

## BANDEAU DE COMMANDES

## AFFICHEUR NUMÉRIQUE

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

## MENU RAPIDE CRISP

Sert à sélectionner la classe d'aliments.

## TOUCHE STEAM (VAPEUR).

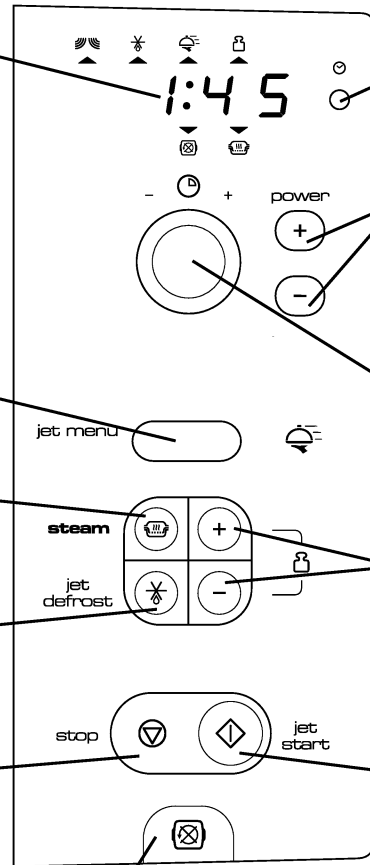
Sert à sélectionner la classe d'aliments.

## TOUCHE JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE).

Sert à sélectionner le type d'aliments à décongeler.

## TOUCHE STOP (ARRÊT)

Appuyez pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.



## TOUCHE HORLOGE

Sert à régler l'horloge (24 heures).

## TOUCHES DE PUISSANCE

Servent à régler le niveau de puissance souhaité

## BOUTON DE RÉGLAGE

Sert à régler le temps de cuisson.

**TOUCHE POIDS** Sert à spécifier la quantité nécessaire.

## TOUCHE JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

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

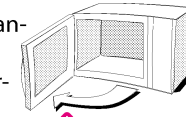
## TOUCHE ARRÊT PLATEAU

Sert à arrêter le plateau tournant. Cette fonction peut uniquement être utilisée avec la cuisson aux 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 sur la touche Start (Démarrage) UNE FOIS, la cuisson reprend là où elle a été interrompue. Si vous appuyez Pressing the Start button DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

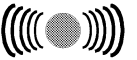


## SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS POURSUIVRE LA CUISSON

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 (arrêt) 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

ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET (800 W)	<b>RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS</b> , eau, potages, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
650 W	<b>CUISSON DE poisson</b> , légumes, viandes, etc.
500 W	<b>CUISSON ATTENTIVE</b> , 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 RAGOÛTS</b> , ramollissement de beurre.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION</b> . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	<b>RAMOLLISSEMENT</b> de la glace



## POIDS CONSEILLÉS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

①	POMMES DE TERRE / LÉGUMES-RACINES	150 g - 500 g	COUPEZ EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE. Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 - 2 minutes après la cuisson
②	LÉGUMES (Choux-fleurs et brocolis)	150 g - 500 g	
③	LÉGUMES SURGELÉS	150 g - 500 g	LAISSEZ REPOSER 1 - 2 minutes.
④	FILETS DE POISSON	150 g - 500 g	RÉPARTISSEZ LES FILETS UNIFORMÉMENT dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 - 2 minutes après la cuisson.

## POIDS CONSEILLÉS POUR LA FONCTION DÉCONGÉLATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour la décongélation UNIQUEMENT.

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 plus précisément possible le POIDS de l'aliment sélectionné.
- ☞ Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
① <b>VIANDE</b>	100 g - 2 kg	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
② <b>VOLAILLES</b>	100 g - 2,5 kg	Poulet entier, filets ou morceaux.
③ <b>POISSON</b>	100 g - 1,5 kg	Poissons entiers, darnes ou filets.
④ <b>LÉGUMES</b>	100 g - 1,5 kg	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
⑤ <b>PAIN</b>	100 g - 1 kg	Pain, petits pains longs ou ronds.

POUR LES ALIMENTS NON INDiquÉS DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS 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.

## POIDS CONSEILLÉS POUR LE MENU RAPIDE

CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ CONSEILLÉE	ACCESSOIRES À UTILISER	EN COURS DE CUISSON
① <b>MÉLANGE DE RIZ</b>	300 g - 650 g	UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES	REMUEZ LES ALIMENTS
② <b>MÉLANGE DE PÂTES</b>	250 g - 550 g	UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES	REMUEZ LES ALIMENTS
③ <b>SOUPE</b>	250 g - 1 kg	UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES	REMUEZ LES ALIMENTS
④ <b>GRANDE ASSIETTE</b>	200 g - 500 g	UTILISEZ UNE ASSIETTE RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES	
⑤ <b>MÉLANGE DE LÉGUMES</b>	150 g - 600 g	UTILISEZ UN 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"

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1250 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MO	800 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	300 x 521 x 424
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	200 x 326 x 320

