



## BANDEAU DE COMMANDES

## AFFICHEUR NUMÉRIQUE

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

## TOUCHE MICRO-ONDES

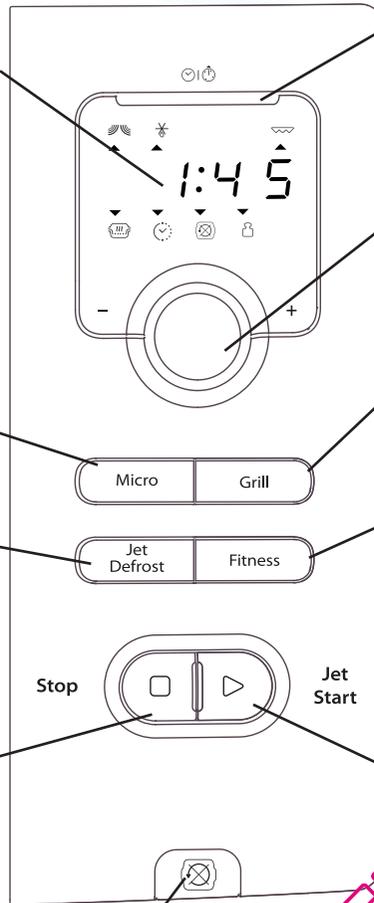
Sert à sélectionner la puissance des micro-ondes.

## 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 FORME-SANTÉ

Sert à sélectionner la fonction Fitness 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)	<b>RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS</b> , 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	<b>CUISSON DE poisson</b> , légumes, viandes, etc.
500 W	<b>CUISSON ATTENTIVE</b> , 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	<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.





## 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 <b>VIANDE</b>	100 G - 2 KG	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
2 <b>VOLAILLE</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 (MICHE)</b>	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.

## 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	
POISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	<b>CUISON DE</b> légumes et gratins
350 - 500 W	<b>CUISON DE</b> volailles et lasagnes
160 - 350 W	<b>CUISON DE</b> poisson et gratins surgelés
160 W	<b>CUISON DE</b> la viande
90 W	<b>GRATINS DE</b> fruits
0 W	<b>BRUNISSAGE</b> uniquement pendant la cuisson

## FORME-SANTE (FITNESS)

**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** la cuisson d'aliments tels que légumes et poisson.

**UTILISEZ TOUJOURS LE CUIT-VAPEUR** fourni, avec cette fonction.

**AJOUTEZ TOUJOURS 100ml (1dl)** d'eau au fond du cuit-vapeur, si rien d'autre n'est indiqué.

CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
1 <b>POMMES DE TERRE / CAROTTES</b>	150 G - 500 G	<b>COUPEZ EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE.</b>
2 <b>LÉGUMES</b> (Choux-fleurs et brocolis)	150 G - 500 G	Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
3 <b>LÉGUMES SURGELÉS</b>	150 G - 500 G	<b>LAISSER REPOSER</b> 1 à 2 minutes.
4 <b>FILETS DE POISSON</b>	150 G - 500 G	<b>RÉPARTISSEZ LES FILETS UNIFORMÉMENT</b> dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
5 <b>FILETS DE POULET</b>	150 G - 500 G	<b>COUPEZ EN FILETS DE MÊME TAILLE</b> et répartissez-les uniformément dans le panier-vapeur. Si vous utilisez des filets surgelés, veillez à ce que les filets soient bien décongelés avant la cuisson vapeur. Laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.
6 <b>FRUITS</b>	150 G - 500 G	<b>COUPEZ LES FRUITS EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE.</b> Si le fruit est très mûr, pour éviter qu'il soit trop cuit, programmez un poids inférieur au poids réel. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

<b>TENSION D'ALIMENTATION</b>	230 V / 50 Hz
<b>VT263 PUISSANCE NOMINALE</b>	2000 W
<b>VT293 PUISSANCE NOMINALE</b>	2250W
<b>FUSIBLE</b>	10 A
<b>PUISSANCE MO</b>	800 W
<b>VT263 GRIL</b>	850 W
<b>VT293 GRIL</b>	1000W
<b>DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)</b>	299 x 521 x 391
<b>DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)</b>	200 x 326 x 320



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

