



## BANDEAU DE COMMANDES

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

**TOUCHE JET PRÉCHAUFFAGE**  
Sert à sélectionner la fonction Jet Preheat et régler la température préférée.

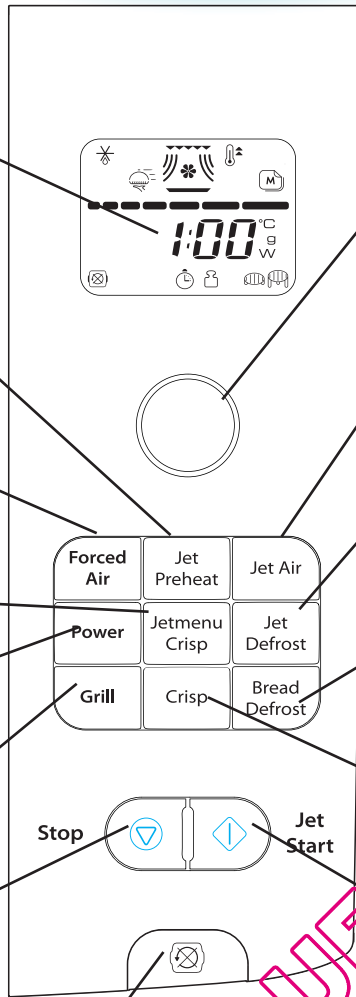
**TOUCHE FORCED AIR**  
Sert à sélectionner la fonction air pulsé et la température souhaitée.

**TOUCHE JET MENU CRISP**  
Sert à sélectionner la fonction Jet Menu Crisp et la catégorie d'aliment.

**TOUCHE PUISSANCE**  
Sert à régler le niveau de puissance du four.

**TOUCHE GRIL**  
Sert à sélectionner la fonction Gril.

**TOUCHE ARRÊT**  
Permet d'arrêter ou de réinitialiser les fonctions du four.



**BOUTON DE RÉGLAGE**  
Sert à régler le temps de cuisson ou le poids.

**TOUCHE JET AIR**  
Sert à sélectionner la fonction Jet Air et la catégorie d'aliment.

**TOUCHE JET DEFROST**  
Sert à sélectionner la fonction Jet Defrost et le type d'aliment à décongeler.

**BOUTON DÉCONGÉLATION CROUSTILLANT**  
Utilisez ce bouton pour choisir la fonction de décongélation de pain.

**TOUCHE CRISP**  
Sert à sélectionner la fonction Crisp.

**TOUCHE JET START**  
Sert à démarrer la cuisson ou activer la fonction Démarrage rapide.

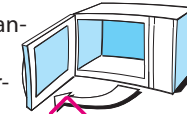
**TOUCHE ARRÊT DE PLATEAU TOURNANT**  
Sert à arrêter le plateau tournant. Cette fonction peut uniquement être utilisée avec la cuisson aux micro-ondes, et avec la fonction combinée gril et micro-ondes. Cette touche ne fonctionnera pas avec d'autres modes de cuisson.



## 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 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.

## CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET (1000 W)	<b>RÉCHAUFFAGE DE</b> 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 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 oeufs 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 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>	100 G - 2 KG
2 <b>VOLAILLE</b>	100 G - 2,5 KG
3 <b>POISSON</b>	100 G - 1,5 KG
4 <b>LÉGUMES</b>	100 G - 1,5 KG
5 <b>PAIN (MICHE)</b>	100 G - 1 KG

## GRIL

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire :

- ❖ Croque-monsieur au fromage et sandwichs chauds
- ❖ Saucisses
- ❖ Brochette au grill
- ❖ Pommes duchesse
- ❖ Gratin de fruits



High Rack

## GRIL COMBI

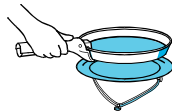
SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	<b>CUISSON DE</b> légumes et gratins
350 - 500 W	<b>CUISSON DE</b> volailles et lasagnes
160 - 350 W	<b>CUISSON DE</b> poisson et gratins surgelés
160 W	<b>CUISSON DE</b> la viande
90 W	<b>GRATINS DE</b> fruits
0 W	<b>BRUNISSAGE</b> uniquement pendant la cuisson



## TOUCHE 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.

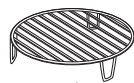
**UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE** OU **LA POIGNÉE CRISP SPÉCIALE** fournie pour sortir le plat Crisp.



## CHALEUR PULSÉE

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire :

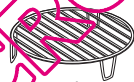
- ❖ Meringues
- ❖ Pâtisserie
- ❖ Gâteaux
- ❖ Soufflés
- ❖ Volaille
- ❖ Rôtis



Low Rack

## CHALEUR PULSÉE COMBINÉE

**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR CUISINER DES** rôtis, de la volaille, des pommes de terre en robe des champs, des plats surgelés, des gâteaux, des pâtisseries, du poisson et des puddings.



Low Rack

## SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	<b>CUISSON DE</b> volaille, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poisson
160 W	<b>CUISSON DE</b> viande rôtie et & cakes
90 W	<b>CUISSON DE</b> gâteaux et pâtisseries

## JET PRÉCHAUFFAGE

**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 être toujours vide.

JET MENU CRISP  
(MENU RAPIDE CRISP)

**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire divers types d'aliments surgelés.

**LE FOUR SÉLECTIONNE** automatiquement la méthode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.



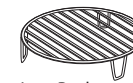
CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ CONSEILLÉE
1 <b>MÉLANGE DE RIZ</b>	300 G - 650 G
2 <b>MÉLANGE DE PÂTES</b>	250 G - 550 G
3 <b>SOUPE</b>	250 G - 1000G
4 <b>GRANDE ASSIETTE / PIAT SURGELÉ</b>	200 G - 500 G
5 <b>MÉLANGE DE LÉGUMES</b>	150 G - 600 G
6 <b>AILES DE POULETS / NUGGETS</b>	250 G - 500 G
7 <b>Frites</b>	250 G - 500 G
8 <b>PIZZA À PÂTE FINE</b>	250 G - 750G
9 <b>PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE</b>	300 G - 750G
10 <b>QUICHE</b>	250 G - 600 G
11 <b>POISSON PANÉ / BÂTONNETS DE POISSON</b>	250 G - 500 G
12 <b>CORDON BLEU</b>	1 - 4 MORCEAUX (100 - 125 G PAR MORCEAU)

**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".

**REMARQUE :**  
Le plat Crisp peut être légèrement huilé ou beurré pendant le préchauffage.

## JET AIR

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire des préparations pour gâteau, des muffins et des cookies. **PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS** sur la grille inférieure.



Low Rack

CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ
1 <b>PRÉPARATION POUR GÂTEAU</b>	400 G - 800 G
2 <b>MUFFINS</b>	1 ASSIETTE
3 <b>COOKIES</b>	1 ASSIETTE

## DÉCONGÉLATION DU PAIN

**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** décongeler du pain grillé. La fonction Bread Defrost (décongélation du pain) doit uniquement être utilisée si le poids net du pain se situe entre 50g et 400g.



## 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>	1000 W
<b>CHALEUR PULSÉE</b>	1300 W
<b>DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)</b>	333 x 548 x 533
<b>DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)</b>	225 x 345 x 340



W 1 0 5 1 5 8 7 2

