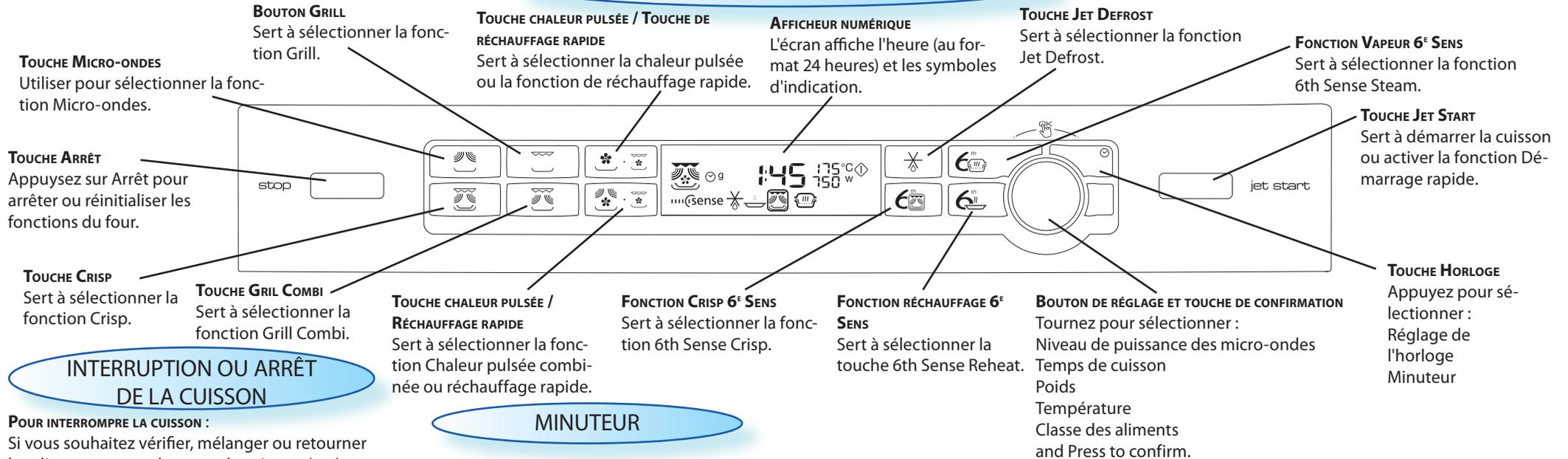


## BANDEAU DE COMMANDES



## 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.

**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 œufs 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	<b>RÉCHAUFFAGE</b> 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	<b>CUISSON</b> de poisson, légumes, viandes, etc.
650 W	<b>CUISSON</b> de plats qui ne peuvent pas être remués.
500 W	<b>CUISSON</b> attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	<b>CUISSON</b> lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION.</b>
90 W	<b>RAMOLLISSEMENT</b> 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	<b>VIANDE</b>	<b>100 g - 2 kg</b>
2	<b>VOLAILLE</b>	<b>100 g - 3 kg</b>
3	<b>POISSON</b>	<b>100 g - 2 kg</b>
4	<b>LÉGUMES</b>	<b>100 g - 2 kg</b>
5	<b>PAIN (MICHE)</b>	<b>100 g - 2 kg</b>

## GRIL

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire :

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

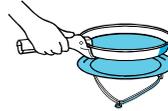
## GRIL COMBI

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	<b>CUISSON</b> de légumes et gratins
350 - 500 W	<b>CUISSON</b> de volailles et lasagnes
160 - 350 W	<b>CUISSON</b> de poisson et gratins surgelés
160 W	<b>CUISSON</b> de la viande
90 W	<b>GRATINS</b> de fruits
0 W	<b>BRUNISSAGE</b> 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'oeufs 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.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	<b>CUISSON</b> de volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons
160 W	<b>CUISSON</b> de viande rôtie et & cakes
90 W	<b>CUISSON</b> 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.

FONCTION CRISP 6<sup>E</sup> SENS

**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	<b>FRITES</b>	<b>250 g - 600 g</b>
2	<b>PIZZA, CROÛTE FINE</b>	<b>250 g - 500 g</b>
3	<b>PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE</b>	<b>300 g - 800 g</b>
4	<b>QUICHE</b>	<b>400 g - 800 g</b>
5	<b>AILES DE POULET</b>	<b>250 g - 600 g</b>

**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.

FONCTION VAPEUR 6<sup>E</sup> SENS

**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR LA CUISSON D'ALIMENTS** tels que les légumes, le poisson, le riz et les pâtes. Cette fonction doit être utilisée avec le cuiseur fourni. Si vous utilisez autre chose, les indications suivantes sont applicables.

**COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS D'UN COUVERCLE.** Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont adaptés aux micro-ondes avant de les utiliser. 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.

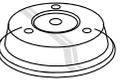
**N'UTILISEZ PAS** d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.

FONCTION RÉCHAUFFAGE 6<sup>E</sup> SENS

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

**LE POIDS NET** doit se situer entre 250 g - 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.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

