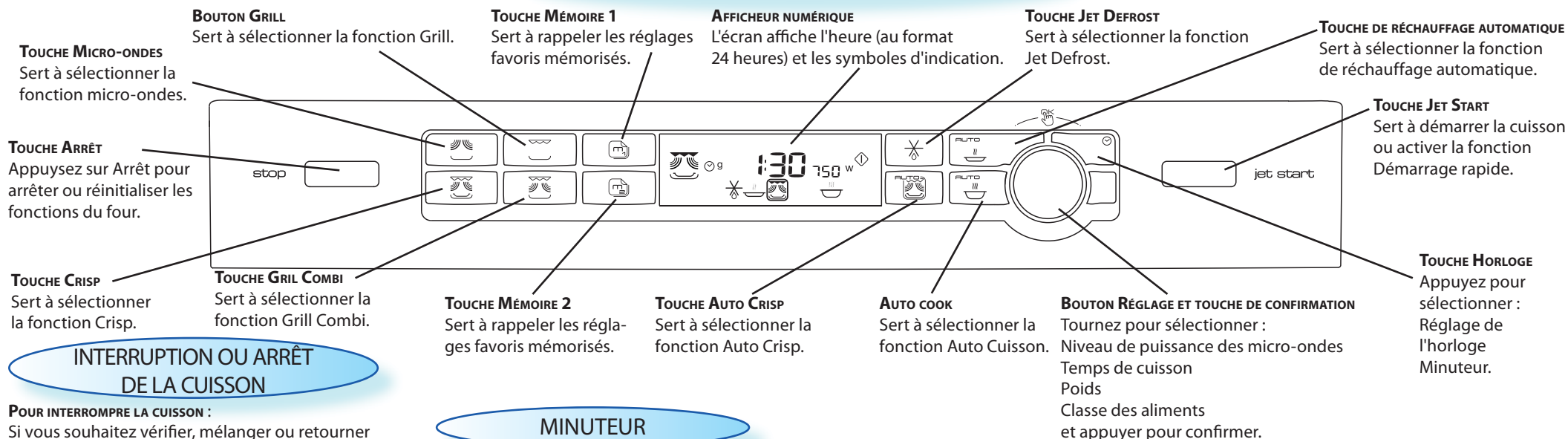


## BANDEAU DE COMMANDES



## MINUTEUR

**UTILISEZ CETTE FONCTION** si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des oeufs 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 CETTE TOUCHE** 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 oeufs 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 oeufs 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.                                                                                                                              |

## 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 signal 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.



## JET DEFROST (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

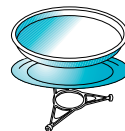
## GRIL COMBI

| 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 |

## 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 POUR SORTIR LE PLAT CRISP.**



## MÉMOIRE

LA FONCTION **MÉMOIRE** FOURNIT un moyen pour rappeler rapidement et simplement les réglages préférés.

LE PRINCIPE DE LA FONCTION **MÉMOIRE** est de stocker tous les réglages qui sont affichés à un moment donné.

## CRISP AUTOMATIQUE

**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>200 G - 600 G</b> |
| 2                 | <b>PIZZA, CROÛTE FINE</b>    | <b>200 G - 500 G</b> |
| 3                 | <b>PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE</b> | <b>300 G - 800 G</b> |
| 4                 | <b>HAMBURGERS</b>            | <b>180 G - 450 G</b> |
| 5                 | <b>BÂTONNETS DE POISSON</b>  | <b>200 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.

## RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour réchauffer des plats précuisinés surgelés ou frais.

| CLASSE D'ALIMENTS |                        | QUANTITÉ             |
|-------------------|------------------------|----------------------|
| 1                 | <b>GRANDE ASSIETTE</b> | <b>250 G - 600 G</b> |
| 2                 | <b>SOUPE</b>           | <b>200 G - 800 G</b> |
| 3                 | <b>PLAT SURGELÉ</b>    | <b>250 G - 600 G</b> |
| 4                 | <b>LAIT</b>            | <b>100 G - 500 G</b> |
| 5                 | <b>RAGOÛT</b>          | <b>200 G - 800 G</b> |

**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".

## CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO COOK)

**UTILISEZ CETTE FONCTION UNIQUEMENT** pour la cuisson.

Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les familles d'aliments indiquées ci-dessous.

| CLASSE D'ALIMENTS |                                | QUANTITÉ             |
|-------------------|--------------------------------|----------------------|
| 1                 | <b>POMMES DE TERRE AU FOUR</b> | <b>200 G - 1 KG</b>  |
| 2                 | <b>LÉGUMES FRAIS</b>           | <b>200 G - 800 G</b> |
| 3                 | <b>LÉGUMES SURGELÉS</b>        | <b>200 G - 800 G</b> |
| 4                 | <b>LÉGUMES EN CONSERVE</b>     | <b>200 G - 600 G</b> |
| 5                 | <b>POP-CORN</b>                | <b>90 G - 100 G</b>  |

**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".

## 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>DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)</b> | 377 x 487 x 516 |
| <b>DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)</b> | 210 x 395 x 370 |



461965622881

