LE BOUTON DE RÉGLAGE PERMET D'effectuer différents réglages.

| FONCTION | POUR RÉGLER LA VALEUR |
|---|---|
| Standby (position zéro) | Minuteur |
| Micro-ondes | Puissance des micro-ondes et temps de cuisson |
| Crisp | Temps de cuisson |
| Gril | Temps de cuisson |
| Turbogril | Temps de cuisson |
| Turbogril + MO | Puissance des micro-ondes et temps de cuisson |
| Chaleur pulsée | Température et temps de cuisson |
| Chal. pulsée + MO | Température, Puissance des micro-ondes et Temps de cuisson |
| Chauffage rapide | Température |
| 6th Sense Vapeur (Vapeur 6e sens) | Durée cuisson vapeur |
| Décongel. rapide | Classe des aliments et poids |
| Fonction 6th Sense Réchau (Réchauffage 6e sens) | Degré de cuisson |
| Sélection | Langue, Horloge, Luminosité, Contraste et Sonnerie |
| Mode assisté | Famille d'aliments, Classe des aliments, Poids, Quantité, Degré de cuisson et Durée |





CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

| FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT | |
|---------------------------------|---|
| ALIMENTATION | UTILISATION CONSEILLÉE : |
| 900 W | RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS , eau, potages, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure. |
| 750 W | CUISON DE légumes , viande, etc. |
| 650 W | CUISON de poisson. |
| 500 W | CUISON ATTENTIVE , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts. |
| 350 W | CUISON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement de beurre. |
| 160 W | DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, des fromages. |
| 90 W | RAMOLLISSEMENT de la glace |

| TURBOGRIL + MO | |
|----------------|--|
| ALIMENTATION | UTILISATION CONSEILLÉE : |
| 650 W | CUISON des légumes et des gratins |
| 350 - 500 W | CUISON de volailles et lasagnes |
| 160 - 350 W | CUISON du poisson et des gratins surgelés |
| 160 W | CUISON de la viande |
| 90 W | GRATINS de fruits |
| 0 W | BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson |

| CHALEUR PULSÉE COMBINÉE | |
|-------------------------|---|
| ALIMENTATION | UTILISATION CONSEILLÉE : |
| 350 W | CUISON de volailles, poisson et gratins |
| 160 W | CUISON de rôtis |
| 90 W | CUISON de pain et de gâteaux |
| 0 W | BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson |

POIDS CONSEILLÉS POUR LA FONCTION 6TH SENSE RECHAU

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR réchauffer des plats précuisinés surgelés, frais ou à température ambiante.

LE POIDS NET DOIT se situer entre 250 - 600 g lorsque vous utilisez cette fonction.



POIDS CONSEILLÉS POUR LA FONCTION DÉCONGÉLATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour la décongélation UNIQUEMENT.

La fonction Jet Defrost (Décongélation rapide) ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des familles indiquées ci-dessous. Utilisez la décongélation manuelle pour les aliments ou poids non indiqués dans la liste.

REMARQUES

Pour obtenir d'excellents résultats, il est NÉCESSAIRE de :

- ❖ spécifier avec un maximum de précision le POIDS de l'aliment sélectionné.
- ❖ Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

POUR LES ALIMENTS NON INDICÉS DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

| | |
|--------------------------------|---|
| VIANDE (100 g - 2 kg) | Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. |
| VOLAILLE (100 g - 3 kg) | Poulet entier, filets ou morceaux. |
| POISSON (100 g - 2 kg) | Poissons entiers, darnes ou filets. |
| LEGUMES (100 g - 2 kg) | Juliennes, petits pois, brocolis, etc. |
| PAIN (100 g - 2 kg) | Pain, petits pains longs ou ronds. |

DEGRÉ DE CUISSON

LE DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE UNIQUEMENT AVEC LA FONCTION 6TH SENSE RÉCHAU ET LE MODE ASSISTÉ.

VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE contrôler le résultat final au moyen de la fonction de réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut standard.

LE FOUR CHOISIT AUTOMATIQUEMENT LA VALEUR PAR DÉFAUT. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds ou trop froids à votre goût, vous pouvez facilement résoudre ce problème en sélectionnant votre préférence personnelle avant de réutiliser cette fonction. Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson en utilisant le bouton de réglage juste après avoir appuyé sur la touche Start.

REMARQUE :

LE DEGRÉ DE CUISSON ne peut être réglé ou modifié que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.

| NIVEAU | EFFET |
|------------------|---|
| Degré cuisson +2 | PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE |
| Degré cuisson +1 | PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE |
| Degré cuisson 0 | VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD |
| Degré cuisson -1 | PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE |
| Degré cuisson -2 | PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE |

