

## 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.

- 1** TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION sur la position OFF (Arrêt).
- 2** APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.
- 3** TOURNEZ LE BOUTON -/+ pour régler le temps à mesurer.
- 4** 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 (750W) 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	<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 DE</b> 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 LENTE DE</b> ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION.</b>
90 W	<b>RAMOLLISSEMENT DU</b> 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	<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 sandwiches chauds
- ~ Saucisses
- ~ Brochettes
- ~ Pommes duchesse
- ~ Gratin de fruits

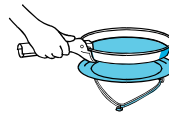
## GRIL COMBI

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	<b>CUISSON DE légumes et gratins</b>
350 - 500 W	<b>CUISSON DE volailles et lasagnes</b>
160 - 350 W	<b>CUISSON DE poisson et gratins surgelés</b>
160 W	<b>CUISSON DE la viande</b>
90 W	<b>GRATINS DE fruits</b>
0 W	<b>BRUNISSAGE</b> 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 Tartes
- ~ 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	<b>CUISSON DE volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons</b>
160 W	<b>CUISSON DE viandes rôties et cakes</b>
90 W	<b>CUISSON DE gâteaux et viennoiseries</b>

## 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.

6<sup>TH</sup> 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	<b>Frites, surgelées</b>	<b>250 G - 600 G</b>
2	<b>Pizza épaisse, surgelée</b>	<b>300 G - 800 G</b>
3	<b>Pizza fine, surgelée</b>	<b>250 G - 500 G</b>
4	<b>Ailes de poulet, surgelées</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.

6<sup>TH</sup> SENSE VAPEUR

**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 cuit-vapeur 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.

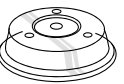
**N'UTILISEZ PAS** d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.

RECHAU 6<sup>TH</sup> 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
	HOT DOG, CUIT A L'EAU	4 - 8 MORCEAUX	Fond + couvercle cuit-vapeur
	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, VAPEUR	300G-800G	Cuit-vapeur
	FILETS DE POULET, A FRIRE	300G-1KG	Plat Crisp
	POULET, EN MORCEAUX	400G-1.2KG	Plat Crisp
<b>VÉRIFIEZ LA CUISSON DU POULET</b> 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.
	FILETS	300G-800G	Cuit-vapeur
	PAVE DE POISSON, A FRIRE	300G-800G	Plat Crisp
	PAVE DE POISSON, VAPEUR	300G-800G	Cuit-vapeur

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, À L'EAU	300G-1KG	Fond + couvercle cuit-vapeur
	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
LÉGUMES	LEGUMES, SURGELEES	300G-800G	Cuit-vapeur
	CAROTTES	200G-500G	Cuit-vapeur
	FILETS	200G-500G	Fond + couvercle cuit-vapeur
	PAVE DE POISSON, A FRIRE	200G-500G	Cuit-vapeur
	PAVE DE POISSON, VAPEUR	200G-500G	Cuit-vapeur
	GRATIN, SURGELE	400G-800G	Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant
	FILETS PANES, SURGELES	200G-500G	Cuit-vapeur
	POMMES DE TERRE, À L'EAU	200G-500G	Plat Crisp
	POMMES DE TERRE, AU FOUR	300G-800G	Plat Crisp
	GRATINÉS	200G-500G	Cuit-vapeur
	Frites, SURGELEES	300G-1KG	Cuit-vapeur
	POMMES DE TERRE, EN MORCEAUX	300G-800G	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
RIZ	RIZ, CUIT À L'EAU	100-400ML	Fond + couvercle cuit-vapeur
	GATEAU DE RIZ	2-4 PARTS	Fond + couvercle cuit-vapeur
	PORRIDGE	1-2 PARTS	Plat ou bol pour micro-ondes sans couvercle



## ASSISTED CHEF

FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES
PATES	Pâtes, cuites à l'eau	1-4 parts	Fond + couvercle cuit-vapeur
	Lasagnes	4-8 portions	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	Lasagnes, surgelées	500G-1.2KG	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
PIZZAS / TARTES	Pizza maison	1 FOURNÉE	Plat Crisp
	Pizza fine, surgelée	250G-500G	Plat Crisp
	Pizza épaisse, surgelée	300G-800G	Plat Crisp
	Pizza, fraîche	200G-500G	Plat Crisp
	Quiche lorraine	1 FOURNÉE	Plat Crisp
	Quiche surgelée	200G-800G	Plat Crisp
DESSERTS	Tarte aux fruits, maison	1 FOURNÉE	Plat Crisp
	Tarte aux fruits, surgelée	400G-800G	Plat Crisp
	POMMES AU FOUR	4-8 MORCEAUX	Plat allant au micro-ondes et au four sur plateau tournant
	COMPOTE, DE FRUITS	300-800ML	Cuit-vapeur
	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	90G-100G	
	CACAHUETES, GRILLÉES	50G-200G	Plat Crisp
	AILES DE POULET, SURGELÉES	300G-600G	Plat Crisp
	NUGGETS, SURGELÉS	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

