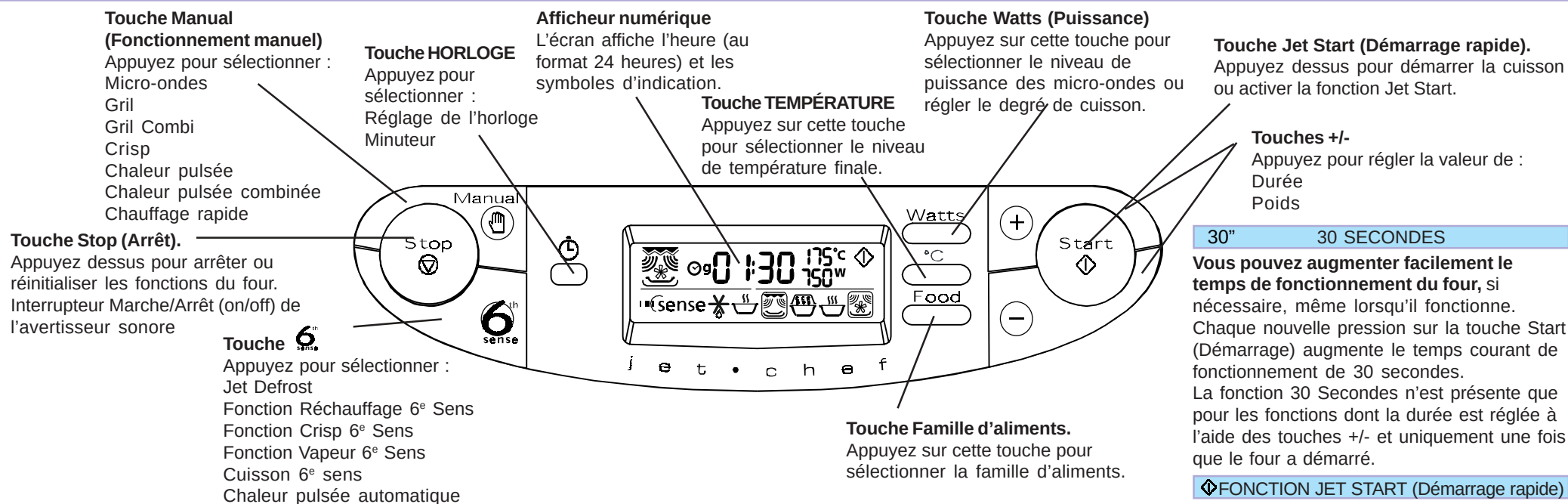


BANDEAU DE COMMANDES



CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT

Niveau	Sert au :
JET	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	Cuisson de légumes, poissons, 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 à petit feu des ragoûts et ramollissement du beurre.
160 W	Décongélation.
90 W	Ramollissement de beurre, de fromage ou de glace.
0 W	Réglage du temps de repos.

GRIL COMBI

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
Niveau	Sert au :
90 - 160 W	Poissons et fruits
160 - 350 W	Gratins de poissons, cuisses de poulet
500 - 650 W	Gratins de légumes

REMARQUE : Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec les micro-ondes



DÉCONGÉLATION MANUELLE

Utilisez cette fonction pour décongeler des aliments non inclus dans la fonction Jet Defrost.

Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.



MINUTEUR

Utilisez cette fonction si vous avez besoin de mesurer la durée exacte de différentes opérations, telles que cuire des œufs, des pâtes ou faire lever la pâte avant de la cuire, etc.

- Appuyez vélocement sur la touche Horloge.
- Appuyez sur les touches +/- pour régler le temps à mesurer.
- Appuyez à nouveau sur la touche Horloge pour faire démarrer le minuteur.



FONCTION JET START (Démarrage rapide)

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé. Appuyez sur la touche Start (Démarrage) pour faire démarrer automatiquement le four à puissance maximale des micro-ondes 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 +/- durant la cuisson. Ce bouton sert aussi de touche démarrage normal lorsqu'une fonction a été sélectionnée.

AVERTISSEUR SONORE

Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes pour vous avertir qu'une fonction est terminée.

Cette fonction peut être activée ou désactivée en appuyant sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes (jusqu'au signal sonore).

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE



GRIL

Utilisez cette fonction pour la cuisson de :

- Toasts au fromage et sandwichs chauds
- Saucisses
- Brochettes
- Pommes duchesse
- Gratins de fruits



GRIL COMBI

Utilisez cette fonction pour la cuisson de :

- Gratins de pommes de terre
- Gratins de poissons
- Morceaux de poulet
- Lasagnes
- Légumes farcis



CRISP

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire des pizzas, des quiches et autres préparations 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, qui est fournie pour sortir le plat Crisp.



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 risque de les brûler.

Au cours du préchauffage, le four doit être toujours vide.



CHALEUR PULSÉE

Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux mousseline, des soufflés, de la volaille et des rôtis.



CHALEUR PULSÉE COMBINÉE

Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux mousseline, pâtisseries, poisson et puddings.

REMARQUE : Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec les micro-ondes



FONCTION JET DEFROST

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour décongeler. La fonction Jet Defrost 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 :

- Donner, avec le maximum de précision, le POIDS des aliments sélectionnés.
- Retourner les aliments lorsque le four vous y invite.

1	100 g - 2 kg	Viande
2	100 g - 3 kg	Volaille
3	100 g - 2 kg	Poisson
4	100 g - 2 kg	Légumes
5	100 g - 2 kg	Pain



FONCTION RÉCHAUFFAGE 6° SENS

Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, froids ou à température ambiante.

Le poids net doit se situer entre 250 et 600 g lorsque vous utilisez cette fonction.



FONCTION CRISP 6° SENS

Utilisez cette fonction pour porter rapidement les aliments congelés à la température de service.

1	250 g - 600 g	Pommes frites
2	250 g - 500 g	Pizza, croûte fine
3	300 g - 800 g	Pizza, croûte épaisse
4	400 g - 800 g	Quiche
5	250 g - 600 g	Ailes de poulets



FONCTION VAPEUR 6° SENS

Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que légumes, poisson, riz ou pâtes. Cette fonction est conçue pour être utilisée uniquement avec le cuiseur fourni. Si vous n'utilisez pas le cuiseur, montez les guides en bas.

Placez toujours un couvercle sur les aliments. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont perméables aux micro-ondes. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette. Placez la face inférieure vers l'intérieur du récipient.

N'utilisez pas d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.



CUISSON 6° SENS

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée que pour les aliments appartenant à l'une des familles énumérées ci-dessous. Utilisez la fonction "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" pour les aliments ou les poids non indiqués dans la liste.

1	2 - 4 pommes de terre (de 250 g l'une)	Pommes de terre au four
2	250 g - 1 kg	Pommes de terre bouillies
3	250 g - 750 g	Légumes surgelés

REMARQUES

Utilisez le fond du cuiseur et couvrez pour la cuisson pour les pommes de terre bouillies et les légumes surgelés.



CHALEUR PULSÉE AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour cuire les aliments crus ou surgelés. La fonction Chaleur pulsée automatique ne peut être utilisée qu'avec les familles d'aliments indiquées ci-dessous. Utilisez la fonction Chaleur pulsée ou Chaleur pulsée combinée pour les autres aliments ou poids non indiqués.

N'utilisez pas la plaque à pâtisserie avec les familles d'aliments 1 et 2.



1	800 g - 1½ kg	Poulet
2	400 g - 1 kg	Lasagnes surgelées
3	Biscuits	
4	Pâte à pain prête à cuire	
5	Petits pains surgelés	

REMARQUES

Une fois terminé le PRÉCHAUFFAGE, le four s'arrêtera et vous invitera à enfourner ("ADD") les aliments.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance nominale	2200 W
Fusible	10 A
Puissance MO	1000 W
Gril	1300 W
Chaleur pulsée	1600 W
H x L x P	
Dimensions externes :	377 x 487 x 515
Cavité du four :	210 x 395 x 370



4619 694 50372