



## 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 la température.

## TOUCHE FORCED AIR

Sert à sélectionner la fonction Chaleur pulsée et la température

## TOUCHE JET MENU CRISP

Sert à sélectionner la fonction Jet Menu Crisp et la catégorie d'aliment.

## TOUCHE PUISSANCE

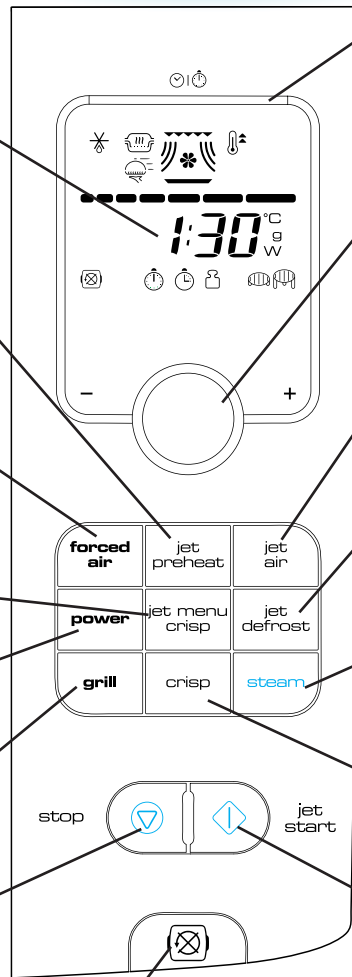
Sert à sélectionner le niveau de puissance souhaité.

## TOUCHE GRIL

Sert à sélectionner la fonction Gril.

## TOUCHE ARRÊT

Utiliser cette touche pour arrêter ou réinitialiser n'importe quelle fonction du four.



## TOUCHE HORLOGE

Sert à régler l'horloge (24 heures).

## 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'aliments à décongeler.

## TOUCHE VAPEUR

Sert à sélectionner la fonction Vapeur et la catégorie d'aliments.

## 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 la fonction gril plus 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.



## SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON :

Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).



## 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.



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 (950 W)	RÉCHAUFFAGE 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	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 oeufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION.
90 W	RAMOLLISSEMENT DU 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 VIANDE	100 g - 2 kg
2 VOLAILLE	100 g - 2,5 kg
3 POISSON	100 g - 1,5 kg
4 LÉGUMES	100 g - 1,5 kg
5 PAIN (MICHE)	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

## GRIL COMBI

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



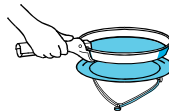
## GUIDE D'UTILISATION RAPIDE



## 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
- ❄️ Pâtisseries
- ❄️ Gâteaux
- ❄️ Soufflés
- ❄️ Volaille
- ❄️ Rôtis

## 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.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISSON DE volailles, pomme de terre en robe des champs, lasagnes et poisson
160 W	CUISSON DE rôtis et cakes
90 W	CUISSON DE 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 MÉLANGE DE RIZ	300 g - 650 g
2 MÉLANGE DE PÂTES	250 g - 550 g
3 SOUPE	250 g - 1000g
4 GRANDE ASSIETTE / PLAT SURGÉLÉ	200 g - 500 g
5 MÉLANGE DE LÉGUMES	150 g - 600 g
6 AILES DE POULETS / NUGGETS	250 g - 500 g
7 FRITES	250 g - 500 g
8 PIZZA À PÂTE FINE	250 g - 550 g
9 PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE	300 g - 750g
10 QUICHE	250 g - 600 g
11 POISSON PANÉ / BÂTONNETS DE POISSON	250 g - 500 g
12 CORDON BLEU	1 - 4 MORCEAUX (100 - 125 g PAR MORCEAU)

POUR LES ALIMENTS NON INDICUÉS 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 gâteaux, des muffins et des cookies. PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur la grille inférieure.

CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ
1 PRÉPARATION POUR GÂTEAU	400 g - 800 g
2 MUFFINS	1 ASSIETTE
3 BISCUITS, COOKIES	1 ASSIETTE

## VAPEUR/STEAM

1 POMMES DE TERRE / CAROTTES	150 g - 500 g
2 LÉGUMES (Choux-fleurs et brocolis)	150 g - 500 g
3 LÉGUMES SURGÉLÉS	150 g - 500 g
4 FILETS DE POISSON	150 g - 500 g

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2200 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MO	950 W
GRIL	1000 W
CHALEUR PULSÉE	1300 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	333 x 548 x 533
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	225 x 345 x 340

