

## BANDEAU DE COMMANDES

## AFFICHEUR NUMÉRIQUE

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

## TOUCHE JET MENU

Utilisez pour sélectionner la fonction Jet Menu et sélectionner la catégorie d'aliment.

## TOUCHE PUISSANCE

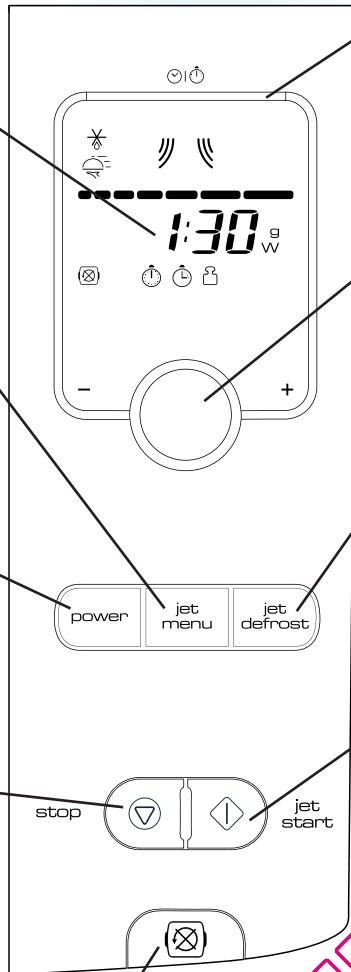
Utilisez pour régler le niveau de puissance souhaité.

## TOUCHE ARRÊT

Appuyez sur Arrêt pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.

## TOUCHE ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Sert à arrêter le plateau tournant. Cette fonction peut uniquement être utilisée avec la cuisson aux micro-ondes, et grill. Cette touche ne fonctionnera pas avec d'autres modes de cuisson.



## TOUCHE HORLOGE

Sert à régler l'horloge (24 heures).

## BOUTON DE RÉGLAGE

Sert à régler le temps de cuisson ou le poids.

## TOUCHE JET DEFROST

Sert à sélectionner la fonction Jet Defrost et le type d'aliments à décongeler.

## TOUCHE JET START

Sert à démarrer la cuisson ou activer la fonction Démarrage rapide.

## 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 950 W	<b>RÉCHAUFFAGE DE</b> boissons , eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs 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 œufs 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</b> 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	CONSEILS
1 <b>VIANDE</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
2 <b>VOLAILLE</b>	<b>100 G - 2,5 KG</b>	Poulet entier, filets ou morceaux.
3 <b>POISSON</b>	<b>100 G - 1,5 KG</b>	Poissons entiers, darnes ou filets.
4 <b>LÉGUMES</b>	<b>100 G - 1,5 KG</b>	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
5 <b>PAIN (MICHE)</b>	<b>100 G - 1 KG</b>	Pain, petits pains longs ou ronds.

**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" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

## JET MENU

**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	ACCESSOIRES À UTILISER	EN COURS DE CUISSON
1	<b>MÉLANGE DE RIZ</b>	<b>300 G - 650 G</b>	<b>UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES</b>	<b>REMUEZ LES ALIMENTS</b>
2	<b>MÉLANGE DE PÂTES</b>	<b>250 G - 550 G</b>	<b>UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES</b>	<b>REMUEZ LES ALIMENTS</b>
3	<b>SOUPE</b>	<b>250G- 1000G</b>	<b>UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES</b>	<b>REMUEZ LES ALIMENTS</b>
4	<b>GRANDE ASSIETTE / PLAT SURGÉLÉ</b>	<b>200 G - 500 G</b>	<b>ASSIETTE RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES</b>	
5	<b>MÉLANGE DE LÉGUMES</b>	<b>150 G - 600 G</b>	<b>UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES</b>	<b>REMUEZ LES ALIMENTS</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>	1500 W
<b>FUSIBLE</b>	10 A
<b>PUISSANCE MO</b>	950 W
<b>DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)</b>	333 x 548 x 462
<b>DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)</b>	225 x 345 x 340



4 6 1 9 6 5 6 2 2 1 0 2

