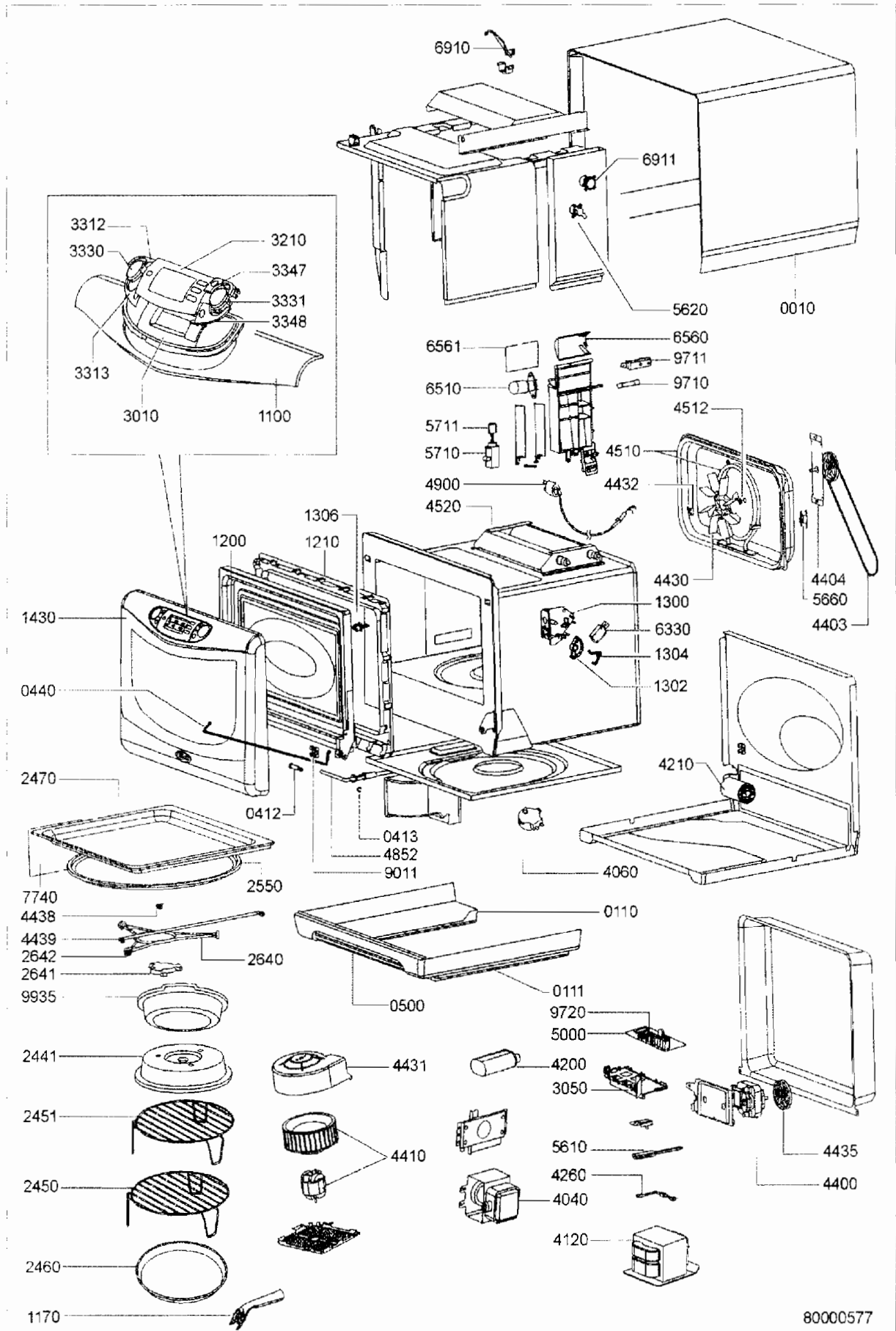
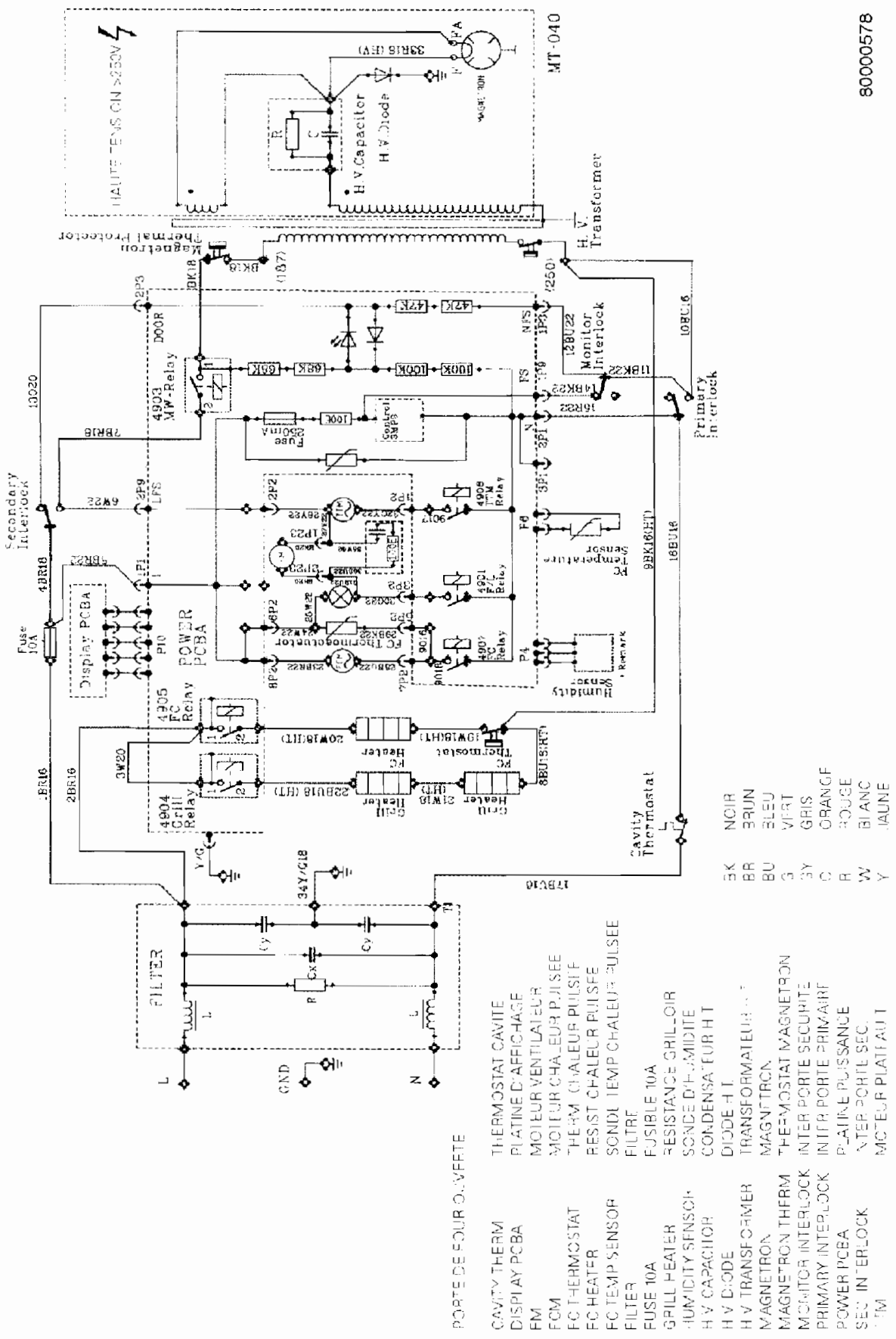


VUE ECLATEE



SCHEMA DE CABLAGE

80000578

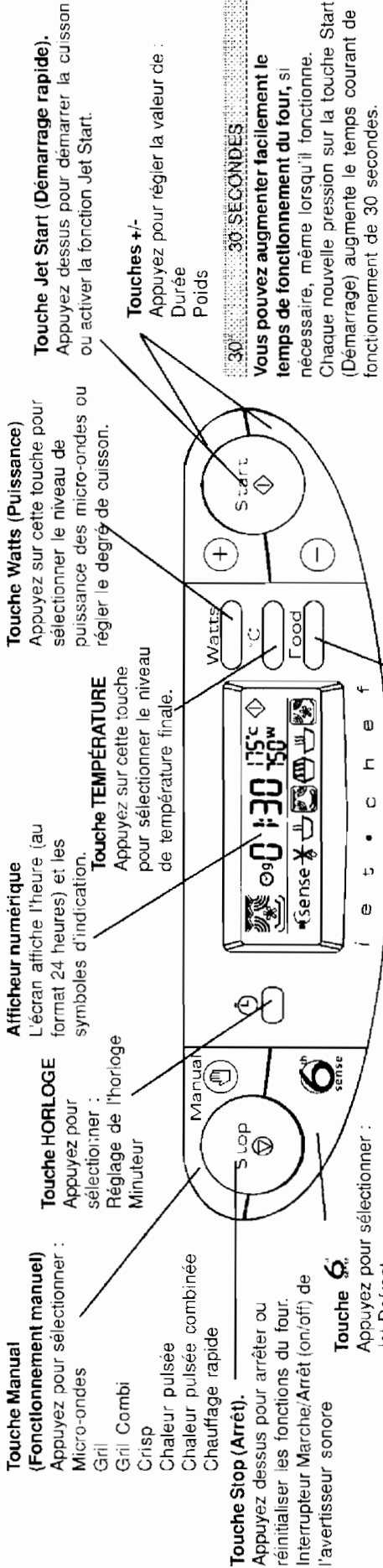


PORTE FOUR QU'VEFTE

- PORTE FOUR QU'VEFTE
- CAVITY THERM
- DISPLAY PCBA
- FM
- FCM
- FC THERMOSTAT
- FC HEATER
- FC TEMP SENSOR
- FILTER
- FUSE 10A
- GRILL HEATER
- HUMIDITY SENSOR
- H V CAPACITOR
- H V DIODE
- H V TRANSFORMER
- MAGNETRON
- MAGNETRON THFRM
- MONITOR INTERLOCK
- PRIMARY INTERLOCK
- POWER PCBA
- SEC INTERLOCK
- TEMP
- THERMOSTAT CAVITE
- PLATINE D'AFFICHAGE
- MOIEUR VENTILATEUR
- MOIEUR CHALEUR PUISEE
- THERM CHALEUR PULSIF
- RESIST CHALEUR PUISE
- SONDI TEMP CHALEUR PUISEE
- FILTRE
- FUSIBLE 10A
- RESISTANCE GRILLOIR
- SONDE D'HYGMIIDITE
- CONDENSATEUR HT
- DIODE HT
- TRANSFORMATEUR HT
- MAGNETRON
- MAGNETRON
- THERMOSTAT MAGNETRON
- INTER PORTE SECURITE
- INTER PORTE PRIMAIRE
- PLATINE PUISSANCE
- INTER PORTE SEC
- MIC THERM PLATFAUT

- 5K NOIR
- BR BRUN
- BU BLEU
- G VERT
- GY GRIS
- C ORANGE
- R ROUGE
- W BLANC
- Y JAUNE

BANDEAU DE COMMANDES

**Touche Manual**

(Fonctionnement manuel)
Appuyez pour sélectionner :
Micro-ondes

- Grill
- Grill Combi
- Crisp
- Chaleur pulsée
- Chaleur pulsée combinée
- Chauffage rapide

Touche Stop (Arrêt).

Appuyez dessus pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four. Interrupteur Marche/Arrêt (on/off) de l'avertisseur sonore

Touche 6^s

Appuyez pour sélectionner :

- Jet Defrost
- Fonction Réchauffage 6^s Sens
- Fonction Crisp 6^s Sens
- Fonction Vapeur 6^s Sens
- Cuisson 6^s sens
- Chaleur pulsée automatique

Afficheur numérique

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

Touche TEMPÉRATURE

Appuyez sur cette touche pour sélectionner le niveau de température finale.

Touche Watts (Puissance)

Appuyez sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance des micro-ondes ou régler le degré de cuisson.

Touches +/-

Appuyez pour régler la valeur de :
Durée
Poids

30 30 SECONDES

Vous pouvez augmenter facilement le temps de fonctionnement du four, si

nécessaire, même lorsqu'il fonctionne. Chaque nouvelle pression sur la touche Start (Démarrage) augmente le temps courant de fonctionnement de 30 secondes. La fonction 30 Secondes n'est présente que pour les fonctions dont la durée est réglée à l'aide des touches +/- et uniquement une fois que le four a démarré.

◆ FONCTION JET START (Démarrage rapide)

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé.

Appuyez sur la touche Start (Démarrage) pour faire démarrer automatiquement le tour à puissance maximale des micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou

diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- durant la cuisson. Ce bouton sert aussi de touche démarrage normal lorsqu'une fonction a été sélectionnée.

AVERTISSEUR SONORE

Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes pour vous avertir qu'une fonction est terminée.

Cette fonction peut être activée ou désactivée en appuyant sur la touche Stop (Arrêt) pendant 3 secondes (jusqu'au signal sonore).

Touche Famille d'aliments.

Appuyez sur cette touche pour sélectionner la famille d'aliments.

★ DÉCONGÉLATION MANUELLE

Utilisez cette fonction pour décongeler des aliments non inclus dans la fonction Jet Defrost.

Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W

MINUTEUR

Utilisez cette fonction si vous avez besoin de mesurer la durée exacte de différentes opérations, telles que cuire des œufs, des pâtes ou faire lever la pâte avant de la cuire, etc.

1. Appuyez vélocement sur la touche Horloge.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler le temps à mesurer.
3. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge pour faire démarrer le minuteur.

CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES**FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT****Niveau**

JET / 950 W

Sert au :

Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.

Cuisson de légumes, poissons, viandes, etc.

Cuisson de plats qui ne peuvent pas être remués.

Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragouts.

Cuisson à petit feu des ragouts et ramollissement du beurre.

Décongélation.

Ramollissement de beurre, de fromage ou de glace.

Réglage du temps de repos.

GRILL COMBI!**Niveau**

90 - 160 W

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE**Niveau Sert au :**

Gratins de poissons, cuisses

de poulet

Gratins de légumes

90 - 160 W

160 - 350 W

160 - 350 W

500 - 650 W

REMARQUE : Le tour ne doit jamais être utilisé à vide avec les micro-ondes

GRIL

Utilisez cette fonction pour la cuisson de :

- Toasts au fromage et sandwiches chauds
- Saucisses
- Brochettes
- Pommes duchesse
- Gratins de fruits

GRIL COMB

Utilisez cette fonction pour la cuisson de :

- Gratins de pommes de terre
- Gratins de poissons
- Morceaux de poulet
- Lasagnes
- Légumes farcis

CRISP

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire des pizzas, des quiches et autres préparations 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, qui est fournie pour sortir le plat Crisp.

CHAUFFAGE RAPIDE

Utilisez cette fonction pour réchauffer le four vide.

N'introduisez pas d'aliments dans le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risque de les brûler.

Au cours du préchauffage, le four doit être toujours vide.

CHALEUR PULSÉE

Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux mouselline, des soufflés, de la volaille et des rôtis.

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE

Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux mouselline, pâtisseries, poisson et puddings.

REMARQUE : Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec les micro-ondes.

*** FONCTION JET DEFROST**

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour décongeler. La fonction Jet Defrost 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 un résultat optimal, il est

- NECESSAIRE de :**
- Donner, avec le maximum de précision, le POIDS des aliments sélectionnés.
 - Retourner les aliments lorsque le four vous y invite.

1	100 g - 2 kg	Viande
2	100 g - 3 kg	Volaille
3	100 g - 2 kg	Poisson
4	100 g - 2 kg	Légumes
5	100 g - 2 kg	Pain

*** FONCTION CRISP 6 SENS**

Utilisez cette fonction pour porter rapidement les aliments congelés à la température de service.

1	250 g - 600 g	Pommes frites
2	250 g - 500 g	Pizza, croûte fine
3	300 g - 800 g	Pizza, croûte épaisse
4	400 g - 800 g	Quiche
5	250 g - 600 g	Ailes de poulets

*** FONCTION RECHAUFFAGE 6 SENS**

Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précongelés surgelés, froids ou à température ambiante.

Le poids net doit se situer entre 250 et 600 g lorsque vous utilisez cette fonction.



GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

6 FONCTION VAPEUR 6 SENS

Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que légumes, poisson, riz ou pâtes. Cette fonction est conçue pour être utilisée uniquement avec le cuseur fourni. Si vous n'utilisez pas le cuseur, montez les guides en bas.

Placez toujours un couvercle sur les

aliments. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont perméables aux micro-ondes. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette. Placez la face inférieure vers l'intérieur du récipient.

N'utilisez pas d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.

6 CUISSON 6 SENS

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée que pour les aliments appartenant à l'une des familles énumérées ci-dessous. Utilisez la fonction "Cuisson et réchauffage aux micro ondes" pour les aliments ou les poids non indiqués dans la liste.

1	2 - 4 pommes de terre (de 250 g l'une) au four	Pommes de terre
2	250 g - 1 kg	Pommes de terre bouillies
3	250 g - 750 g	Légumes surgelés

REMARQUES

Utilisez le fond du cuseur et couvrez pour la cuisson pour les pommes de terre bouillies et les légumes surgelés.

CHALEUR PULSÉE AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour cuire les aliments crus ou surgelés. La fonction Chaleur pulsée automatique ne peut être utilisée qu'avec les familles d'aliments indiquées ci-dessous. Utilisez la fonction Chaleur pulsée ou Chaleur pulsée combinée pour les autres aliments ou poids non indiqués.



N'utilisez pas la plaque à

pâtisserie avec les familles d'aliments 1 et 2.

1	800 g - 1 ½ kg	Poulet
2	400 g - 1 kg	Lasagne
3		Biscuits
4		Pâte à pain prête à cuire
5		Petits pains surgelés

REMARQUES

Une fois terminé le PRECHAUFFAGE, le four s'arrêtera et vous invitera à enfourner (*ADD*) les aliments.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance nominale	2200 W
Fusible	10 A
Puissance MO	1000 W
Grill	1300 W
Chaleur pulsée	1600 W
	H x L x P
Dimensions externes :	377 x 487 x 515
Cavité du four :	210 x 395 x 370



4 619 694 50371

Liste de Pièces

Model JT 359/ALU
Service No. 858735999641
Version 858735999641

Pos. No.	Code 12NC	Description
001 0	4812 440 11245	CARROSSERIE ALU
011 0	4812 462 79908	PIED LEFT
011 1	4812 462 79909	PIED RIGHT
041 2	4812 417 78144	DOIGT HINGE
041 3	4812 401 18672	BAGUE FIXATION
044 0	4812 417 78145	CHARNIERE
050 0	4812 462 38234	COUVERCLE
110 0	4812 498 78645	POIGNEE PORTE ALU
117 0	4812 498 78626	POIGNEE CRISP PLATE
123 0	4812 464 48186	CONTRE-PORTE
121 0	4812 464 48185	ENCADREMENT INNER
130 0	4812 270 18041	SUPPORT SWITCH
133 0	4812 404 78463	CAMF
133 4	4819 902 00756	RESSORT RAPPEL CAME
130 6	4812 491 48032	CROCHET
143 0	4812 459 38073	ENCADREMENT OUTER ALU
244 1	4812 466 88777	COUVERCLE
245 0	4812 458 19293	ROTISSOIRE Gr (H)
245 1	4812 466 78434	ROTISSOIRE Gr (L)
246 0	4812 466 78428	PLAT CRISP
147 1	4812 466 48103	PLAQUE PATISS
255 0	4819 466 78348	PLATEAU TOURNANT VERRE
254 0	4812 535 78087	PLATEAU TOURN RING
254 1	4812 462 38233	PLATEAU TOURN DRIVER
254 2	4812 535 78086	ROUE LL
301 0	4812 453 50126	PANNEAU RING
305 0	4812 404 68054	SUPPORT PCB
321 0	4812 130 38757	LENTILLE INLAY
321 2	4812 411 29027	POUSOIR MANUEL
321 3	4812 411 29031	POUSOIR 6TH
333 0	4812 411 29028	POUSOIR START
333 1	4812 411 29025	POUSOIR STOP
334 7	4812 411 29024	POUSOIR PLUS
334 8	4812 411 29026	POUSOIR MINUS
404 0	4812 131 58808	MAGNETRON
406 0	4812 361 58156	MOTEUR PLATEAU TOURNANT
412 0	4812 145 38045	TRANSFORMATEUR AT
420 0	4812 121 58151	CONDENSATEUR AT
421 0	4819 902 00535	FILTRE ANTIPARASITES
426 0	4812 218 38225	DIODE AT
440 0	4819 361 18439	MOTEUR AIR PULSE
440 2	4812 522 38003	COURROIE FC
440 4	4812 404 78719	PALIER FC
441 0	4812 361 78029	MOTEUR VENTIL
443 0	4812 515 28106	TURBINE
443 1	4812 445 28042	CARROSSERIE
443 2	4812 530 58162	RESSORT
443 5	4819 358 18151	POULIE ENTRAINEMENT COURROIE
443 8	4812 530 58178	DOIGT FC
443 9	4812 462 79915	RAIL FC
451 0	4812 134 58014	ELEM CHAUFFANT FC
451 2	4812 530 58161	RONDELLE
452 0	4812 134 58013	ELEM CHAUFFANT
485 2	4812 321 18251	CABLE COMMUNICATION
490 0	4812 321 18252	CORDON SECTEUR

Pos. No.	Code 12NC	Description
500 0	4812 209 88054	PLATINE CONTROL
561 0	4812 282 08652	THERMOSTAT
562 0	4819 902 00761	THERMSTAT DE MAGNETRON
566 0	4812 282 48288	THERMSTAT
571 0	4819 360 58589	BOBINE DE VOLET
571 1	4812 462 79914	SOUPAPE DRIVER
633 0	4812 271 38395	INTER SECURITE DE PORTE
651 0	4812 134 88071	LAMPF
656 0	4812 462 58088	REFLECTEUR
656 1	4812 462 58089	VITRE LAMP
691 0	4812 210 78018	SONDE DE TEMPERATURE
691 1	4812 210 78033	SONDE HUMIDITE
774 0	4812 462 28699	COUVERCLE MICRO PLATE
901 1	4812 214 79403	AGRAPH CABLE
971 0	4819 252 28125	FUSIBLE T 10 A 250 V
971 1	4819 256 38016	SUPPORT FUSIBLE
972 0	4819 253 38011	FUSIBLE T 250 mA
993 5	4812 310 88418	ACCESSOIRE STEAMER

Magnetron a ST C HT
Platine control a 116,49 HT