

BANDEAU DE COMMANDES

TOUCHE GRILL

Sert à sélectionner la fonction Grill.

TOUCHE CHALEUR PULSÉE/RÉCHAUFFAGE RAPIDE
Sert à sélectionner la fonction Chaleur pulsée et chauffage rapide.

AFFICHEUR NUMÉRIQUE

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

TOUCHE JET DEFROST

Sert à sélectionner la fonction de décongélation rapide.

TOUCHE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
Sert à sélectionner la fonction de réchauffage automatique.

TOUCHE MICRO-ONDES

Appuyer pour sélectionner la fonction Micro-ondes.

TOUCHE ARRÊT

Appuyez sur Arrêt pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.

TOUCHE CRISP

Sert à sélectionner la fonction Crisp.

TOUCHE GRIL COMBI

Sert à sélectionner la fonction Gril Combi.

COMBI CHALEUR PULSÉE / TOUCHEUR RÉCHAUFFAGE RAPIDE
Sert à sélectionner la fonction Chaleur pulsée ou de réchauffage rapide.

TOUCHE AUTO CRISP
Sert à sélectionner la fonction Auto Crisp.

TOUCHE CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE
Sert à sélectionner la fonction chaleur pulsée combinée.

BOUTON DE RÉGLAGE ET TOUCHE DE CONFIRMATION
Tourner pour sélectionner :
Niveau de puissance du micro-ondes
Temps de cuisson
Température
Poids
Classe des aliments
et appuyer pour confirmer.

TOUCHE JET START

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

TOUCHE HORLOGE

Appuyer pour sélectionner :
Réglage de l'horloge
Minuteur

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'arrête automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

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.

SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON :

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

SONNERIE

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. Cette fonction peut être activée ou désactivée en maintenant la touche Arrêt enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse.

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

MINUTEUR

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 LA TOUCHE HORLOGE.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler la durée à mesurer.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

FONCTION JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

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

APPUYEZ SUR JET START pour faire démarrer automatiquement le four à sa 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 tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction.

CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET	RÉCHAUFFAGE DE boissons , eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	CUISSON de poisson , légumes, viandes, etc.
650 W	CUISSON de plats qui ne peuvent pas être remués.
500 W	CUISSON attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des oeufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION.
90 W	RAMOLLISSEMENT DU beurre, des fromages et de la glace.



DÉCONGÉLATION RAPIDE

N'UTILISEZ CETTE FONCTION QUE pour la décongélation. 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 le **POIDS** de l'aliment sélectionné avec le maximum de précision.
- retourner les aliments lorsque le four vous y invite.

CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ
1 VIANDE	100 g - 2 kg
2 VOLAILLE	100 g - 3 kg
3 POISSON	100 g - 2 kg
4 LÉGUMES	100 g - 2 kg
5 PAIN (MICHE)	100 g - 2 kg

GRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire :

- Croque-monsieur au fromage et sandwichs chauds
- Saucisses
- Brochette au gril
- Pommes duchesse
- Gratin de fruits

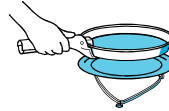
GRIL COMBI

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	CUISON DE légumes et gratins
350 - 500 W	CUISON DE volailles et lasagnes
160 - 350 W	CUISON DE poisson et gratins surgelés
160 W	CUISON DE la viande
90 W	GRATINS DE fruits
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson

TOUCHE CRISP

UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.

UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE ou la poignée Crisp spéciale fournie pour sortir le plat Crisp.



CHALEUR PULSÉE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire :

- Meringues
- Pâtisserie
- Gâteaux
- Soufflés
- Volaille
- Viandes rôties

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR CUISINER DES rôtis, de la volaille, des pommes de terre en robe des champs, des plats surgelés, des gâteaux, des pâtisseries, du poisson et des puddings.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISON DE volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons
160 W	CUISON DE viande rôtie et & cakes
90 W	CUISON Gâteaux et viennoiseries

CHAUFFAGE RAPIDE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer le four vide. **N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS** dans le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler. **AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE**, le four doit être toujours vide.

CRISP AUTOMATIQUE

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR porter rapidement les aliments congelés à la température de service. Cette fonction doit être utilisée uniquement pour les plats surgelés prêts à servir.

CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ
1 Frites	200 g - 600 g
2 PIZZA, CROÛTE FINE	200 g - 500 g
3 PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE	300 g - 800 g
4 HAMBURGERS	180 g - 450 g
5 BÂTONNETS DE POISSON	200 g - 600 g

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ci-dessous ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme pour la fonction Crisp manuelle.

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer des plats précuisinés surgelés ou frais.

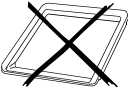
CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ
1 GRANDE ASSIETTE	250 g - 600 g
2 SOUPE	200 g - 800 g
3 PLAT SURGÉLÉ	250 g - 600 g
4 LAIT	100 g - 500 g
5 RAGOÛT	200 g - 800 g

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour les aliments énumérés ci-dessous.

NE PAS UTILISER la plaque à pâtisserie avec des catégories d'aliment 1&2.



REMARQUES

UNE FOIS TERMINÉ LE PRÉCHAUFFAGE, le four s'arrêtera et vous invitera à enfourner ("ADD") les aliments.

1	POULET	800 g - 1500 g
2	LASAGNES SURGÉLÉES	400 g - 1000 g
3	BISCUITS, COOKIES	
4	PÂTE À PAIN PRÊTE À CUIRE	
5	PETITS PAINS, SURGÉLÉS	

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Chaleur pulsée combinée".

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2200 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MO	1000 W
GRIL	1200 W
CHALEUR PULSÉE	1500 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	377 x 487 x 538
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	210 x 395 x 370

