



### **PANNEAU DE CONTRÔLE**

⊒=£ook

48:8<u>6</u>

 $\triangleright$ 

Cook /

Defrost

Pop Corn

Stop

### BOUTON BOIL (ÉBULLITION)

Permet de sélectionner la fonction ébullition et le type d'aliment.

### **A**FFICHAGE NUMÉRIQUE

L'affichage numérique comprend une horloge au format 24 heures ainsi que les symboles de fonctionnement.

# BOUTON COOK/REHEAT (CUISSON/RÉCHAUFFAGE)

Permet de sélectionner la puissance désirée.

### **BOUTON DEFROST (DÉCONGÉLATION)**

Permet de sélectionner la fonction décongélation.

#### BOUTON POP CORN

Permet de sélectionner la fonction Pop corn.

# BOUTON ARRÊT DU PLATEAU TOUR-

#### NANT

Permet d'arrêter le plateau tournant. Cette fonction est uniquement disponible avec la cuisson par micro-ondes. Le bouton ne fonctionnera pas avec d'autres modes.

### **BOUTON STOP**

Permetde modifier le réglagé de l'horloge en appuyant pendant 3 secondes, d'interrompre la cuisson, d'éteindre le four à micro-ondes, ou de réinitialiser n'importe quelle fonction.

BOUTON STEAM (VAPEUR) Permet de sélectionner la fonction vapeur et le type d'aliment.

### BOUTON JET MENU

Permet de sélectionner la fonction Jet Menu et le type d'aliment.

### BOUTON SÉLECTEUR

Permet de régler les paramètres de l'affichage.

### BOUTON JET DEFROST (DÉCONGÉLA-TION RAPIDE)

Permet de sélectionner la fonction décongélation rapide et le type d'aliment à décongeler.

# BOUTON JET BEVERAGE (BOISSON RAPIDE)

Permet de sélectionner la fonction Jet Beverage et le nombre de tasses à réchauffer.

### BOUTON JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

Permet de démarrer la cuisson ou d'activer la fonction Jet Start.

### **HORLOGE**

Lorsque L'Appareil est Branché pour la Première Fois, ou après une coupure de courant, il passera automatiquement en mode de réglage de l'horloge,

A TOUT MOMENT, il est possible de régler l'horloge en appuyant pendant 3 secondes sur le bouton Stop lorsque l'appareil est en mode veille.

- 1 Tournez LE SÉLECTEUR pour régler le chiffre des heures.
- APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START. (Les deux chiffres de droite (minutes) se mettent à clignoter).
- Tournez LE SÉLECTEUR pour régler le chiffre des minutes.
- APPUYEZ UNE NOUVELLE FOIS SUR LE BOUTON JET START.

L'HORLOGE EST MAINTENANT réglée.

**Remarque:** Si vous appuyez sur le bouton Stop en cours de réglage de l'horloge, vous quitterez ce mode et le four repassera en mode veille. Si le réglage de l'horloge n'est pas terminé dans le temps imparti (1 minute), le four repassera en mode veille.

## **SÉCURITÉ ENFANT**

CE FOUR EST DOTÉ D'UNE SÉCURITÉ ENFANT POUR ÉVITER QUE LES ENFANTS N'ALLUMENT LE FOUR À MICRO-ONDES. Cette fonction verrouille le panneau de contrôle ; pour le déverrouiller, il suffit à l'utilisateur d'ouvrir et de refermer la porte du four.

LA PORTE DOIT ÊTRE OUVERTE PUIS REFERMÉE, par ex. en y mettant des aliments, avant que la sécurité ne soit déverrouillée. Autrement, l'écran affichera"d p p r (porte)".

# **JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)**

**C**ETTE FONCTION EST UTILISÉE pour réchauffer rapidement les aliments à haute teneur en eau, tels que les soupes légères, le café ou le thé.

 APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START OU SUR LE BOU-TON-POUSSOIR.

CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT à puissance maximale, et la durée est réglée sur 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmente la durée de 30 secondes. Vous pouvez également modifier la durée en utilisant le sélecteur pour augmenter ou diminuer la durée une fois la fonction démarrée.

# SUSPENDRE OU ARRÊTER LA CUISSON

### Pour suspendre la cuisson:

La cuisson peut être suspendue pour vérifier, retourner ou remuer les aliments en ouvrant la porte. Les paramètres seront conservés pendant 10 minutes.

### Pour poursuivre la cuisson:

**REFERMEZ LA PORTE** et appuyez UNE FOIS sur le bouton Jet Start. La cuisson reprend là où elle avait été interrompue.

SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS POURSUIVRE LA CUISSON :

**RETIREZ LES ALIMENTS** refermez la porte et appuyez sur le bouton STOP.

**REMARQUE:** Une fois la cuisson terminée, le ventilateur, le plateau tournant et l'éclairage du four restent allumés tant que vous n'avez pas appuyé sur le bouton STOP.

**UN SIGNAL SONORE** retentit toutes les minutes pendant 10 minutes une fois la cuisson terminée. Appuyez sur le bouton STOP ou ouvrez la porte du four pour éteindre ce signal.





### **CUISSON ET RÉCHAUFFAGE PAR MICRO-ONDES**

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour la cuisson et le réchauffage normal d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

- APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LE BOUTON COOK/REHEAT (CUISSON/RÉCHAUFFAGE) pour régler la puissance.
- Tournez le sélecteurpour régler la durée.
- APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.

### **U**NE FOIS LA CUISSON EN COURS:

la durée peut aisément être augmentée par palier de 30 secondes en appuyant simplement sur le bouton Jet Start.

Chaque pression augmente la durée de 30 secondes. Vous pouvez également modifier la durée en utilisant le sélecteur pour augmenter ou diminuer la durée une fois la fonction démarrée.

| MICRO-ONDES UNIQUEMENT |   |  |  |
|------------------------|---|--|--|
| Puissance              | Utilisation suggérée :  |  |  |
| JET<br>(950 W)         | <b>RÉCHAUFFAGE</b> de boissons, d'eau, de soupes légères, de café, de thé ou de tout aliment à forte teneur en eau. Si l'aliment contient des œufs ou de la crème, sélectionnez une puissance moins élevée. |  |  |
| 750 W                  | Сизson de poisson, viande, légumes etc  |  |  |
| 650 W                  | Cuisson de plats impossibles à remuer.  |  |  |
| 500 W                  | <b>Cuissons</b> plus délicates par ex. sauces riches en protéines, plats au fromage ou aux œufs, fin de cuisson des ragouts.  |  |  |
| 350 W                  | Pour MIJOTER NE POSEZ JAMAIS LE PLAT CRISP CHAUD SURdes ragouts, ramollir du beurre.  |  |  |
| 160 W                  | Décongélation.  |  |  |
| 90 W                   | Pour ramollir du beurre, du fromage ou de la glace.   |  |  |

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| TENSION D'ALIMENTATION      | 230 V/50 Hz     |
|-----------------------------|-----------------|
| TENSION D'ENTRÉE NOMINALE   | 1500 W          |
| FUSIBLE                     | 10 A (GB 13 A)  |
| Puissance micro-ondes       | 950 W           |
| DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP) | 333 x 548 x 448 |
| DIMENSIONS INTERNES (HxLxP) | 225 x 353 x 340 |

# **ODÉCONGÉLATION RAPIDE**

**UTILISEZ CETTE** fonction pour décongeler, des aliments tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain. La fonction Jet Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments est compris entre 100 g et 2,5 kg.

PLACEZ TOUJOURS les aliments sur le plateau tournant en verre.

- 1 APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LE BOUTON JET DEFROST (SÉCONGÉLATION RAPIDE) pour sélectionner le type d'aliment. (voir tableau)
- Tournez le sélecteur pour choisir le poids.
- APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.

À MI-CHEMIN DE LA DÉCONGÉLATION, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments.

- 1 Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- 3 Refermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur le bouton Jet Start.

**Remarque:** Le four poursuit automatiquement le processus après 2 minutes si les aliments n'ont pas été retournés. La décongélation prendra alors plus de temps.

ASTUCES POUR LA DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS :

SI LES ALIMENTS sont moins froids que la température de décongélation (-18°C), sélectionnez un poids inférieur. SI LES ALIMENTS sont plus froids que la température de décongélation (-18°C), sélectionnez un poids supérieur.

| TYPE D'ALIMENT  |                                 | QUANTITÉ                                     | EXEMPLES                                    |
|---|---------------------------------|--|---|
| 1   | VIANDE                          | 100g - 2Kg                                   | Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. |
| 2   | Volaille 100g - 2.5Kg Poulet en |  | Poulet entier, morceaux ou filets.          |
| 3   | Poisson                         | 100g - 1.5Kg                                 | Entier, darnes ou filets.                   |
| H   LÉGUMES   100g - 1.5Kg   Légumes mélangés, petits pois, brocc |                                 | Légumes mélangés, petits pois, brocolis etc. |   |
| 5   | Pain                            | 100g - 1Kg Pain, petits pains.               |   |

**Pour les Aliments ne Figurant pas dans ce tableau,** ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, veuillez suivre les instructions données sous « Cuisson et réchauffage par micro-ondes » et sélectionnez la puissance 160 W pour la décongélation.





## **DÉCONGÉLATION**

- APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉCONGÉLATION MANUELLE.
- Tournez le Bouton de Réglage pour sélectionner le temps de cuisson.
- APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.

**Sous ce Mode** le niveau de puissance MW ne peut pas être réglé et il est fixé à 160w.

**VÉRIFIEZ RÉGULIÈREMENT LA CUISSON DES ALIMENTS.** La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler différentes quantités.

### **ASTUCE POUR LA DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS:**

LES ALIMENTS CONGELÉS DANS DES SACS EN PLASTIQUE, sous film étirable ou dans des récipients en carton peuvent être placés directement dans le four à condition qu'ils ne contiennent aucun élément métallique (par ex. ligature en métal).

LA FORME DU RÉCIPIENT affecte la durée de décongélation. Les récipients peu profonds décongèlent plus vite que les blocs épais.

**Séparez LES ALIMENTS** lorsqu'ils commencent à dégeler.

Les tranches individuelles décongèlent plus facilement.

PROTÉGEZ CERTAINES PARTIES DES ALIMENTS avec de petits morceaux de papier aluminium s'ils commencent à se réchauffer (par ex. cuisses ou ailes de poulet).

RETOURNEZ LES GROS RÔTIS en milieu de décongélation.

Les ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOUTS ET LES SAUCES À
BASE DE VIANDE décongèlent mieux si vous les
remuez en cours de décongélation.

Pour la décongélation, il est conseillé de sous-décongeler les aliments et de terminer le processus naturellement.

LAISSER REPOSER LES ALIMENTS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORE toujours le résultat car la température peut ainsi être répartie uniformément dans tout l'aliment.

### **JET MENU**

U sélectionnez cette fonction pour cuire différents types d'aliments congelés.

Le four sélectionnera ensuite automatiquement la méthode de cuisson, la durée et la puissance adaptée.

- APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LA TOUCHE JET MENU pour sélectionner la catégorie d'aliments (voir le tableau)
- **Tournez LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le poids des aliments.
- APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.

CERTAINES CATÉGORIES D'ALIMENTS REQUIÈRENT UN ajout ou un mélange en cours de cuisson (varie en fonction des modèles). Lorsque tel est le cas, le four s'arrête automatiquement et vous demande d'exécuter l'action nécessaire.

- Ouvrez la porte.
- Ajoutez ou mélangez la nourriture.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (démarrer).



REMARQUE: Sous le mode "ajouter des aliments", si la porte n'est pas ouverte dans le délai imparti (2 minutes) le four s'arrête et passe automatiquement en "mode veille". En mode 'tourner les aliments' / 'mélanger les aliments', la cuisson se poursuivra même si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes.

| CATÉGORIE D'ALIMENTS |                                      | QUANTITÉ RECOMMANDÉE | ACCESSOIRES À UTI-      | DURANT LA         |
|----------------------|--------------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|
| CATEGORIE D'ALIMENTS |                                      | QUANTITE RECOMMANDEE | LISER                   | CUISSON           |
| 1                    | <b>M</b> ÉLANGE DE RIZ               | 300g - 650g          | RÉCIPIENT ADAPTÉ AU MI- | MÉLANGEZ LES ALI- |
| ′                    | IVIELANGE DE RIZ                     |                      | CRO-ONDES               | MENTS             |
| ٦                    | <b>M</b> ÉLANGE DE PÂTES             | 250g - 550g          | RÉCIPIENT ADAPTÉ AU MI- | MÉLANGEZ LES ALI- |
| _                    | WIELANGE DE PATES                    | 230G - 330G          | CRO-ONDES               | MENTS             |
| 7                    | Soupe                                | 250g - 1 000g        | RÉCIPIENT ADAPTÉ AU MI- | MÉLANGEZ LES ALI- |
|                      | SOUPE                                |                      | CRO-ONDES               | MENTS             |
| ч                    | ASSIETTE / REPAS CONGELÉ 200G - 500G |                      | ASSIETTE ADAPTÉE AU MI- |                   |
| •                    | ASSIETTE / REPAS CONGELE             | 200g - 300g          | CRO-ONDES               |                   |
| 5                    | MÉLANGE DE LÉGUMES 150G - 600G       |                      | RÉCIPIENT ADAPTÉ AU MI- | MÉLANGEZ LES ALI- |
|                      | IVIELANGE DE LEGUMES                 | 1300-0000            | CRO-ONDES               | MENTS             |

**Pour tous les Aliments non Listés dans ce Tableau** et si le poids est supérieur ou inférieur au poids recommandé, il est conseillé d'appliquer la procédure décrite dans 'Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes'.

### **POP CORN**

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT CETTE FONCTION pour préparer du Pop corn.

**CE MODE** doit uniquement être utilisé si le poids net se situe entre 90g et 100g. Le four sélectionnera automatiquement la durée de cuisson et la puissance nécessaires.

- 1 APPUYEZ SUR LE BOUTON POP CORN.
- 2 APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.

PRÉPAREZ UN SEUL SACHET À LA FOIS. Si davantage de pop corn est nécessaire, préparez les sacs les uns après les autres.

### **JET BOISSON**

La Fonction Jet Boisson Fournit un moyen pour réchauffer rapidement et simplement 1-4 tasses de liquides.

- 1 Appuyez sur la Touche Jet Boisson à plusieurs reprises pour sélectionner la quantité de tasses à réchauffer.
- APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.

1 TASSE EST ÉGALE À 150 ml de liquides.





### ÉBULLITION

UTILISEZ CETTE FONCTION pour faire cuire du riz et des pâtes.

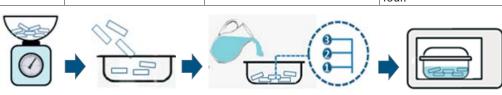
UTILISEZ TOUJOURS l'accessoire à ébullition et à vapeur avec cette fonction, (uniquement le récipient), et suivez les instructions ci-dessous ; les niveaux indiqués dans le récipient vous aident à doser la quantité d'eau requise.

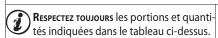


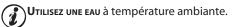
| Type d'aliment                        | ALIMENT          | Portions | Quantité     | NIVEAU |
|---------------------------------------|------------------|----------|--------------|--------|
|                                       |                  | Ť        | <b>100</b> G | 0      |
| 1                                     | Riz<br>(Rice)    | ήή       | <b>200</b> G | 2      |
| , , , , , , , , , , , , , , , , , , , |                  | † † †    | <b>300</b> G | 3      |
|                                       |                  | * * * *  | <b>400</b> G | 4      |
|                                       |                  | Ť        | <b>70</b> G  | 0      |
| 2                                     | Pâtes<br>(Pasta) | ŤŤ       | <b>140</b> G | 2      |
|                                       |                  | † † †    | <b>210</b> G | 3      |

UTILISEZ TOUJOURS DES PÂTES COURTES (pour une durée de cuisson de 10-12 minutes).

#### Procédez comme suit (exemple utilisant des pâtes): D) Posez le couvercle et B) Versez les pâtes dans le C) Versez l'eau jusqu'au niveau A) Pesez les placez le tout dans le récipient; Ajouter le sel pâtes indiqué four.







### E) Réglez la fonction à l'aide du panneau de contrôle

- APPUYEZ SUR LE BOUTON BOIL (ÉBULLITION) pour sélectionner la fonction.
- Appuyez Plusieurs fois sur le bouton Boil (ébullition) pour sélectionner le type d'aliment (1=riz - 2=pâtes).
- Tournez le bouton pour sélectionner le nombre de portions (L1 = 1 portion, L2=2 portions...).
- APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.

### **VAPEUR**

UTILISEZ CETTE FONCTION pour les aliments tels que les légumes ou le poisson. UTILISEZ TOUJOURS l'accessoire à ébullition et avapeur fourni avec cette fonction.

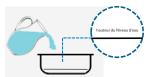


**ACCESSOIRE À VAPEUR** 

| Type d'aliment | ALIMENT                            | Quantité    | Suggestions   |
|----------------|------------------------------------|-------------|---|
| 1              | Pommes de terre / légumes à racine | 150g - 500g | Utilisez des morceaux de même taille.<br>Coupez les légumes en morceaux de  |
| 2              | <b>L</b> ÉGUMES TENDRES            | 150g - 500g | taille similaire.  Laissez reposer 1 – 2 minutes après cuisson.   |
| 3              | LÉGUMES CONGELÉS                   | 150g - 500g | <b>LAISSEZ</b> reposer 1 – 2 minutes après cuisson.   |
| 4              | FILETS DE POISSON                  | 150g - 500g | <b>RÉPARTISSEZ LES FILETS UNIFORMÉMENT</b> dans le panier vapeur.<br>Entrecroisez les morceaux fins. Laissez reposer 1 – 2 minutes après cuisson. |

### A: versez de l'eau

jusqu'à hauteur du niveau indiqué dans le récipient.

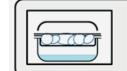


# et placez-y les aliments.

B: insérez le panier



C: posez le couvercle et placez le tout dans le four.



### D: réglez la fonction à l'aide du panneau de contrôle

- APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LE BOUTON STEAM (VAPEUR) pour sélectionner le type d'aliment (1= pommes de terre, 2= légumes tendres...).
- Appuyez plusieurs fois sur le Bouton Steam (vapeur) pour sélectionner le type d'aliment (1= pommes de terre, 2= légumes tendres...).
- Tournez LE SÉLECTEUR POUR choisir le poids.
- APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.



L'ACCESSOIRE VAPEUR A ÉTÉ CONÇU pour une utilisation exclusive au four à micro-ondes!

L'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE ÉBULLITION ET VAPEUR avec une autre fonction risque de l'endommager. **V**EILLEZ TOUJOURS À CE QUE le plateau tournant tourne librement avant d'allumer le four.

**PLACEZ TOUJOURS** l'accessoire ébullition et vapeur sur le plateau tournant en verre.



4/4