

BANDEAU DE COMMANDES

TOUCHE STOP
Appuyez sur Stop pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.

BOUTON DE FONCTION.**TOURNEZ POUR SÉLECTIONNER :**

Position OFF
Fonction MO
Fonction Gril
Fonction Gril + MO
Fonction Crisp
Fonction Chaleur pulsée
Fonction Chal. pulsée + MO

Fonction Réchauff. rapide
Mode Sélection
Mode Assisted chef
Fonction Décongél. rapide
Fonction 6th Sense Cuisson

BOUTON PRÉCÉDENT

Sert à retourner au statut/
paramètre précédent.

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

BOUTON OK

Sert à confirmer la sélection.

-/+ BOUTON DE RÉGLAGE

Tournez pour sélectionner :
Puissance des micro-ondes
Temps de cuisson
Poids
Température
Classe d'aliments.

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

POUR INTERROMPRE LA CUISSON :

ouvrez la porte pour vérifier, mélanger ou retourner les aliments. 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, VOUS POUVEZ :
SORTIR LES ALIMENTS, fermer la porte et appuyer sur la touche STOP ou tourner le bouton de fonction sur la position OFF (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.

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 faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

- TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION** sur la position OFF (Arrêt).
- APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- TOURNEZ LE BOUTON -/+** pour régler le temps à mesurer.
- APPUYEZ SUR OK OU LA TOUCHE START** pour commencer le compte à rebours.

FONCTION JET START

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 la puissance par défaut (950W) 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.

SÉLECTION DE LA PUISSANCE 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 œufs 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 œufs 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 Décongé. 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 UN RÉSULTAT OPTIMAL, 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
- ~ Brochettes
- ~ Pommes duchesse
- ~ Gratin de fruits

GRIL COMBI

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE	
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

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
- ~ Pâtisseries fines
- ~ Gâteaux
- ~ Soufflés
- ~ Volaille
- ~ Viandes rôties

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR LA CUISSON de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, cakes, pâtisseries, poisson et puddings.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISON DE volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons
160 W	CUISON DE viandes rôties et cakes
90 W	CUISON DE gâteaux et viennoiseries

RÉCHAUFFAGE 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 toujours être vide.

6TH SENSE CRISP

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, surgelées	250 G - 600 G
2	Pizza épaisse, surgelée	300 G - 800 G
3	Pizza fine, surgelée	250 G - 500 G
4	Ailes de poulet, surgelées	250 G - 600 G

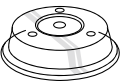
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ci-dessous ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme pour la fonction Crisp manuelle.

RECHAU 6TH SENSE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, réfrigérés ou à température ambiante.

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

UTILISEZ TOUJOURS LE COUVERCLE FOURNI avec cette fonction, sauf lorsque vous réchauffez des soupes ! Si les aliments sont emballés et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser le couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.





FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES
VIANDE	ROTI DE BOEUF	800G-1.5KG	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	ROTI DE PORC	800G-1.5KG	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	ROTI D'AGNEAU	1KG-1.5KG	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	ROTI DE VEAU	800G-1.5KG	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	COTES	700G-1.2KG	Plat Crisp
	ENTRECOTE	2-4 MORCEAUX	Grille haute sur plateau tournant
	COTELETTES, AGNEAU	2 - 6 MORCEAUX	Grille haute sur plateau tournant
	SAUCISSES	200G-800G	Plat Crisp
	HAMBURGERS, SURGELES	100G-500G	Plat Crisp
	BACON	50G-150G	Plat Crisp
	PAIN DE VIANDE	4 - 8 PORTIONS	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
VOLAILLE	POULET ROTI	800G-1.5KG	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	FILETS DE POULET, A FRIRE	300G-1KG	Plat Crisp
	POULET, EN MORCEAUX	400G-1.2KG	Plat Crisp
VÉRIFIEZ LA CUISSON DU POULET en piquant avec une fourchette la partie plus épaisse. Le jus de la viande doit être incolore. S'il est encore rose, laissez cuire encore un moment.			
POISSON	POISSON ENTIER, AU FOUR	600G-1.2KG	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	POISSON ENTIER, CUIT À L'EAU	600G-1.2KG	Plat allant aux micro-ondes à couvercle, sinon utilisez un film plastique comme couvercle. Placez sur le plateau tournant.
	PAVE DE POISSON, A FRIRE	300G-800G	Plat Crisp

FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES
POISSON	GRATIN, SURGELE	600G-1.2KG	Plat allant au micro-ondes et au four sur plateau tournant.
	FILETS PANES, SURGELES	200G-600G	Plat Crisp
POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE, AU FOUR	200G-1KG	Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant
	GRATINÉS	4 - 8 PORTIONS	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	Frites, SURGELEES	300G-600G	Plat Crisp
	POMMES DE TERRE, EN MORCEAUX	300G-800G	Plat Crisp
	GRATIN, SURGELE	400G-800G	Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant
LÉGUMES	POMMES DE TERRE, À L'EAU	200G-500G	Plat Crisp
	POMMES DE TERRE, AU FOUR	300G-800G	Plat Crisp
	POMMES DE TERRE, EN MORCEAUX	300G-800G	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
RIZ	PORRIDGE	1-2 PARTS	Plat ou bol pour micro-ondes sans couvercle



ASSISTED CHEF

FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES
PATES	LASAGNES	4 - 8 portions	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	LASAGNES, SURGELEES	500G-1.2KG	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
PIZZAS / TARTES	PIZZA MAISON	1 FOURNÉE	Plat Crisp
	PIZZA FINE, SURGELEE	250G-500G	Plat Crisp
	PIZZA EPAISSE, SURGELEE	300G-800G	Plat Crisp
	PIZZA, FRAICHE	200G-500G	Plat Crisp
	QUICHE LORRAINE	1 FOURNÉE	Plat Crisp
	QUICHE SURGELEE	200G-800G	Plat Crisp
DESSERTS	TARTE AUX FRUITS, MAISON	1 FOURNÉE	Plat Crisp
	TARTE AUX FRUITS, SURGELEE	400G-800G	Plat Crisp
	POMMES AU FOUR	4-8 MORCEAUX	Plat allant au micro-ondes et au four sur plateau tournant
	CRÈME BRÛLÉE	2 - 6 PORTIONS	Plats allant aux micro-ondes et au four sur plat Crisp
	SOUFFLÉ	2 - 6 PORTIONS	Plat allant aux micro-ondes sur grille basse
PAIN / GÂTEAUX	PAIN	1-2 PETITS PAINS	Plaque à pâtisserie
	PETITS PAINS	1 FOURNÉE	Plaque à pâtisserie
	PETITS PAINS, SURGELÉS	1 FOURNÉE	Plaque à pâtisserie
	PETITS PAINS, PRÉCUITS	1 FOURNÉE	Plaque à pâtisserie
	PETITS PAINS, EN BOÎTE	1 FOURNÉE	Plaque à pâtisserie
	SCONES, PAINS AU LAIT	1 FOURNÉE	Plat Crisp
	GÂTEAU DE SAVOIE	1 FOURNÉE	Plat à tarte allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	MUFFINS	1 FOURNÉE	Plaque à pâtisserie
	BISCUITS, COOKIES	1 FOURNÉE	Plaque à pâtisserie
	MERINGUES	1 FOURNÉE	Plaque à pâtisserie

FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES
AMUSE-GUEULES	POP-CORN	100G	
	CACAHUETES, GRILLEES	50G-200G	Plat Crisp
	AILES DE POULET SURGELEES	300G-600G	Plat Crisp
	NUGGETS SURGELES	250G-600G	Plat Crisp
POUR DE GRANDES QUANTITÉS / GROSSES PIÈCES D'ALIMENTS telles que rôtis et poisson au four, on recommande un temps de repos de 8 - 10 minutes. Pour les légumes, les hot dogs et le poisson cuit à la vapeur, on recommande un temps de repos de 2 - 3 minutes.			

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
VEILLE	<2.0W
MODE OFF	<1.0W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	377 x 487 x 538
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	210 x 395 x 370



4 6 1 9 6 6 2 0 3 1 2 1

