

PANNEAU DE CONTRÔLE

AFFICHAGE NUMÉRIQUE

L'affichage numérique comprend une horloge au format 24 heures ainsi que les symboles de fonctionnement.

BOUTON COMBI

Utilisez ce bouton pour sélectionner les fonctions Chaleur Combi / Gril Combi.

BOUTON CRISP

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Crisp manuelle / 6ème sens.

BOUTON GRILL

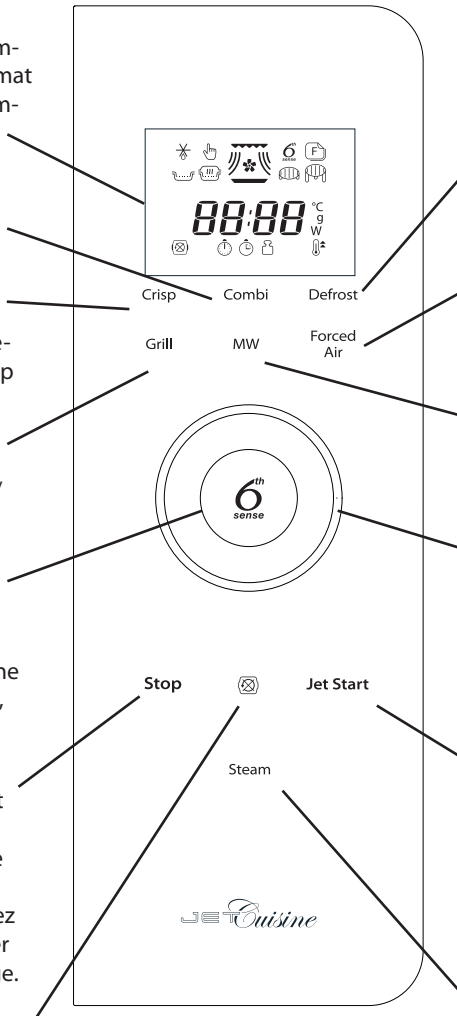
Permet de sélectionner la fonction Gril manuelle / automatique.

BOUTON SÉLECTEUR

Produit ÉTEINT : active la fonction Jet Start (démarrage rapide).
Appareil ALLUMÉ : confirme les paramètres de cuisson, puis démarre la cuisson.

BOUTON STOP

Appareil ALLUMÉ : permet d'arrêter le four ou de ré-initialiser n'importe quelle fonction du four.
APPAREIL ÉTEINT : Appuyez longtemps pour modifier les paramètres de l'horloge.

**BOUTON ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT**

Permet d'arrêter le plateau tournant. Cette fonction est uniquement disponible avec les fonctions de cuisson micro-ondes et Combi. Le bouton ne fonctionnera pas avec d'autres modes.

BOUTON DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Permet de sélectionner la fonction Décongélation manuelle / 6ème sens.

BOUTON FORCED AIR (AIR FORCÉ)

Permet de sélectionner la fonction air forcé manuelle / automatique.

BOUTON MW

Permet de sélectionner la fonction Micro-ondes manuelle / automatique.

BOUTON SÉLECTEUR

Selon les fonctions, faites tourner le sélecteur pour choisir :
la puissance micro-ondes
la durée de cuisson
le poids
la température
le type d'aliment

BOUTON JET START

Appareil ÉTEINT : active la fonction Jet Start (démarrage rapide).
Appareil ALLUMÉ : confirme les paramètres de cuisson, puis démarre la cuisson.

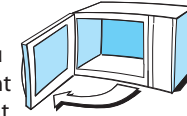
BOUTON STEAM (VAPEUR)

Permet de sélectionner la fonction vapeur 6ème sens.

POUR SUSPENDRE OU ARRÊTER LA CUISSON

POUR SUSPENDRE LA CUISSON :

La cuisson peut être suspendue pour vérifier, retourner ou remuer les aliments en ouvrant la porte. Les paramètres seront conservés pendant 10 minutes.

**POUR POURSUIVRE LA CUISSON :**

Refermez la porte et appuyez UNE FOIS sur le bouton Jet Start ou le bouton-poussoir. La cuisson reprend là où elle avait été interrompue. En appuyant DEUX FOIS sur le bouton-poussoir ou sur le bouton Jet Start, vous augmenterez la durée de cuisson de 30 secondes.

SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS POURSUIVRE LA CUISSON :

Retirez les aliments refermez la porte et appuyez sur le bouton STOP.

REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, le ventilateur, le plateau tournant et l'éclairage du four restent allumés tant que vous n'avez pas appuyé sur le bouton STOP.

UN SIGNAL SONORE retentit toutes les minutes pendant 10 minutes une fois la cuisson terminée. Appuyez sur le bouton STOP ou ouvrez la porte du four pour éteindre ce signal.



MICRO-ONDES

■ MODE MANUEL

MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
JET (950 W)	RÉCHAUFFAGE de boissons, d'eau, de soupes légères, de café, de thé ou de tout aliment à forte teneur en eau. Si l'aliment contient des œufs ou de la crème, sélectionnez une puissance moins élevée.
750 W	CUISSON de poisson, viande, légumes etc.
650 W	CUISSON de plats impossibles à remuer.
500 W	CUISSONS PLUS DÉLICATES par ex. sauces riches en protéines, plats au fromage ou aux œufs, fin de cuisson des ragouts.
350 W	POUR MIJOTER des ragouts, ramollir du beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION.
90 W	POUR RAMOLLIR du beurre, du fromage ou de la glace.

■ MODE AUTOMATIQUE

	TYPE D'ALIMENT	QUANTITÉ
1	POMMES DE TERRE AU FOUR	200g - 1kg
2	BOISSON	150g - 600g
3	VIANDE, CONGELÉE	200g - 500g
4	PÂTES, CONGELÉES	250g - 550g
5	POPCORN	100g
6	RIZ, CONGELÉ	300g - 650g
7	SOUPE, CONGELÉE	250g - 1kg
8	LÉGUMES, CONSERVE	200g - 600g
9	LÉGUMES, FRAIS	200g - 800g
10	LÉGUMES, CONGELÉS	150g - 600g



DÉCONGÉLATION

- MODE MANUEL

UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler manuellement des aliments tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain.

- MODE 6ÈME SENS

UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler automatiquement des aliments tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain.

TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ
1	POISSON	100g - 1.5kg
2	VIANDE	100g - 2kg
3	VOLAILLE	100g - 2.5kg
4	LÉGUMES	100g - 1.5kg



GRIL

- MODE MANUEL

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT CETTE FONCTION pour préparer les aliments suivants :

- toasts au fromage et sandwichs chauds
- saucisses
- rôtisserie
- pommes Duchesse
- fruits gratinés

- MODE AUTOMATIQUE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour les toasts, les croque-monsieur et les saucisses.

TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ
1	CROQUE MONSIEUR	60-120g
2	SAUCISSES	100-400g
3	TOAST	40-80g



COMBI



APPUYEZ PLUSIEURS FOIS sur le bouton Combi pour sélectionner la fonction Combi gril ou combi chaleur tournante.

- COMBI GRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION pour faire cuire des plats volumineux ou épais et qui nécessitent d'être gratinés sur le dessus, tels que des gratins, des lasagnes de la volaille et des pommes de terre au four.

SÉLECTION DE LA PUISSANCE	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
650 W	CUISSON de légumes et de gratins
350 - 500 W	CUISSON de volaille et de lasagnes
160 - 350 W	CUISSON de poisson et de gratins congelés
160 W	CUISSON de viande
90 W	FRUITS gratinés
0 W	DORER uniquement en cours de cuisson

- COMBI CHALEUR TOURNANTE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour faire cuire des plats volumineux ou épais et qui nécessitent d'être gratinés sur le dessus, tels que des rôtis, de la volaille, des pommes de terre au four, des plats congelés, des gâteaux, de la pâtisserie, du poisson ou des puddings.

SÉLECTION DE LA PUISSANCE	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
350 W	CUISSON de volaille, pommes de terre au four, lasagnes et poisson.
160 W	CUISSON de rôtis de viande et de cakes aux fruits
90 W	CUISSON de gâteaux et de pâtisseries



AIR FORCÉ

- MODE MANUEL

UTILISEZ CETTE FONCTION pour préparer les aliments suivants :

- meringues
- pâtisserie
- gâteaux
- soufflés
- volaille
- viandes rôties

- MODE AUTOMATIQUE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson de préparations pour gâteau, de cookies, de muffins et de petits pains.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur la grille métallique basse.

TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ
1	PRÉPARATION POUR GÂTEAU	400-800g
2	COOKIES	600g
3	MUFFINS	600g
4	PETITS PAINS, CONGELÉS	300g
5	PETITS PAINS PRÉCUITS	300g



VAPEUR

LA VAPEUR est une fonction 6ème sens.

UTILISEZ CETTE FONCTION pour les aliments tels que les légumes ou le poisson. Utilisez uniquement l'accessoire à vapeur fourni avec cette fonction.

TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ
1	FILETS DE POISSON	150-500g
2	LÉGUMES	150-500g
3	LÉGUMES CONGELÉS	150-500g
4	POMMES DE TERRE / LÉGUMES À RACINE	150-500g



CRISP

- MODE MANUEL

UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer et faire cuire des pizzas ou autre aliment à base de pâte. Elle convient également pour faire frire du bacon et des œufs, des saucisses, des hamburgers etc.

UTILISEZ DES MANIQUES DE CUISINE OU LA POIGNÉE CRISP SPÉCIALE FOURNIE pour retirer le plat Crisp chaud du four.

- MODE 6ÈME SENS

UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire différents types d'aliments congelés.

LE FOUR sélectionnera automatiquement le mode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ
1	NUGGETS DE POULET, AILES DE POULET	250-500g
2	CORDON BLEU	1 - 4 MORCEAUX
3	FISH STICKS	250-500g
4	Frites	250-500g
5	PIZZA SUR PLAQUE	300-750g
6	PIZZA MINCE	250-750g
7	QUICHE	250-600g
8	DÉCONGÉLATION DU PAIN	50-650g

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V/50 Hz
TENSION D'ENTRÉE NOMINALE	2100 W
FUSIBLE	10 A (GB 13 A)
PUISSANCE MICRO-ONDES	950 W
GRIL	1050 W
AIR FORCÉ	1350 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	333 x 548 x 525
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	225 x 353 x 340

