



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.

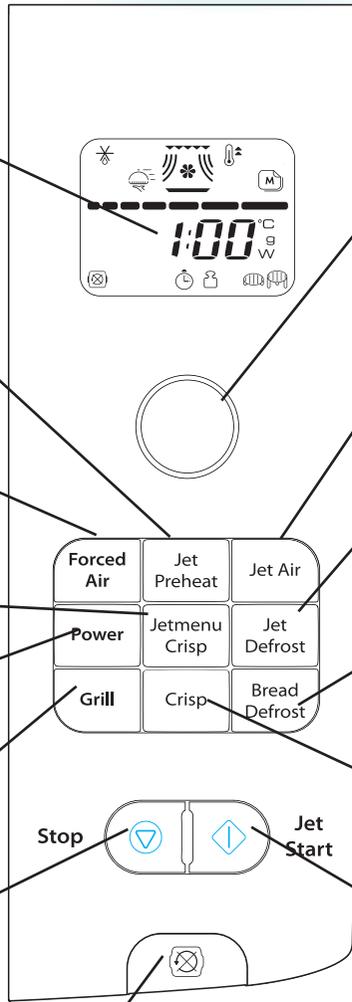
TOUCHE FORCED AIR
Sert à sélectionner la fonction air pulsé et la température souhaitée.

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.

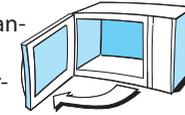
TOUCHE ARRÊT DE PLATEAU TOURNANT
Sert à arrêter le plateau tournant. Cette fonction peut uniquement être utilisée avec la cuisson aux micro-ondes, et avec la fonction combinée gril et micro-ondes. Cette touche ne fonctionnera pas avec d'autres modes de cuisson.



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)	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



High Rack

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.

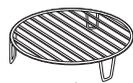
UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE OU LA POIGNÉE CRISP SPÉCIALE fournie pour sortir le plat Crisp.



CHALEUR PULSÉE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire :

- ❧ Meringues
- ❧ 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	CUISSON DE volaille, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poisson
160 W	CUISSON DE viande rôtie et & cakes
90 W	CUISSON DE gâteaux et pâtisseries

JET PRÉCHAUFFAGE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer le four vide. N'INTROUISEZ 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 - 750G
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 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 PRÉPARATION POUR GÂTEAU	400 G - 800 G
2 MUFFINS	1 ASSIETTE
3 COOKIES	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

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



W 1 0 5 1 5 8 7 2

