



BANDEAU DE COMMANDES

AFFICHEUR NUMÉRIQUE

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

TOUCHE MICRO-ONDES

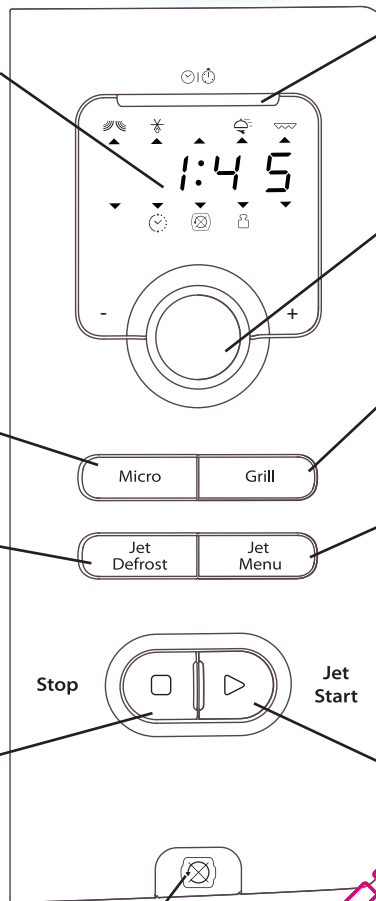
Sert à sélectionner la puissance des micro-ondes.

TOUCHE DÉCONGÉLATION RAPIDE

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

TOUCHE ARRÊT

Appuyez sur Stop pour arrêter ou réinitialiser les fonctions 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 GRIL

Sert à sélectionner la fonction Gril.

TOUCHE MENU RAPIDE

Sert à sélectionner la fonction Jet Menu et la classe d'aliments.

TOUCHE DÉMARRAGE RAPIDE

(Sert à démarrer la cuisson ou activer la fonction Jet Start)

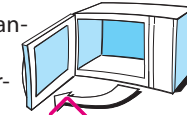
TOUCHE ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Sert à arrêter le plateau tournant. Cette fonction peut uniquement être utilisée pour la cuisson avec la fonction 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, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

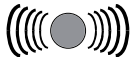


SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON :

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 (800 W)	RÉCHAUFFAGE DE 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.
650 W	CUISSON DE poisson , légumes, viandes, etc.
500 W	CUISSON ATTENTIVE , par ex. des plats riches en protéines préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement de beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT 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.

CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
1 VIANDE	100 g - 2 kg	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
2 VOLAILLE	100 g - 2,5 kg	Poulet entier, filets ou morceaux.
3 POISSON	100 g - 1,5 kg	Poissons entiers, darnes ou filets.
4 LÉGUMES	100 g - 1,5 kg	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
5 PAIN (MICHE)	100 g - 1 kg	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.

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.

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 MÉLANGE DE RIZ	300 g - 650 g	UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES	REMUEZ LES ALIMENTS
2 MÉLANGE DE PÂTES	250 g - 550 g	UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES	REMUEZ LES ALIMENTS
3 SOUPE	250g- 1000g	UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES	REMUEZ LES ALIMENTS
4 GRANDE ASSIETTE / PLAT SURGÉLÉ	200 g - 500 g	ASSIETTE ADAPTÉE AU MICRO- ONDES	
5 MÉLANGE DE LÉGUMES	150 g - 600 g	PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES	REMUEZ LES ALIMENTS

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".

GRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire :

- ❄️ Croque-monsieur au fromage et sandwichs chauds
- ❄️ Saucisses
- ❄️ Brochette au gril
- ❄️ Pommes duchesse
- ❄️ Gratin de fruits

GRIL COMBI

UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire des gratins, des lasagnes, des volailles et des pommes de terre.

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2000 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MO	800 W
GRIL	850 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	299 x 521 x 391
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	200 x 326 x 320

