

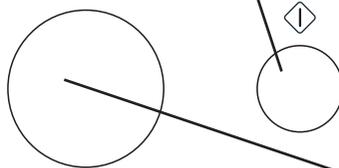
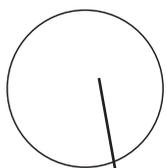
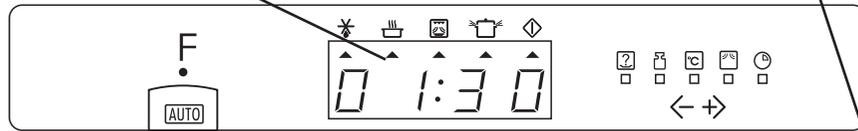
BANDEAU DE COMMANDES

AFFICHEUR NUMÉRIQUE

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

TOUCHE JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

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



TOUCHE STOP (ARRÊT)

Exercez une pression de courte durée pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.

LA TOUCHE AUTO sert à sélectionner la fonction automatique souhaitée.

LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION) sert à naviguer entre les fonctions et à effectuer les réglages utiles avant de lancer la cuisson.

| LE BOUTON MULTIFONCTIONS vous permet de faire votre choix parmi plusieurs fonctions. | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| FONCTION | DESCRIPTION |
| Standby (veille) | Horloge de 24 heures, écran vide et minuteur |
| Micro-ondes | Cuisson et réchauffage uniquement aux micro-ondes |
| Crisp | Cette fonction est à utiliser pour les pizzas et les tartes |
| Gril | Brunissage uniquement avec cette fonction |
| Turbogril | Gril & Ventilateur |
| Turbo gril combiné | Cuisson avec la fonction Gril et micro-ondes |
| Chaleur pulsée | Cuisson à l'air chaud |
| Chaleur pulsée combinée | Rôtissage à l'air chaud + micro-ondes |
| Chauffage rapide | Préchauffage du four vide avant d'utiliser l'air pulsé |
| Auto Steam (Vapeur auto) | Cuisson à la vapeur |
| Décongélation rapide | Décongélation rapide |
| Réchauffage auto | Réchauffage automatique |
| Auto Crisp (Crisp automatique) | Réchauffage automatique des plats précuisinés surgelés |



INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

POUR INTERROMPRE LA CUISSON :

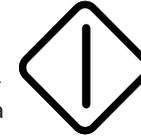
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.



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.

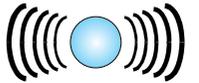


Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

SORTEZ LES ALIMENTS, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).



UN SIGNAL SONORE retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP (ARRÊT) 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.

| LE BOUTON DE RÉGLAGE vous permet d'effectuer différents réglages. | |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| FONCTION | POUR RÉGLER LA VALEUR DE |
| Standby (position zéro) | Minuteur |
| Micro-ondes | Puissance des micro-ondes et temps de cuisson |
| Crisp | Temps de cuisson |
| Gril | Temps de cuisson |
| Turbo gril combiné | Puissance des micro-ondes et temps de cuisson |
| Chaleur pulsée | Température et temps de cuisson |
| Chaleur pulsée combinée | Température, puissance des micro-ondes et temps de cuisson |
| Chauffage rapide | Température |
| Auto Steam (Vapeur auto) | Durée cuisson vapeur |
| Décongélation rapide | Classe des aliments et poids |
| Réchauffage auto | Degré de cuisson |
| Auto Crisp (Crisp automatique) | Classe des aliments, Poids et Degré de cuisson |



CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

| FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT | |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PUISSANCE | UTILISATION CONSEILLÉE : |
| JET (900 W) | 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 . Ramollissement du beurre, des fromages. |
| 0 W | RÉGLAGE du temps de repos. |

| TURBOGRIL COMBI | |
|-----------------|---------------------------------------------------|
| PUISSANCE | UTILISATION CONSEILLÉE : |
| 650 W | CUISSON des légumes et des gratins |
| 350 - 500 W | CUISSON de volailles et lasagnes |
| 160 - 350 W | CUISSON du poisson et des gratins surgelés |
| 160 W | CUISSON de la viande |
| 90 W | GRATINS de fruits |
| 0 W | BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson |

| CHALEUR PULSÉE COMBINÉE | |
|-------------------------|-------------------------------------------------|
| PUISSANCE | UTILISATION CONSEILLÉE : |
| 350 W | CUISSON de volailles, poisson et gratins |
| 160 W | CUISSON de rôtis |
| 90 W | CUISSON de pain et de gâteaux |
| 0 W | BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson |

POIDS CONSEILLÉS POUR LA FONCTION RECHAUFFAGE AUTO

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

LE POIDS NET DOIT SE SITUER entre 250 - 600 g lorsque vous utilisez cette fonction.



POIDS CONSEILLÉS POUR LA FONCTION DECONGEL. RAPIDE

N'utilisez cette fonction que pour la décongélation si le poids net se situe entre 100 g - 2 kg. **PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS** sur le plateau tournant en verre.

REMARQUES

Pour obtenir d'excellents résultats, il est NÉCESSAIRE de :

- ❏ spécifier avec un maximum de précision, le POIDS de l'aliment sélectionné.
- ❏ retourner les aliments lorsque le four vous y invite.

| ALIMENTS | QUANTITÉ | CONSEILS |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------|
|  1 VIANDE | 100 G - 2 KG | Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. |
|  2 VOLAILLES | 100 G - 3 KG | Poulet entier, filets ou morceaux. |
|  3 POISSON | 100 G - 2 KG | Poissons entiers, darnes ou filets. |
|  4 LÉGUMES | 100 G - 2 KG | Juliennes, petits pois, brocolis, etc. |
|  5 PAIN | 100 G - 2 KG | Pain, petits pains longs ou ronds. |

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" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.





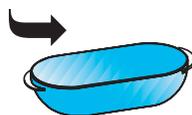
AUTO STEAM (VAPEUR AUTO)

UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz et les pâtes.

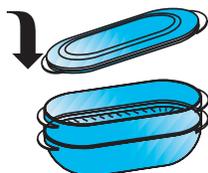
PLACEZ les aliments dans le panier.



AJOUTEZ 100 ml (1 dl) d'eau au fond du cuit-vapeur.



COUVREZ avec le couvercle.



! LE CUIT-VAPEUR est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !

NE L'UTILISEZ JAMAIS POUR UNE AUTRE FONCTION.

VOUS RISQUERIEZ de l'endommager.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

PLACEZ TOUJOURS le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

LA CUISSON DE CERTAINS ALIMENTS NE NÉCESSITE PAS LE PANIER.

RIZ

RESPECTEZ LES RECOMMANDATIONS INDIQUÉES SUR L'EMBALLAGE concernant le temps de cuisson, la quantité d'eau et de riz.

PLACEZ LES INGRÉDIENTS SUR LE FOND DU RÉCIPENT, couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

PÂTES

RESPECTEZ LES RECOMMANDATIONS INDIQUÉES SUR L'EMBALLAGE concernant le temps de cuisson.

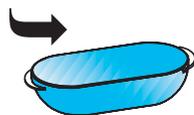
METTEZ L'EAU, L'HUILE ET LE SEL SUR LE FOND DU RÉCIPENT, couvrez avec un couvercle et faites bouillir.

AJOUTEZ LES PÂTES, réglez le temps de cuisson et appuyez sur la touche Start (démarrage).

RETIREZ le panier.



AJOUTEZ l'eau et le riz (reportez-vous aux recommandations indiquées sur l'emballage) sur le fond du cuit-vapeur.



COUVREZ avec le couvercle.



POIDS CONSEILLÉS POUR LA FONCTION AUTO 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.

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.



| | ALIMENTS | QUANTITÉ | CONSEILS |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 1 Frites | 250 g - 600 g | Disposez les frites en une couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous désirez des pommes frites plus croustillantes. |
| | 2 PIZZA | 250 g - 600 g | Pour pizzas à croûte fine. |
| | 3 PIZZA ÉPAISSE | 300 g - 800 g | Pour pizzas à croûte épaisse |
| | 4 AILES DE POULETS | 250 g - 600 g | Disposez les ailes de poulets en une couche uniforme sur le plat Crisp. |
| | 5 BÂTONNETS DE POISSONS | 200 g - 600 g | Préchauffez le plat Crisp avec un petit peu de beurre ou d'huile. Ajoutez les bâtonnets de poisson quand le four s'arrête et vous invite à ajouter les aliments (<i>Add Food</i>). Retournez le poisson lorsque le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments (<i>Turn Food</i>). |
| POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme pour la fonction Crisp manuelle. | | | |



ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES UTILISÉS sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

LORSQUE VOUS PLACEZ DES ALIMENTS ET DES ACCESSOIRES dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

UTILISEZ LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

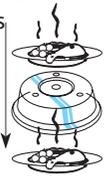
UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

Placez le plateau tournant en verre sur son support.

COUVERCLE

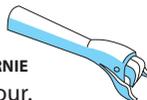
Le couvercle sert à couvrir les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes et permet de réduire les éclaboussures, préserver la teneur en eau des aliments et réduire le temps de cuisson nécessaire.

UTILISEZ le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.



POIGNÉE CRISP

UTILISER LA POIGNÉE SPÉCIALE CRISP FOURNIE pour sortir le plat Crisp chaud du four.



PLAT CRISP

DISPOSEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LE PLAT CRISP.

Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.

NE PLACEZ AUCUN USTENSILE sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

Le PLAT CRISP peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.



PLAQUE À PÂTISSERIE

Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement lors de la cuisson avec la chaleur pulsée ou avec la fonction grill. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.



GRILLE MÉTALLIQUE

UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE avec les fonctions chaleur pulsée, grill, chaleur pulsée et micro-ondes, chaleur pulsée combinée automatique ou turbo grill combiné.

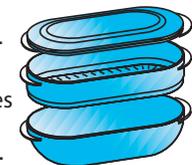


LORSQUE VOUS UTILISEZ LA FONCTION GRIL SANS LES MICRO-ONDES, placez la grille métallique sur la plaque à pâtisserie de manière à rapprocher les aliments de l'élément chauffant du grill près de la voûte.



CUIT-VAPEUR

UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR AVEC LE PANIER pour la cuisson d'aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.



UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR SANS LE PANIER pour le riz, les pâtes et les flageolets.

PLACEZ TOUJOURS le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE APRÈS le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide.)



CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "door".

door

PHASE REFROIDISSEMENT

LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

DEGRÉ DE CUISSON

LE DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE AVEC LES FONCTIONS SUIVANTES :

RÉCHAUFFAGE AUTO

AUTO CRISP (CRISP AUTOMATIQUE)

LORS DE L'UTILISATION DES FONCTIONS CI-DESSUS, vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction Réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut standard.

| DEGRÉ DE CUISSON | |
|------------------|---------------------------------------------------------|
| NIVEAU | EFFET |
| DEGRÉ CUISSON +2 | PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE |
| DEGRÉ CUISSON +1 | PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE |
| DEGRÉ CUISSON 0 | VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD |
| DEGRÉ CUISSON -1 | PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE |
| DEGRÉ CUISSON -2 | PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE |



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| TENSION D'ALIMENTATION | 230 V / 50 Hz |
| PUISSANCE NOMINALE | 2800 W |
| FUSIBLE | 16 A |
| PUISSANCE MO | 900 W |
| DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP) | 455 x 595 x 560 |
| DIMENSIONS INTERNES (HxLxP) | 210 x 450 x 420 |

