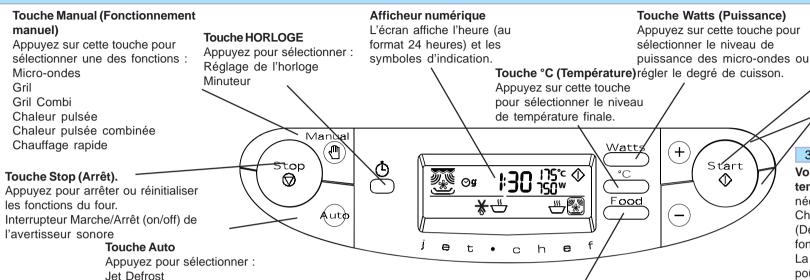


GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

BANDEAU DE COMMANDES



Appuyez sur cette touche pour Chaleur pulsée automatique sélectionner la famille d'aliments.

FONCTION MICRO-ONDES LINIOLIEMENT

Poissons et fruits

Gratins de légumes

de poulet

Gratins de poissons, cuisses

90 - 160 W

160 - 350 W

500 - 650 W

Réchauffage automatique

Auto Cook (Cuisson automatique)

I CIVOTICIVIVII	ONO ONDEO ONIQUEINEIVI		
Niveau	Sert au :		
JET	Réchauffage de boissons, eau, p	otages, café,	thé ou autres aliments à forte
	teneur en eau. Pour les plats pré	parés avec de	s œufs ou de la crème, choisir
	une puissance inférieure.	•	,
750 W	Cuisson de légumes, poissons, v	viandes, etc.	
650 W	Cuisson de plats qui ne peuvent	pas être remu	ıés.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et		
	des œufs et fin de cuisson des ra	agoûts.	_
350 W	Cuisson à petit feu des ragoûts e	et ramollissem	ent du beurre.
160 W ★	Décongélation.		
90 W	Ramollissement de beurre, de fro	omage ou de	glace.
0 W	Réglage du temps de repos.	· ·	
GRIL COMBI		CHALEUR P	ULSÉE COMBINÉE
Niveau	Sert au :	Niveau	Sert au :

90 - 160 W

160 - 350 W

Rôtis et gâteaux

Lasagne et volaille

CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

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.

Touche Food (Famille d'aliments).

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

(9) MINUTEUR

Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs, des pâtes ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

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

Touche Start (Démarrage).

Appuyez sur cette touche pour démarrer la cuisson ou activer la fonction Jet Start.

Touches +/-

Appuyez pour régler la valeur de : Durée Poids

30"

30 SECONDES

Vous pouvez augmenter facilement le temps de fonctionnement du four, si nécessaire, même lorsqu'il fonctionne. Chaque nouvelle pression sur la touche Start (Démarrage) augmente le temps courant de fonctionnement de 30 secondes.

La fonction 30 Secondes n'est présente que pour les fonctions dont la durée est réglée à l'aide des touches +/- et uniquement une fois que le four a démarré.

◆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

Manual 👅

GRIL

Utilisez cette fonction pour la cuisson de :

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

Manual 🌉

GRIL COMBI

Utilisez cette fonction pour la cuisson de :

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

Manual ... 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.

Manual 🗶

CHALEUR PULSÉE

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

Manual **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.

FONCTIONS AUTOMATIQUES

Les fonctions automatiques de ce four doivent connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation ou à la cuisson en fonction du poids.

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé : Utilisez la fonction «Cuisson et réchauffage aux microondes» pour cuire / décongeler les aliments. Remarque : En mode Chaleur pulsée automat., un certain nombre de programmes n'ont pas besoin de l'indication du poids.

Réglage du degré de cuisson

Lors de l'utilisation des fonctions automat. (à l'exception de la fonction Jet Defrost), vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction Réglage du degré de cuisson. Pour cela, sélectionnez un niveau plus haut ou plus bas à l'aide du bouton WATTS.

pour augmenter la température finale.
pour baisser la température finale.

₩ 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

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

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

1	250 g - 600 g	Grande assiette
2	200 g - 800 g	Soupe
3	250 g - 600 g	Portion surgelée
4	100 g - 500 g	Lait
5	200 g - 800 g	Ragoût

CUISSON AUTOMATIQUE

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	200 g - 1 kg	Pommes de terre au four
2	200 g - 800 g	Légumes frais
3	200 g - 800 g	Légumes surgelés
4	200 g - 600 g	Légumes en conserve
5	90 g - 100 g	Pop corns

REMARQUES

Pendant la cuisson, le four peut s'arrêter (selon le programme) et vous inviter à retourner ("TURN") ou remuer ("STIR") les aliments.

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	Lasagne 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	1200 W
Chaleur pulsée	1500 W
	HxLxP
Dimensions externes:	377 x 487 x 493
Cavité du four:	210 x 395 x 370



4619 694 49452

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