

1

TABLE DES MATIERES

1 GENERALITES	page 96
1.1 Recommandations importantes pour la sécurité	page 96
1.2 Données techniques	page 97
1.3 Installation et branchement électrique	page 97
1.4 Accessoires fournis	page 98
1.5 Vaisselle à utiliser	page 99
1.6 Règles et conseils généraux pour l'utilisation du four	page 99
2 PREMIER ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT	page 101
2.1 Choix de la langue	page 101
2.2 Comment régler l'horloge	page 101
2.3 Fonctionnement	page 102
3 FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	page 104
3.1 Comment sélectionner le fonctionnement automatique	page 104
3.2 Liste des recettes/aliments	page 106
<i>R</i> - Réchauffage de plats préparés venant du réfrigérateur (5 - 8 °C) ou du congélateur (-18 - -20 °C)	page 106
<i>C</i> - Pâtes, riz, pizza (cuisson produits frais ou congelés)	page 107
<i>E</i> - Viande (décongélation, cuisson)	page 108
<i>F</i> - Volaille (décongélation, cuisson)	page 109
<i>H</i> - Poisson (décongélation, cuisson produit frais, cuisson produit congelé)	page 110
<i>L</i> - Légumes (cuisson produit frais, cuisson produit congelé)	page 111
<i>P</i> - Gâteaux/Desserts (cuisson)	page 112
<i>U</i> - Réchauffage de liquides, aliments pour bébés, décongélation pain	page 113
4 FONCTIONNEMENT MANUEL	page 114
4.1 Comment programmer les fonctions manuelles	page 114
4.2 Préchauffage	page 116
4.3 Réchauffage rapide (Quick reheat)	page 117
4.4 Fonction Memotime (minuteur)	page 117
4.5 Sécurité enfants	page 117
4.6 Décongélation: conseils, suggestions et tableau	page 117
4.7 Réchauffage conseils, suggestions et tableaux	page 119
4.8 Cuisson des hors d'oeuvres, des entrées: conseils, suggestions et tableau	page 120
4.9 Cuisson de la viande: conseils, suggestions et tableau	page 121
4.10 Cuisson du poisson: conseils, suggestions et tableau	page 121
4.11 Cuisson des garnitures et des légumes: conseils, suggestions et tableau	page 121
4.12 Cuisson des gâteaux et des desserts: conseils, suggestions et tableau	page 122
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	page 123
5.1 Nettoyage	page 123
5.2 Entretien	page 124

1

CHAPITRE 1: GENERALITES

1.1 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR LA SECURITE

Lire attentivement ces instructions et les conserver pour pouvoir les consulter au besoin.

- 1) **ATTENTION:** si la porte ou les joints sont détériorés, n'utilisez pas le four et faites-le réparer par un technicien spécialisé (formé par le fabricant ou par le Service Clients du vendeur).
- 2) **ATTENTION:** Les réparations ou opérations d'entretien qui exigent d'enlever les protections contre l'exposition aux micro-ondes sont dangereuses pour qui n'a pas de préparation spécifique.
- 3) **ATTENTION:** Éviter de réchauffer des liquides et autres aliments dans des récipients hermétiques car ils pourraient éclater.
Ne pas cuire ou réchauffer des œufs en coquille dans le micro-ondes car ils pourraient éclater, même après la cuisson.
- 4) **ATTENTION:** Les enfants peuvent se servir du four sans surveillance à condition qu'ils aient reçu les instructions nécessaires leur permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils soient conscients des dangers découlant d'un emploi inapproprié.
Ne pas laisser les enfants s'approcher du four quand il est en marche (danger de brûlures).
- 5) Ne pas essayer de faire fonctionner le four la porte ouverte, en retirant les dispositifs de sécurité.
- 6) Ne pas mettre le four en marche si des objets quels qu'ils soient sont coincés entre la façade du four et la porte.
Nettoyer régulièrement le côté intérieur de la porte (E) à l'aide d'un chiffon humide et de produits non abrasifs. Ne pas laisser la saleté ou les résidus de nourriture s'accumuler entre la façade du four et la porte.
- 7) Ne pas mettre le four en marche si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés car cela pourrait provoquer des décharges électriques.
- 8) Si de la fumée sort du four, éteindre l'appareil ou le débrancher et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- 9) Utiliser uniquement des récipients spéciaux four à micro-ondes. Pour éviter tout risque d'incendie dû à une surchauffe, il est conseillé de ne pas laisser le four sans surveillance quand on utilise des récipients jetables en plastique, carton ou autre matière inflammable ou quand on réchauffe des petites quantités d'aliments.
- 10) Ne pas mettre le plateau tournant dans l'eau lorsqu'il est très chaud. Il pourrait se casser.
- 11) Quand on utilise les fonctions "Seulement MICRO-ONDES" et "COMBINEE MICRO-ONDES" il ne faut pas préchauffer le four (sans aliments) ou l'allumer à vide car il pourrait se produire des étincelles.
- 12) Avant d'utiliser le four, vérifier que les ustensiles et les récipients sont "spécial micro-ondes" (voir la section "Vaisselle appropriée")
- 13) Le four devient chaud quand il fonctionne. Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four
- 14) Quand on réchauffe des liquides (eau, café, lait etc) il est possible que, par effet de l'ébullition retardée, le contenu se mette à bouillir subitement et déborde violemment, provoquant des brûlures. Pour éviter ce phénomène, mettre toujours une cuillère en plastique ou un bâtonnet de verre dans le récipient. Dans tous les cas manipuler le récipient avec précautions.



1

CHAPITRE 1: GENERALITES

15) Ne pas réchauffer des liqueurs très alcoolisées, ni de grandes quantités d'huile. Elles pourraient s'enflammer!

16) Remuer ou secouer les biberons et petits pots pour bébé avant de servir et vérifiez la température, afin d'éviter les brûlures.

Il est conseillé de remuer ou de mélanger l'aliment pour que la température soit homogène.

Si on utilise des stérilisateurs pour biberons vendus dans le commerce, avant d'allumer le four vérifiez TOUJOURS que le récipient contient la quantité d'eau indiquée par le fabricant.

REMARQUE: quand on met l'appareil en marche la première fois, il est possible que pendant 10 minutes environ il se dégage une odeur de "neuf" et un peu de fumée. Cela est dû à la présence de substances protectrices appliquées sur les résistances.



1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CONSUMMATION ENERGETIQUE (Normes CENELEC HD 376)

Pour atteindre 200 °C	0.3 kWh
Pour maintenir une température de 200 °C pendant 1 heure	1.1 kWh
Consommation totale	1.4 kWh

Pour plus de précisions, consulter la plaquette des caractéristiques situées sur l'arrière de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux Directives CEE 89/336 et 92/31 sur la Compatibilité Electromagnétique et à la Directive 89/109/CEE sur les matériaux en contact avec les aliments.

1.3 INSTALLATION ET BRANCHEMENT ELECTRIQUE

1) Après avoir extrait le four de l'emballage, enlever la protection contenant le plateau tournant (H), le support correspondant (I) et tous les accessoires. Vérifier que le pivot du plateau tournant (D) est correctement introduit dans le trou prévu à cet effet au milieu du plateau tournant.

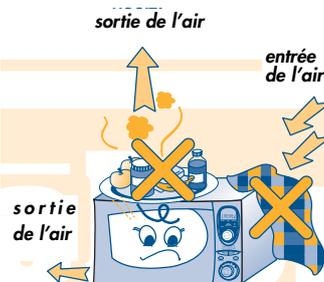
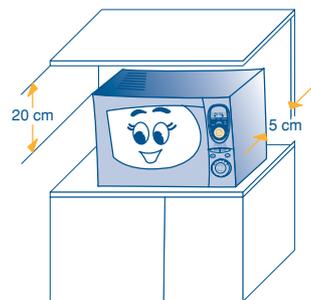
2) Nettoyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.

3) Vérifier que le transport n'a pas causé de dégâts et en particulier que la porte s'ouvre et se ferme parfaitement.

4) Positionner l'appareil sur un plan stable, à 85 cm de hauteur au moins, hors de la portée des enfants car durant la cuisson la porte peut atteindre des températures élevées.

5) **Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste un espace d'environ 5 cm entre les parois de l'appareil, les murs latéraux et arrière et un espace libre d'au moins 20 cm au-dessus du four.**

6) Ne pas boucher les trous d'entrée de l'air. En particulier, ne rien poser sur le four et vérifier que les fentes de sortie de l'air et des vapeurs (situées au-dessus, en dessous et/ou derrière l'appareil) sont TOUJOURS LIBRES.



1

CHAPITRE 1: GENERALITES

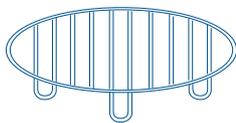
- 7) Positionner le support (I) au centre du logement circulaire et y poser le plateau tournant (H). Le pivot (D) doit entrer dans le trou prévu à cet effet au centre du plateau tournant.

NOTES: Ne pas placer le four au-dessus ou à proximité de sources de chaleur (par exemple sur le réfrigérateur).

- 8) Brancher l'appareil seulement à des prises de courant d'une portée d'au moins 16 A. Vérifier en outre que l'interrupteur général de votre habitation a une portée minimum de 16A afin d'éviter l'intervention du disjoncteur durant le fonctionnement du four.
- 9) **Positionner l'appareil de manière à ce que la fiche et la prise soient facilement accessibles même après l'installation.**
- 10) Avant l'utilisation, vérifier que la tension de secteur correspond à celle qui est indiquée sur la plaquette de l'appareil et que la prise de courant est **correctement mise à la terre: le Fabricant décline toute responsabilité pour les problèmes dérivant de la non observation de cette norme.**

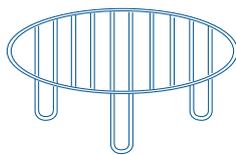


1.4 ACCESSOIRES FOURNIS



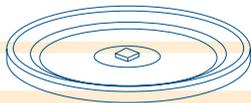
GRILLE BASSE

A utiliser pour certaines cuissons en suivant les indications des recettes et des tableaux données plus loin.



GRILLE HAUTE

A utiliser en fonctionnement MANUEL "GRILL" pour tous les types de grillades.



PLATEAU TOURNANT

A utiliser pour toutes les fonctions.



PLAT A FOUR

A utiliser pour certaines cuissons en suivant les indications des recettes et des tableaux données plus loin.

CHAPITRE 1: GENERALITES

1.5 VAISSELLE A UTILISER

• FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Pour les cuissons en fonctionnement AUTOMATIQUE, toujours utiliser les récipients et la vaisselle indiqués dans les recettes du paragraphe 3.2 - LISTE DES RECETTES/ALIMENTS.

• FONCTIONNEMENT MANUEL

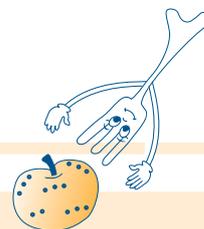
Dans les fonctions manuelles "MICRO", "MICROGRILL" et "MICROFAN", on peut utiliser tous les récipients en verre (pyrex de préférence), céramique, porcelaine, terre cuite, **à condition qu'ils ne présentent pas de décorations ou parties en métal** (filets dorés, anses, pieds). Il est possible d'utiliser également des récipients en plastique résistant à la chaleur mais seulement pour la cuisson "seulement micro-ondes". Si vous avez des doutes sur l'utilisation d'un récipient particulier, vous pouvez effectuer ce simple test: placez le récipient vide dans le four pendant 30 secondes à la puissance maximale (fonction "seulement micro-ondes") Si le récipient reste froid ou s'il se réchauffe seulement légèrement c'est qu'il peut être utilisé au micro-ondes. Par contre s'il devient très chaud (ou s'il se crée des étincelles) le récipient n'est pas approprié. Tous les récipients en métal, bois, osier et cristal sont absolument inadaptés pour la cuisson aux micro-ondes. Par ailleurs, dans la mesure où les micro-ondes ne réchauffent pas la vaisselle mais seulement les aliments, il est possible de faire cuire ces derniers directement sur l'assiette de chaque convive, en évitant ainsi d'employer des casseroles qu'il faut ensuite laver.

Dans tous les cas, respecter les indications du tableau ci-dessous:

	Verre	Pyrex	Vitro-céramique	Terre cuite	Feuilles d'aluminium	Plastique	Papier ou carton	Récipients métalliques
Fonction "MICRO"	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
Fonction "MICROFAN" "MICROGRILL"	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
Fonction "FAN" "GRILL"	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI

1.6 REGLES ET CONSEILS GENERAUX POUR L'UTILISATION DU FOUR

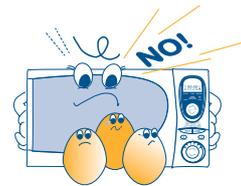
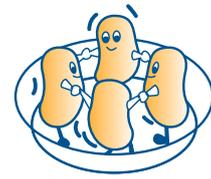
- 1) L'une des principales opérations à effectuer est de **mélanger** plusieurs fois les aliments durant la cuisson: cela sert à uniformiser les températures et à réduire le temps de cuisson.
- 2) Il est également conseillé de **retourner** l'aliment à la moitié de la cuisson.
- 3) Les aliments avec peau ou membrane (comme par exemple les pommes, les pommes de terre, les tomates, les saucisses, le poisson) doivent être **perforés à plusieurs endroits** avec une fourchette de manière que la vapeur puisse sortir et que la peau n'éclate pas.



DeLonghi

CHAPITRE 1: GENERALITES

- 4) Si l'on cuit plusieurs portions du même aliment, par exemple des pommes de terres bouillies, les **disposer en rond** dans un plat à four pour obtenir une cuisson uniforme.
- 5) Durant les cuissons en fonctionnement MANUEL "MICRO", la **formation de condensation** à l'intérieur du four et sur le plan d'appui est parfaitement normale. **Pour la réduire, couvrir l'aliment avec une pellicule transparente, du papier sulfurisé, des couvercles en verre ou simplement une assiette retournée.** D'autre part, les aliments contenant de l'eau (comme les légumes) cuisent mieux s'ils sont couverts. La couverture des aliments permet en outre de maintenir l'intérieur du four bien propre. Utiliser une pellicule transparente adaptée pour fours micro-ondes.
- 6) En fonctionnement AUTOMATIQUE et dans les fonctions MANUELLES "MICRO", "MICROFAN" et "MICROGRILL" **il ne faut absolument pas préchauffer le four (sans aliments) ni le faire fonctionner à vide (sans aliments), car cela peut provoquer des étincelles et endommager l'appareil.**
- 7) **Ne pas faire cuire les oeufs avec leur coquille:** la pression qui se forme à l'intérieur ferait exploser l'oeuf, même à la fin de la cuisson. Ne pas réchauffer les oeufs déjà cuits, sauf s'il s'agit d'oeufs brouillés.
- 8) Avant de réchauffer ou de faire cuire dans le four des aliments dans des récipients étanches ou scellés, ne pas oublier de les ouvrir. La pression à l'intérieur du récipient monterait en les faisant exploser même en fin de cuisson.



Longhi

2

CHAPITRE 2: PREMIER ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT

2.1 CHOIX DE LA LANGUE

- 1) Brancher l'appareil au secteur. Le contrôle électronique émettra un bref signal sonore et l'afficheur proposera les options suivantes: ENGLISH, ITALIANO, DEUTSCH, FRANCAIS, ESPANOL.
- 2) Lors de la première utilisation, il faut choisir la langue dans laquelle apparaîtront toutes les inscriptions et les messages sur l'afficheur.

Nous soulignons qu'aucune fonction du four ne pourra être programmée tant que la langue désirée n'aura pas été sélectionnée.

- 3) Attendre l'affichage de la langue désirée puis appuyer sur la touche **SELECT** on entendra 3 bips) et la garder enfoncée pendant au moins 5 secondes. Après les 5 secondes de pression, on entendra un autre bip de confirmation (langue mémorisée). L'afficheur visualisera --|-- avec les points clignotants. Il sera alors possible de commencer à utiliser l'appareil avec toutes ses fonctions ou bien de régler l'horloge (voir paragraphe suivant).



- 4) La langue choisie restera toujours en mémoire même après une panne momentanée de courant.
- 5) Si l'on désire modifier la langue, appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (5) puis maintenir enfoncée la touche **SELECT** (3) pendant 5 secondes: après un bref signal sonore, l'afficheur proposera de nouveau les 5 langues. Répéter l'opération du point 3 pour choisir une nouvelle langue.

2.2 COMMENT REGLER L'HORLOGE

Après avoir sélectionné la langue désirée, pour régler l'horloge procéder de la façon suivante:

- 1) Appuyer sur la touche **CLOCK** (2): les heures se mettent à clignoter.
- 2) Tourner le bouton **TIME ADJUST** (9) dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.
- 3) Appuyer de nouveau sur la touche **CLOCK** (2): les chiffres de l'heure seront enregistrés et les minutes commenceront à clignoter.
- 4) Tourner le bouton **TIME ADJUST** (9) dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire jusqu'à l'affichage des minutes désirées.
- 5) Appuyer une nouvelle fois sur la touche **CLOCK** (2): l'afficheur visualisera l'heure désirée et l'horloge commencera à fonctionner.

Pour changer l'heure qui apparaît sur l'horloge, appuyer sur la touche **CLOCK** (2) puis procéder à un nouveau réglage en suivant la procédure ci-dessus.

- 6) L'heure affichée ne sera pas conservée en mémoire en cas de panne momentanée de courant.

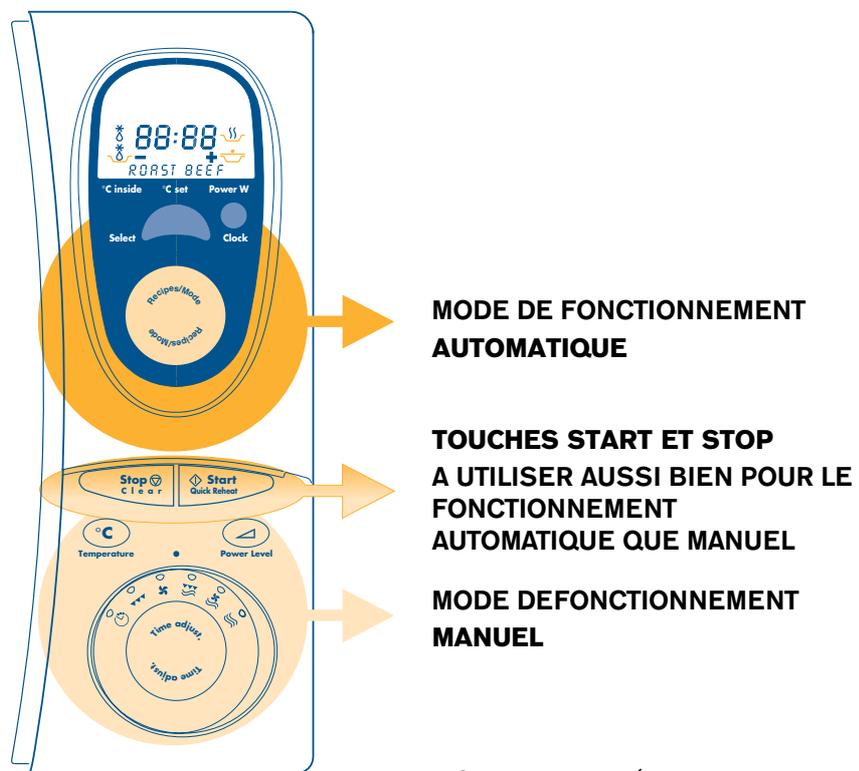
CHAPITRE 2: PREMIER ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT

2.3 FONCTIONNEMENT

Ce four présent 2 modes de fonctionnement indépendants:

MODE AUTOMATIQUE (voir chapitre 3, page 104)

Une fois que la recette désirée a été sélectionnée, le micro-ordinateur du four choisira automatiquement la température, le temps et le type de cuisson les plus adaptés. Toutes les recettes disponibles sont énumérées dans le Paragraphe 3.2 - LISTE DES RECETTES/ALIMENTS et dans le dépliant fourni.



MODE DE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

TOUCHES START ET STOP A UTILISER AUSSI BIEN POUR LE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE QUE MANUEL

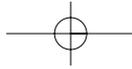
MODE DEFONCTIONNEMENT MANUEL

MODE MANUEL (voir chapitre 4,

page 114)

En utilisant les commandes situées dans le bas du tableau de commande, on peut sélectionner manuellement la fonction (MICRO, MICROFAN, GRILL, etc.), le temps de cuisson, la température et la puissance micro-ondes adaptés à la cuisson que l'on désire effectuer.

NOTE: En cas de doute ou d'erreur durant la programmation des recettes ou des fonctions, appuyer sur la touche STOP/CLEAR (5) et recommencer la procédure de sélection.



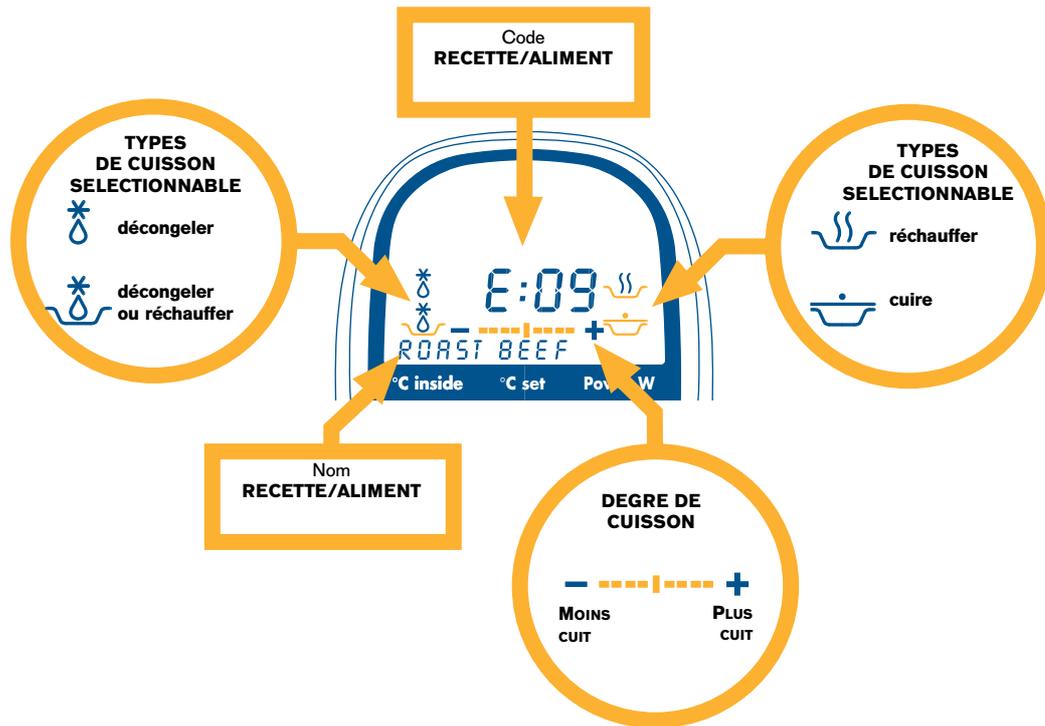
CHAPITRE 2: PREMIER ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT

2

Description afficheur:

L'afficheur visualise toute les informations relatives au mode de fonctionnement choisi

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE: (voir chapitre 3, page 104)



FONCTIONNEMENT MANUEL (voir chapitre 4, page 114)



CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

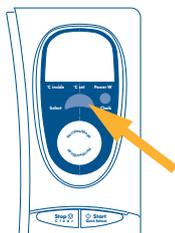
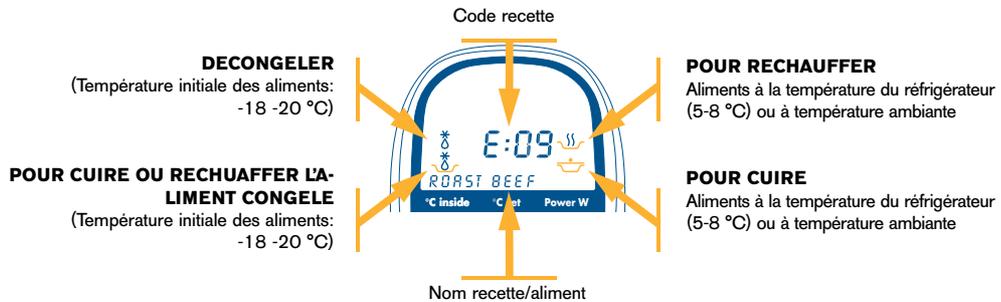
3.1 COMMENT SÉLECTIONNER LE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE



1 Tourner le bouton RECIPES/MODES (4) jusqu'à l'apparition du nom de la recette désirée dans la partie inférieure de l'afficheur.

Chaque recette est accompagnée d'un code de référence, de manière à en faciliter la recherche. La liste complète des recettes disponibles est donnée dans les pages qui suivent ou dans le dépliant fourni.

L'afficheur visualise également, à l'aide de **SYMBOLES**, le TYPE DE CUISSON qu'il est possible d'effectuer en automatique. Les symboles sont les suivants:



2 Un TYPE DE CUISSON est préselectionné pour chaque recette (indiqué par le symbole qui clignote). Si l'on désire effectuer un type de cuisson différent de celui qui a été sélectionné, il suffit d'appuyer plusieurs fois sur la touche **SELECT** (3) jusqu'à ce que le symbole de la cuisson désirée clignote.



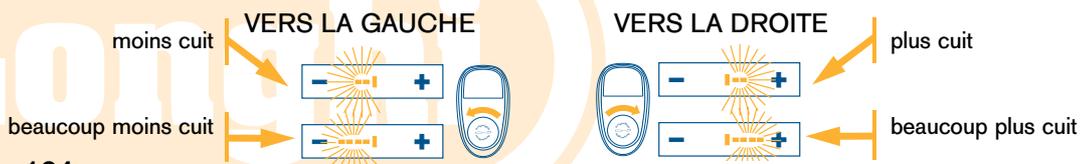
3 Appuyer sur la touche **START** (6). L'afficheur visualise la touche AUTO et seul le symbole du TYPE DE CUISSON sélectionné reste allumé. L'afficheur visualise également l'indicateur du DEGRE DE CUISSON.



4 Il est possible de régler le "DEGRE DE CUISSON" avec le bouton (4):

- en le tournant **VERS LA DROITE**, on obtiendra un aliment plus cuit
- en le tournant **VERS LA GAUCHE**, on obtiendra un aliment moins cuit

Degré de cuisson



CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE



Quelques minutes plus tard le four émettra un signal sonore et à la place du mot AUTO, l'afficheur visualisera le temps manquant avant la fin de la cuisson.

NOTE: à partir de ce moment, il ne sera plus possible de modifier le réglage du "DEGRE DE CUISSON"

NOTE: Tant que le mot AUTO reste affiché, il ne faut jamais ouvrir la porte ou appuyer sur la touche STOP/CLEAR (5), pour ne pas influencer les calculs du MICRO-ORDINATEUR. la porte pourra être ouverte (par ex. pour contrôler la cuisson ou pour retourner l'aliment) seulement quand l'afficheur visualisera le temps manquant avant la fin de la cuisson. Dans certaines recettes, un signal sonore et un message sur l'afficheur indiqueront le moment le plus approprié pour effectuer ces opérations.



5 Quand la cuisson s'achève, un signal sonore se déclenche et l'afficheur visualise le mot END avec le message "POUR CONTINUER APPUYER SUR START"

(NOTE: Le plateau tournant et les ventilateurs restent en marche)

Ouvrir la porte et contrôler l'aliment:



SI VOUS LE TROUVEZ CUIT A POINT

- Extraire le plat, refermer la porte et appuyer sur STOP/CLEAR (5). L'afficheur visualisera le message "BON APPETIT".

SI VOUS PENSEZ QUE QUELQUES MINUTES SUPPLEMENTAIRES DE CUISSON SONT NECESSAIRES:

- Refermer la porte et appuyer sur la touche START (6). Le four fonctionnera automatiquement pendant quelques minutes de plus.
- A la fin de cette période, un signal sonore se fait entendre et l'afficheur visualise de nouveau le mot "END" avec le message "LE FOUR EST EN COURS DE REFROIDISSEMENT" (voir notes successives).

Ouvrir la porte et extraire l'aliment.

NOTES: Ce modèle est muni d'un cycle de refroidissement automatique qui entre en fonction si le four est chaud après que l'aliment ait été enlevé et après que la touche STOP/CLEAR (5) ait été enfoncée (par exemple à la fin de cuissons de longue durée). Durant un cycle, l'afficheur visualise le message "LE FOUR EST EN COURS DE REFROIDISSEMENT"

Les ventilateurs, l'éclairage interne et le plateau tournant sont en fonction et s'éteindront automatiquement tandis que les résistances chauffantes et la partie relative aux micro-ondes sont éteintes. Avant de procéder à une nouvelle cuisson automatique, attendre que le four ait terminé le cycle de refroidissement (qui peut durer au maximum 10 minutes) et que l'afficheur visualise de nouveau l'horloge.



CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

3.2 LISTE DES RECETTES/ALIMENTS

Toutes les recettes/aliments qui peuvent apparaître sur l'afficheur sont regroupées en 8 familles. En tournant le bouton (4), les familles se succèdent dans l'ordre suivant :

A - Réchauffage de plats préparés venant du réfrigérateur (5-8°C) ou du congélateur (-18÷20°C)

C - Pâtes, riz, pizza (cuisson produits frais ou congelés)

E - Viande (décongélation, cuisson)

F - Volaille (décongélation, cuisson)

H - Poisson (décongélation, cuisson produit frais, cuisson produit congelé)

L - Légumes (cuisson produit frais, cuisson produit congelé)

P - Gâteaux/Desserts (cuisson)

U - Réchauffage de liquides, aliments pour bébés, décongélation pain

REGLES FUNDAMENTALES POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS EN FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

- 1) Respecter scrupuleusement les indications figurant dans les tableaux qui suivent, relatives aux poids (minimum et maximum) des aliments, à l'emploi de la grille basse (F) et du plat à four (L) fournis. Si le poids ne rentre pas dans les valeurs indiquées, il faut utiliser le fonctionnement manuel (voir chapitre 4) pour obtenir les meilleurs résultats.
- 2) Se référer toujours aux photographies figurant dans le dépliant fourni dans lesquelles est illustrée l'utilisation correcte des récipients et des accessoires.
- 3) Si un plat à four supplémentaire se révélait nécessaire, en acheter un le plus semblable possible au plat fourni quant à la forme, au type et aux dimensions de manière à toujours obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- 4) Une fois que la recette est sélectionnée, toujours s'assurer que le symbole clignotant sur l'afficheur correspond au type de cuisson que l'on désire effectuer.

A - RECHAUFFAGE DE PLATS PREPARES VENANT DU REFRIGERATEUR OU DU CONGELATEUR

Types de cuissons possibles:

RECHAUFFER DES ALIMENTS VENANT DU CONGELATEUR (-18 -20°C)

- Placer la barquette sur la grille basse (F)
- Toujours couvrir les barquettes avec une pellicule résistant aux hautes températures. La plupart des barquettes se trouvant dans le commerce, adaptées pour être réchauffées au four, sont déjà munies de ce type de pellicule.



RECHAUFFER DES ALIMENTS VENANT DU REFRIGERATEUR (5-8°C)

- Placer l'assiette, la barquette ou le plat à four (L) sur la grille basse (F) comme l'illustrent les photos 1-2-3 du dépliant.
- Pour les recettes prévoyant des petites quantités (inférieures à 450 g), le message AUTO n'apparaîtra pas au début du réchauffage.

CODE RECETTE	NOM / RECETTE	Notes / Conseils
A01	PLATS PREPARES: 100-200 gr. à la température du réfrigérateur	Désigne des portions de n'importe quel type d'aliment déjà cuit venant du réfrigérateur (5-8°C) et qui doivent être réchauffées. Toujours mettre les portions sur une assiette (qui sera utilisée pour manger) comme l'illustre la photo 1 du dépliant. Si l'aliment est accompagné de sauce ou de graisses en général, il faut le couvrir avec une assiette retournée.
A02	PLATS PREPARES: 200-300 gr. à la température du réfrigérateur	
A03	PLATS PREPARES: 300-450 gr. à la température du réfrigérateur	
A04	PLATS PREPARES: 450-1000 gr. à la température du réfrigérateur	Désigne de grosses portions d'aliments déjà cuits (partant de la température du réfrigérateur) qui doivent toujours être réchauffées dans le plat à four (L) fourni comme l'illustre la photo 3 du dépliant. Ne jamais couvrir le plat à four.
A05	PLATS PREPARES ACHETES à la température du réfrigérateur (min. 300 - max. 600 gr.)	Désigne les barquettes contenant n'importe quel type d'aliment précuit en vente dans le commerce, conservé au réfrigérateur, à réchauffer comme l'illustre la photo 2 du dépliant. Enlever les aliments des éventuelles barquettes métalliques: dans ce cas, le réchauffage doit être effectué en sélectionnant l'une des recettes précédentes (selon le poids).
A06	PLATS PREPARES ACHETES CONGELES (min. 200 - max. 500 gr.)	Désigne les barquettes contenant n'importe quel type d'aliment précuit en vente dans le commerce, conservé au réfrigérateur, comme l'indique la photo 2 du dépliant. Enlever les aliments des éventuelles barquettes métalliques. S'assurer en outre que les barquettes en plastique et la pellicule transparente sont du type résistant à la cuisson au four (hautes températures); voir les instructions figurant sur les emballages.



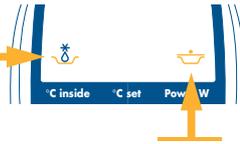
CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

[- PATES, RIZ, PIZZA (CUISSON PRODUITS OU CONGELES)

Types de cuisson possibles:

CUISSON PRODUIT CONGELE (quantité min. 200 max. 700 g)

- Tous les récipients doivent être mis sur la grille basse (F).



RECHAUFFER

- Pour réchauffer ces aliments, sélectionner l'une des recettes de R01 to R04 (selon le poids).

CUISSON PRODUIT VENANT DU REFRIGERATEUR OU A TEMPERATURE AMBIANTE

- (quantité min. 300 g)
- Les récipients doivent être placés sur la grille basse (F)

CODE RECETTE	NOM / RECETTE	Notes / Tips
R01	PIZZA CONGELE	Enlever l'emballage en plastique et placer la pizza directement sur la grille basse (F) comme l'indique la photo 5 du dépliant.
R02	PIZZA FRAICHE	Préparer la pizza sur un fond de plat à tarte métallique bien huilé et la placer sur la grille basse (F) comme l'indique la photo 6 du dépliant.
R03	RIZ/RISOTTO	Les doses maximum à utiliser sont: 300 g de riz et 750 ml de bouillon ou d'eau. Mettre le tout dans le plat à four (L) fourni et couvrir avec un couvercle en pyrex ou avec la pellicule transparente comme l'indique la photo 7 du dépliant. Le gonflement de la pellicule et le débordement de liquide dans le plat sont tout à fait normaux.
R04	QUICHE	Recette indiquée pour les tourtes salées fraîches, comme par exemple la quiche Lorraine, la tourte aux épinards etc. Elles doivent être cuisinées dans un plat métallique (y compris les quiches congelées et non pas dans le plat à four (L) fourni, en suivant les indications des photos 8 et 9 du dépliant.
R05	GRATIN DE PATES FRAICHES	Toutes les pâtes que l'on désire gratiner (lasagnes, cannellonis, macaronis, etc) doivent être précuites à part puis gratinées avec de la béchamel, une sauce à la viande et du fromage râpé en plaçant le tout dans le plat à four (L) comme l'indique la photo 10 du dépliant. Il ne faut jamais couvrir le plat comme l'indique la photo 11 du dépliant car cela empêcherait à la surface de gratiner.



CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

3

E - VIANDE

Types de cuisson possibles:

DECONGELER

- Si l'on désire décongeler de la viande découpée (steaks, viande pour ragoût, hamburgers, etc.), sélectionner uniquement les recettes E02-E04-E05 (quantité min. 200 max. 800 g); pour décongeler de gros morceaux de viande (par ex. des rôtis, du rosbif etc.), sélectionner les autres recettes (quantité min. 500 max. 1500 g).
- Placer la viande directement sur le plateau tournant (H) sans utiliser la grille basse (F) et sans aucun récipient suivant l'exemple illustré dans les fig. 13 et 14 du dépliant.
- A la moitié de la décongélation, le four émettra un bip et l'afficheur visualisera le message "N'OUBLIEZ PAS DE RETOURNER OU DE MELANGER L'ALIMENT".



POUR CUIRE

- Effectuer toutes les cuissons de ce groupe de recettes en utilisant le plat à four (L) fourni. Ajouter un demi-verre d'eau et assaisonner à volonté. Pour éviter les projections hors du plat, réduire au minimum l'huile et le vin.
- L'aliment ne doit jamais être couvert (voir par exemple la photo 16 du dépliant).
- Toutes les cuissons doivent être effectuées en mettant le récipient/plat à four sur la grille basse (F) comme l'indique la photo 15 du dépliant.
- A la moitié de la cuisson environ, le four émettra un bip et l'afficheur visualisera le message "N'OUBLIEZ PAS DE RETOURNER OU DE MELANGER L'ALIMENT".
A demie cuisson ajouter 100 gr. d'eau.

POUR RECHAUFFER

- Pour réchauffer des portions de viande précuite, sélectionner l'une des recettes de R01 à R04 (selon le poids).

CODE RECETTE	NOM/RECETTE	Notes/Conseils
E01	AGNEAU	Pour décongeler respecter ces quantités: min. 600 max. 1600 g. Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 600 max. 1600 g
E02	VIANDE HACHEE CONGELEE	Respecter ces quantités: min. 200 max. 800 g
E03	LAPIN	Pour décongeler respecter ces quantités: min. 600 max. 1600 g. Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 600 max. 1600 g
E04	FILET/COTE CONGELES	Respecter ces quantités: min. 200 max. 800 g
E05	GOULASH	Pour décongeler respecter ces quantités: min. 400 max. 1000 g. Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 400 max. 1000 g Placer le récipient et les accessoires comme l'indique la photo 17 du dépliant.
E06	LONGE DE PORC	Pour décongeler respecter ces quantités: min. 600 max. 1600 g. Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 600 max. 1600 g
E07	ROTI DE PORC	Pour décongeler respecter ces quantités: min. 600 max. 1600 g. Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 600 max. 1600 g
E08	ROTI DE VIANDE HACHEE	Respecter ces quantités: min. 800 max. 1500 g.
E09	ROTI DE BOEUF	Pour décongeler respecter ces quantités: min. 800 max. 1500 g. Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 800 max. 1500 g Pour obtenir une cuisson encore plus saignante nous vous conseillons de tourner le bouton de selection dans le sens contraire au aiguilles du montre, afin de selectioner un degre de cuisson inférieur.
E10	ROTI DE VEAU	Pour décongeler respecter ces quantités: min. 800 max. 1500 g. Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 800 max. 1500 g
E11	AUTRE VIANDE	Pour la cuisson (min. 500 max. 1500g) d'autres types de viande non cités plus haut. Pour décongeler respecter ces quantités: min. 500 max. 1500 g.



CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

3

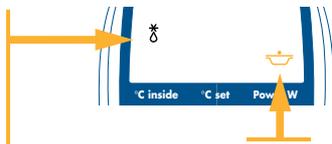
F - VOLAILLE

Types de cuisson possibles:

DECONGELER

Pour toutes les recettes quantité min. 500, max. 1600 g.

- Placer la viande directement sur le plateau tournant (H) sans utiliser la grille basse (F) et sans aucun récipient suivant l'exemple illustré dans les fig. 13 et 14 du dépliant.
- A la moitié de la décongélation, le four émettra un bip et l'afficheur visualisera le message "N'oubliez pas de retourner ou de mélanger l'aliment".



POUR CUIRE

- Effectuer toutes les cuissons de ce groupe de recettes en utilisant le plat à four (L) fourni comme l'illustre la photo 15 du dépliant. Ajouter un demi-verre d'eau et assaisonner à volonté.

Pour éviter les projections hors du plat, réduire au minimum l'huile et le vin.

- Pour obtenir d'excellents résultats de cuisson avec de la volaille en morceaux, après avoir appuyé sur START, nous conseillons de tourner le bouton (4) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre en sélectionnant l'un des degrés de cuisson les plus bas.
- L'aliment ne doit jamais être couvert comme l'illustre la photo 16 du dépliant.
- Toutes les cuissons doivent être effectuées en mettant le récipient/plat à four sur la grille basse (F).
- A la moitié de la cuisson environ, le four émettra un bip et l'afficheur visualisera le message "N'oubliez pas de retourner ou de mélanger l'aliment".

A demie cuisson ajouter 100 gr. d'eau.

POUR RECHAUFFER

- Pour réchauffer de la volaille précuite, sélectionner l'une des recettes de R01 à R04 (selon le poids).

CODE RECETTE	NOM / RECETTE	Notes / Conseils
F01	CANARD	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 700 max. 2000 g
F02	PINTADE	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 700 max. 2000 g
F03	POULET	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 700 max. 2000 g
F04	DINDE	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 700 max. 2000 g
F05	AUTRE VOLAILLE	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 700 max. 2000 g

DeLonghi



CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

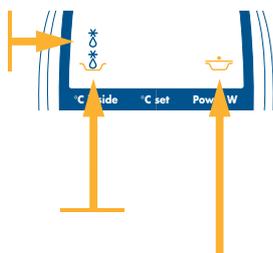
3

H - POISSON

Types de cuisson possibles:

DECONGELER (quantité min. 400 max. 1000 g.)

- Placer le poisson directement sur le plateau tournant (H) sans utiliser la grille basse (F) et sans aucun récipient suivant l'exemple illustré pour la viande dans les fig. 13 et 14 du dépliant.
- A la moitié de la décongélation, le four émettra un bip et l'afficheur visualisera le message "N'OUBLIEZ PAS DE RETOURNER OU DE MELANGER L'ALIMENT".



RECHAUFFER

- Pour réchauffer du poisson précuit, sélectionner l'une des recettes de **R01** à **R04** (selon le poids).

CUISSON PRODUIT CONGELE (-18/-20 °C) (quantité: min. 400, max. 1000 g)

- Une fois décongélation terminée, le four passe automatiquement à la phase de cuisson.
- Toujours utiliser le plat à four (L) fourni, placé sur la grille basse (F), et le couvrir avec un couvercle en pyrex ou avec une pellicule transparente comme l'indique la photo 18 du dépliant.

CUISSON PRODUIT VENANT DU REFRIGERATEUR (5/8 °C) OU A TEMPERATURE AMBIANTE (quantité: min. 400 max. 1000 g)

- Cuire le poisson en utilisant toujours le plat à four (L) fourni.
- A part pour les recettes **H09** "POISSON AU FOUR" et **H10** "GRATIN DE POISSON", l'aliment doit toujours être couvert avec une pellicule transparente ou avec un couvercle en pyrex comme l'indique la photo 18 du dépliant.
- Toutes les cuissons doivent être effectuées en plaçant le récipient sur la grille basse (F).

CODE RECETTE	NOM / RECETTE	Notes / Conseils
H01	BAR	A faire au court-bouillon ou au sel. Peut être également cuit au four en sélectionnant la recette H09 et en respectant les quantités indiquées.
H02	MORUE	Dans la plupart des cas, la cuisson s'effectue à partir du produit congelé.
H03	MERLAN	Dans la plupart des cas, la cuisson s'effectue à partir du produit congelé.
H04	SAUMON	Peut être également cuit au four en sélectionnant la recette H09 et en respectant les quantités indiquées
H05	SOLE	On peut utiliser la sole entière ou en filets.
H06	ESPADON	Peut être également cuit au four en sélectionnant la recette H09 et en respectant les quantités indiquées
H07	TRUITE	A faire au court-bouillon ou au sel. Peut être également cuit au four en sélectionnant la recette H09 et en respectant les quantités indiquées.
H08	AUTRE POISSON (AU COURT-BOUILLON)	Pour tous les poissons qui ne se trouvent pas dans la liste et qui doivent être cuits au court-bouillon ou au sel.
H09	POISSON AU FOUR	Quantité conseillée: min. 600 max. 1500 g. Les poissons doivent être cuisinés entiers (idéal pour la daurade, le mérou, la carpe etc.) ou en dames (ex. saumon, thon, etc.). Naturellement, l'aliment ne doit jamais être couvert ni avec de la pellicule transparente ni avec un couvercle en pyrex comme l'illustrent les photos 19 et 20 du dépliant. Pour obtenir d'excellents résultats de cuisson, après avoir appuyé sur START , nous conseillons de tourner le bouton (4) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre en sélectionnant l'un des degrés de cuisson les plus bas.
H10	GRATIN DE POISSON	Indiqué pour le poisson gratiné avec béchamel, chapelure ou lait. Il ne faut jamais couvrir l'aliment car cela empêcherait à la surface de gratiner. Se référer aux photos 20 et 21 du dépliant.





CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

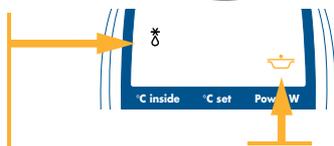
3

L - LEGUMES

Types de cuisson possibles:

CUISSON PRODUIT CONGELÉ (Quantité min. 200, max. 1000 g.)

- Une fois la décongélation terminée, le four passe automatiquement à la phase de cuisson.
- Toujours utiliser le plat à four (L) fourni, couvert avec un couvercle en pyrex ou avec une pellicule transparente.
- Toutes les cuissons doivent être effectuées en plaçant les récipient sur la grille basse (F). La photo 18 du dépliant indique comment doit être placé le récipient pour cuire des légumes congelés (à l'exception des pommes de terre au four et du gratin de légumes).



POUR CUIRE

- Quand on doit préparer des légumes bouillis, toujours ajouter 5 cuillerées d'eau tous les 500 g de légumes et couvrir le plat à four d'une pellicule transparente ou d'un couvercle en pyrex.
- Toujours utiliser le plat à four (L) fourni.
- Toutes les cuissons doivent être effectuées en plaçant le récipient sur la grille basse (F). La photo 18 du dépliant indique comment doit être placé le récipient pour cuire des légumes frais (à l'exception des pommes de terre au four et du gratin de légumes).

POUR RECHAUFFER

- Pour réchauffer des légumes précuits, sélectionner l'une des recettes de R01 à R04 (selon le poids).

CODE RECETTE	NOM / RECETTE	Notes / Conseils
L01	BROCCOLI	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 200 g max. 800 g
L02	ARTICHAUT	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 400 g max. 1000 g Pour un excellent résultat, nous conseillons de cuisiner des artichauts de taille identique.
L03	CAROTTE	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 200 max. 800 g Peuvent être cuisinées aussi bien entières qu'en morceaux (rondelles).
L04	CHOUX-FLEUR	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 300 max. 900 g Entier ou coupé en morceaux
L05	FENOUIL	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 300 max. 900 g
L06	CHAMPIGNONS	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 200 max. 800 g Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.
L07	200 gr. JACKET POTATO	Mettre les pommes de terre entières de taille identique. Elles doivent être cuites directement sur le plateau tournant comme l'illustre la photo 22 du dépliant avec la peau bien lavée et perforée avec une fourchette. A la fin de la cuisson, couper les pommes de terre dans le sens de la longueur et les farcir avec du beurre, du yaourt ou du ketchup.
L08	400 gr. JACKET POTATO	
L09	600 gr. JACKET POTATO	
L10	AUBERGINES	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 300 max. 900 g Pour cette recette les aubergines doivent être coupées en dés. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.
L11	POMMES DE TERRE AU FOUR	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 800 max. 1500 g. Pour obtenir d'excellents résultats de cuisson avec les pommes de terre FRAICHES, après avoir appuyé sur START, nous conseillons de tourner le bouton (4) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre en sélectionnant l'un des degrés de cuisson les plus bas. Attention: le récipient ne doit pas être couvert (se référer au photos 23 et 24 du dépliant)
L12	POMMES DE TERRE A L'EAU	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 300 max. 900 g Pommes de terre épluchées, coupées en morceaux ou entières.



CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

CODE RECETTE	NOM / RECETTE	Notes / Conseils
L13	PETITS POIS	Pour cuire aussi bien des pois cassés que des petits pois frais, respecter ces quantités min. 200 g, max. 800 g. Excellents cuits avec du jambon ou des petits lardons.
L14	COURGETTES	Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 300 g, max. 900 g. Peuvent être cuisinées aussi bien entières qu'en morceaux (rondelles).
L15	AUTRES LEGUMES A L'EAU	Pour tous les légumes non cités dans le tableau et qui doivent être cuits à l'eau. Pour la cuisson respecter ces quantités: min. 200 g, max. 800 g.
L16	GRATIN DE LEGUMES	Les légumes à gratiner (avec béchamel et fromage râpé) doivent toujours être précuits (sauf les tomates). Naturellement, durant la cuisson l'aliment ne doit pas être couvert pour pouvoir être gratiné (se référer aux photographies 25 and 26 du dépliant)

P - GATEAUX/DESSERTS (CUISSON)

Types de cuisson possibles:

POUR CUIRE



- Les recettes concernent des gâteaux pour au moins 8-9 personnes.
- Tous les gâteaux doivent être préparés dans des moules spécifiques en métal, de dimensions moyennes, se trouvant couramment dans le commerce (voir photo 27 du dépliant); ne pas utiliser des moules en pyrex ou autres matériaux (voir photo 28 du dépliant).
- Se rappeler de beurrer les moules et de les saupoudrer de farine.
- Toutes les cuissons doivent être effectuées sur la grille basse (F), comme l'illustre la photo 29 du dépliant.
- Nous rappelons que pour les desserts et les gâteaux non plus, le four ne doit pas être préchauffé.

CODE RECETTE	NOM / RECETTE	Notes / Conseils
P01	APPLE PIE	Gâteau anglais typique à base de pâte sablée, généralement fourré aux pommes, raisin secs etc. Cette recette figure dans la plupart des livres de cuisine en vente dans le commerce. A ne pas confondre avec la tarte aux pommes classique.
P02	TARTE AUX POMMES	Il est conseillé d'utiliser un moule rond avec charnière.
P03	TARTE	Recette utilisée pour les tartes avec fond en pâte sablée.
P04	PATE FEUILLETEE	Pour préparer un fond en pâte feuilletée, utiliser le fond d'un moule sans bord.
P05	GENOISE	Il est conseillé d'utiliser un moule rond avec charnière.
P06	CAKE	Utiliser un moule rectangulaire.
P07	GATEAU AU FROMAGE BLANC	Pour les fromages délicats (type fromage blanc égoutté) utiliser la recette P03 TARTE.
P08	GATEAU LEVE	Pour préparer des pains de Gênes, gâteaux aux noix etc. Utiliser exclusivement des moules métalliques circulaires.
P09	GATEAU NON LEVE	Pour préparer des pâtes biscuits ou brisées, gâteaux aux pommes etc. Utiliser exclusivement des moules métalliques circulaires.

CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

U - RECHAUFFAGE DE LIQUIDES, ALIMENTS POUR BEBES, DECONGELATION PAIN

Types de cuisson possibles:

DECONGELER

- Placer le pain directement sur le plateau tournant (H) sans utiliser la grille basse et sans aucun récipient, comme l'indique la photo 33 du dépliant.
- Lire attentivement les conseils donnés pour chaque recette.
- Nous rappelons qu'au début de la décongélation du pain, le mot AUTO n'apparaît pas sur l'afficheur.



RECHAUFFER

- Idéal pour réchauffer les liquides, les soupes, les petits pots et les biberons de manière à pouvoir les boire chauds (ex. soupes) ou tièdes (ex. biberon) suivant les besoins.
- Placer le récipient directement sur le plateau tournant (H) sans utiliser la grille basse (F) comme l'illustrent les photos 30 et 31. Les biberons ou les petits pots pour bébés doivent être placés comme l'illustre la photo 32.
- Lire attentivement les conseils donnés pour chaque recette. Nous rappelons qu'au début de ce programme, le mot AUTO n'apparaît pas sur l'afficheur.

CODE RECETTE	NOM / RECETTE	Notes / Conseils
U01	100 cc LIQUIDE FROID	Recette indiquée pour les liquides (café, thé, bouillon, etc.) à des températures initiales de 5-8 °C qui doivent être chauffés jusqu'à 70-80 °C. De 100 à 300 ml, utiliser des bols pour petit déjeuner, de 500 à 1000 ml, utiliser des récipients de grande dimension en pyrex.
U02	200 cc LIQUIDE FROID	
U03	300 cc LIQUIDE FROID	
U04	500 cc LIQUIDE FROID	
U05	750 cc LIQUIDE FROID	
U06	1000 cc LIQUIDE FROID	Recette indiquée pour les liquides (café, thé, bouillon, etc.) à une température initiale de 15 °C qui doivent être chauffés jusqu'à 80 °C. De 100 à 300 ml, utiliser des bols pour petit déjeuner, de 500 à 1000 ml, utiliser des récipients de grande dimension en pyrex.
U07	100 cc LIQUIDE T. AMBIANTE	
U08	200 cc LIQUIDE T. AMBIANTE	
U09	300 cc LIQUIDE T. AMBIANTE	
U10	500 cc LIQUIDE T. AMBIANTE	
U11	750 cc LIQUIDE T. AMBIANTE	Pour soupes à température ambiante. Précisons que le terme soupe sous-entend un bouillon avec pâtes à potage. Pour chauffer du bouillon seul, il suffit de programmer la recette LIQUIDE T. AMBIANTE ou LIQUIDE FROID (de U01 à U12) Il est conseillé d'utiliser des récipients en pyrex.
U12	1000 cc LIQUIDE T. AMBIANTE	
U13	250 cc SOUPE	
U14	500 cc SOUPE	
U15	750 cc SOUPE	
U16	1000 cc SOUPE	Ces recettes sont indiquées pour le lait conservé au réfrigérateur (c'est à dire à 5-8 °C). Si au contraire la température initiale dépasse 8 °C, il faut retirer le biberon du four quelques secondes plus tôt. Toujours contrôler que le contenu n'est pas brûlant (bien mélanger pour uniformiser la température).
U17	100 cc BIBERON	
U18	150 cc BIBERON	
U19	200 cc BIBERON	
U20	250 cc BIBERON	
U21	80 G PETIT POT BEBE	Recettes valables pour les petits pots à température ambiante. Ils doivent être réchauffés directement dans le petit pot mais sans couvercle. Toujours contrôler que le contenu n'est pas brûlant (bien mélanger pour uniformiser la température).
U22	120 G PETIT POT BEBE	
U23	160 G PETIT POT BEBE	
U24	200 G PETIT POT BEBE	
U25	100 G PAIN A DECONGELER	Pour un excellent résultat, décongeler des morceaux de pain de dimensions identiques.
U26	200 G PAIN A DECONGELER	
U27	300 G PAIN A DECONGELER	

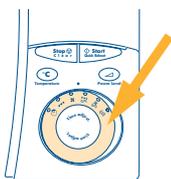
4

CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT MANUEL

Les fonctions MANUELLES sélectionnables sont les suivantes:

FONCTION	CONSEILLEE POUR:
MICRO  Micro-ondes seulement	<ul style="list-style-type: none"> - Décongeler les aliments - Ramollir le chocolat/glaçage - Fondre du beurre, ramollir les fromage - Cuire les légumes, le riz, les soupes, le poisson - Réchauffer tous les aliments déjà cuits
MICROFAN  Fonction combinée micro-ondes et air chaud	<ul style="list-style-type: none"> - Cuire rapidement tous les types de rôtis, volaille, brochettes, pommes de terre au four. - Cuire seulement les gâteaux à pâte levée.
MICROGRILL  Fonction combinée micro-ondes et gril	<ul style="list-style-type: none"> - Gratiner les aliments (ex. lasagnes, gratin de légumes, timbale de macaronis)
FAN  Air chaud seulement	<ul style="list-style-type: none"> - Cuire de manière "traditionnelle" les rôtis et tous les types de gâteaux - Cuire la pizza
GRILL  Gril seulement	<ul style="list-style-type: none"> - Griller de manière radionnelle les steaks hachés, les côtelettes, les saucisses de Francfort, les saucisses, etc.)
MEMOTIME  Minuteur	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser le temporisateur comme minuteur quand le four N'EST PAS EN MARCHE.

4.1 COMMENT PROGRAMMER LES FONCTIONS MANUELLES



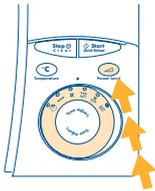
■ Tourner le **SELECTEUR FONCTIONS** (10) sur le symbole de la **FONCTION** désirée.



■ Régler la **DUREE** de la cuisson, en minutes, en tournant le bouton **TIME ADJUST** (5).

Pour le choix de la **DUREE**, voir les tableaux donnés plus loin.

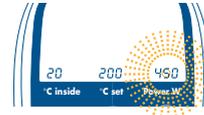
CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT MANUEL



3 Dans les fonctions:

MICRO
MICROFAN
MICROGRILL

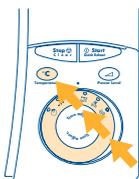
sélectionner le NIVEAU DE PUISSANCE des micro-ondes en appuyant plusieurs fois sur la touche **POWER LEVEL (8)** jusqu'à l'apparition du niveau de puissance désiré sur l'afficheur. Pour le choix de la puissance, voir les tableaux donnés plus loin.



NOTES: Dans la fonction MICRO, le niveau de puissance le plus bas (qui apparaît sur l'afficheur avec le mot "DEFROST") devra être utilisé pour décongeler tous les types d'aliments.

Dans la fonction MICROFAN, la puissance micro-ondes maximum sélectionnable est de 650 W.

Il est possible de modifier la puissance sélectionnée même au cours de la cuisson, en appuyant simplement sur la touche **POWER LEVEL (8)**.



4 Dans les fonctions:

MICROFAN
FAN

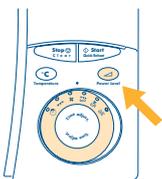
sélectionner la température de cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche **TEMPERATURE (7)** jusqu'à ce que le chiffre en bas au centre de l'afficheur affiche la température désirée.

POUR LE CHOIX DE LA TEMPERATURE, voir les tableaux donnés plus loin.



NOTES: La température indiquée en bas à gauche de l'afficheur augmente durant la cuisson. Quand la température programmée est atteinte, le four émet trois brefs signaux sonores et l'afficheur visualise seulement la valeur de température programmée.

Il est possible de modifier la température programmée même durant la cuisson, en appuyant simplement sur la touche **TEMPERATURE (7)**.



5 Lancer le processus de cuisson en appuyant sur la

touche **START (6)**. L'afficheur visualisera le comptage du temps manquant avant la fin de la cuisson.

NOTE: Si pour une raison quelconque on ne lance pas la cuisson, tous les réglages seront automatiquement effacés après 2 minutes.

CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT MANUEL

4



- 6** Quand la cuisson s'achève, le four émet un signal sonore et l'afficheur visualise le mot "END". Ouvrir la porte et enlever les aliments (l'afficheur visualisera le message "BON APPETIT").

NOTES: Il est possible de contrôler le déroulement de la cuisson programmée à tout moment en ouvrant la porte et en inspectant les aliments.

L'émission des micro-ondes et le fonctionnement du four sont interrompus par cette intervention et reprendront quand on refermera la porte et qu'on appuiera sur **START** (6).

Si pour une raison quelconque il est nécessaire de suspendre la cuisson sans ouvrir la porte, il suffit d'appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (5).

Pour terminer la cuisson, procéder de la façon suivante:

- si la porte du four est ouverte, appuyer une fois sur la touche **STOP/CLEAR** (5)
- si la porte est fermée et que la cuisson est en cours, appuyer deux fois sur la touche **STOP/CLEAR** (5). L'afficheur visualisera de nouveau l'horloge.

Dans les fonctions **MICROFAN** et **FAN**, il est possible de garder au chaud l'aliment qui vient d'être cuit: une fois la cuisson terminée, **NE PAS** ouvrir la porte et appuyer sur la touche **START** (6): l'afficheur fera défiler le message "MAINTIEN AU CHAUD". Le maintien du chaud pourra ensuite être interrompu à tout moment en ouvrant la porte ou en appuyant sur la touche **STOP/CLEAR** (5).

Ce modèle est muni d'un cycle de refroidissement automatique qui entre en fonction si le four est très chaud (par exemple à la fin de cuissons de longue durée). Durant ce cycle, l'afficheur visualise le message "LE FOUR EST EN COURS DE REFROIDISSEMENT". Les ventilateurs, l'éclairage interne et le plateau tournant sont en fonction (ils s'éteindront automatiquement).

4.2 PRECHAUFFAGE

Le préchauffage du four est possible pour les cuissons en fonctionnement manuel qui le demandent (comme par exemple les gâteaux) seulement avec la fonction **FAN**.

- Sélectionner la température désirée comme l'indique le point 4 du paragraphe 4.1.
- Appuyer sur la touche **START** (6): quand la température programmée est atteinte, le four émet trois signaux sonores brefs.
- Placer les aliments à cuire dans le four et appuyer de nouveau sur **START**: le four commencera la cuisson.
- Sélectionner la durée de la cuisson en tournant le bouton (9).

NOTE: Si la durée de la cuisson n'est pas programmée, le four continuera à fonctionner pendant 2 heures puis s'éteindra automatiquement (la possibilité de maintenir l'aliment au chaud ne sera pas visualisée).

CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT MANUEL

4.3 RECHAUFFAGE RAPIDE (Quick reheat)

Cette fonction est très utile pour réchauffer des petites quantités de nourriture et de boisson ou pour ajouter rapidement quelques minutes à une cuisson déjà terminée.

- Appuyer sur la touche **START**: le four fonctionnera pendant 30" à la puissance maximale. Si on appuie rapidement à plusieurs reprises sur cette touche, le temps augmente à chaque pression de 30" jusqu'à 3 minutes.
- Cette séquence n'est activée que si elle est effectuée dans le délai d'une minute après l'introduction des aliments dans le four.

4.4 FONCTION MEMOTIME (MINUTEUR)

Cette fonction permet d'utiliser le minuteur, quand le four **NE FONCTIONNE PAS**, jusqu'à une durée de 99 minutes.

- Mettre le **SELECTEUR FONCTIONS (10)** sur la position **MEMOTIME**, sélectionner le temps désiré et commencer le comptage en appuyant sur **START (6)**.
- 5 minutes et 1 minute avant la fin du temps programmé, l'indicateur émettra un bip.
- Quand le temps sera écoulé, le four émettra trois bips et l'afficheur visualisera le mot **END**.

4.5 SECURITE ENFANTS

Le four est muni d'un dispositif de sécurité qui empêche la modification des temps de cuisson programmés durant le déroulement de la cuisson, de manière à éviter des allongements accidentels et dangereux du temps de cuisson (les aliments peuvent brûler!).

Pour activer cette sécurité:

- Maintenir la touche **STOP/CLEAR (5)** enfoncée pendant 5 secondes.
- Le four émet un bip sonore: il ne sera plus possible de corriger les temps de cuisson durant le fonctionnement.
- Pour désactiver cette sécurité, maintenir la touche **STOP/CLEAR** enfoncée jusqu'à l'émission d'un nouveau bip.

4.6 DECONGELATION: CONSEILS, SUGGESTIONS ET TABLEAU

- Les aliments congelés dans des sachets ou pellicules en plastique ou bien dans leur emballage d'origine peuvent être mis directement dans le four, à condition qu'il n'y ait aucune partie métallique (ex. lien de fermeture ou agrafes).
- Certains aliments, comme les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant de commencer la cuisson.
- Les aliments en sauce, les ragoûts et les daubes se décongèlent mieux et plus rapidement s'ils sont remélangés de temps en temps, retournés et/ou séparés.
- Durant la décongélation, la viande, les fruits perdent des liquides: les décongeler dans une barquette.
- Il est préférable de subdiviser chaque portion de viande dans un sachet individuel avant de les mettre au congélateur. Cela vous fera gagner du temps lors de la préparation.
- Juste après la décongélation, avant d'effectuer la cuisson, il est important de respecter les temps de repos (en minutes), à savoir le temps pendant lequel il faut laisser reposer l'aliment pour permettre dans un second temps la diffusion de la chaleur à l'intérieur.

4 CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT MANUEL

TABLEAU DECONGELATION							
TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE minutes	NOTES/CONSEILS	GRILLE A UTILISER	TEMPS DE REPOS
VIANDE							
• Rôtis (porc, boeuf, veau, etc.)	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28	Retourner la viande au milieu de la décongélation (*)	Aucune	20
• Steaks, côtelettes, escalopes	200 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8		Aucune	5
• Goulasch	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Aucune	10
• Viande hachée	500 gr	MICRO	DEFROST	11 - 13		Aucune	15
	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7		Aucune	10
• Hamburgers	200 gr	MICRO	DEFROST	7 - 9		Aucune	10
• Saucisses	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Aucune	10
VOLAILLE							
• Canard, dinde	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Retourner la volaille au milieu de la décongélation A la fin du temps de repos, laver sous l'eau chaude pour éliminer la glace éventuelle	Aucune	20
• Poulet entier	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40		Aucune	20
• Poulet en morceaux	850 gr	MICRO	DEFROST	24 - 26		Aucune	10
• Blanc de poulet	300 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Aucune	10
LEGUMES							
• Aubergines en dés	500 gr	MICRO	DEFROST	16 - 19	Pour faciliter la décongélation mélanger les légumes de temps en temps	Aucune	5
• Poivrons en morceaux	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Aucune	5
• Petits pois égrenés	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 15		Aucune	5
• Coeurs d'artichauts	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Aucune	5
• Asperges en morceaux	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Aucune	5
• Haricots vers coupés	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Aucune	5
• Brocolis entiers	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Aucune	5
• Choux de Bruxelles	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Aucune	5
• Carottes en tranches	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Aucune	5
• Chou fleur en morceaux	450 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Aucune	5
• Légumes variés	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Aucune	5
• Epinards hachés	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Aucune	5
POISSON							
• Filets	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11	Retourner le poisson au milieu de la décongélation	Aucune	7
• Darnes	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Aucune	7
• Entier	500 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Aucune	7
• Crevettes	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Aucune	7
PRODUITS LAITIERS/FROMAGER							
• Beurre	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7	Enlever le papier aluminium ou les parties métalliques. Le fromage ne doit pas être décongelé complètement. Observer le temps de repos. La crème fraîche doit être enlevée de son récipient et mise dans un plat.	Aucune	10
• Fromage	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8		Aucune	15
• Crème fraîche	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10		Aucune	5
Pain							
• 2 petits pains de taille moyenne	150 gr	MICRO	DEFROST	1 - 2	Mettre le pain directement sur le plateau tournant	Aucune	3
• 4 petits pains de taille moyenne	300 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Aucune	3
• Pain en tranches	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Aucune	3
• Pain complet en tranches	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Aucune	3
FRUITS							
• Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 14	Mélanger 2 - 3 fois	Aucune	10
• Framboises	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10	Mélanger 2 - 3 fois	Aucune	10
• Mûres	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Mélanger 2 - 3 fois		

* Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de décongélation de viande hachée selon la norme IEC 705, paragraphe 18.3. Retourner les aliments à mi-cuisson du temps programmé. Les aliments doivent être déposés directement sur le plateau tournant. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.

CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT MANUEL

4.7 RECHAUFFAGE: CONSEILS, SUGGESTIONS ET TABLEAUX

Le réchauffage des aliments est une fonction dans laquelle votre four micro-ondes manifeste toute son utilité et son efficacité. Par rapport aux méthodes traditionnelles, en utilisant les micro-ondes, on a un gain de temps évident qui s'accompagne également d'une économie de courant considérable.

• Nous recommandons vivement de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température d'au moins 70°C (ils doivent être brûlants!). Il ne sera pas possible de les manger immédiatement car ils seront trop chauds mais cette procédure garantira leur stérilisation totale.

Pour réchauffer les aliments précuits ou surgelés, observer les règles suivantes:

- enlever les aliments des récipients métalliques;
 - les couvrir d'une pellicule transparente (du type adapté aux fours micro-ondes) ou d'un papier sulfurisé; de cette manière, tout l'arôme d'origine sera maintenu et le four restera plus propre; on peut les couvrir également avec une assiette retournée;
 - si possible, mélanger ou retourner fréquemment les aliments pour accélérer et uniformiser le réchauffage;
 - suivre scrupuleusement les temps indiqués sur l'emballage; tenir compte du fait que dans certaines conditions les temps indiqués devront être augmentés.
- Les aliments surgelés doivent être décongelés avant d'être réchauffés. Plus la température initiale de l'aliment est basse, plus le temps nécessaire pour le réchauffer sera long.

TABLEAU RECHAUFFAGE					
TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE (minutes)	NOTES/CONSEILS
AMOLLISSEMENT DES ALIMENTS • chocolat / glace • beurre	100 gr 50-70 gr	MICRO MICRO	450 850	4 - 5 0.5 - 0.10	Mettre dans une assiette. Remuer la glace 1 fois
ALIMENTS DE TEMPERATURE DE REFRIGERATEUR (5/8 °C) jusqu'à 20/30 °C • Yaourt • Biberon	125 gr 240 gr	MICRO MICRO	850 850	0.15 - 0.20 0.30-0.35	Enlever le papier aluminium. Réchauffer le biberon sans tétine et remuer immédiatement après le réchauffement pour uniformiser la température. Vérifier la température du contenu avant la consommation. Si le lait est à température ambiante, diminuer légèrement le temps indiqué. Si on utilise du lait en poudre, il faut veiller à très bien mélanger car la poudre résiduelle pourrait prendre feu. Utiliser du lait déjà stérilisé.
ALIMENTS PRECUIITS DE TEMP. DE REFRIGERATEUR (Temp. initiale 5 / 8°C) jusqu'à 70°C • Plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies • Plat prêt de viande avec riz et / ou légumes • Plat prêt de poisson et / ou légumes	400 gr 400 gr 300 gr	MICRO MICRO MICRO	850 850 850	4 - 6 4 - 6 3 - 5	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits disponibles dans le commerce à réchauffer à une température de 70 °C. Enlever les aliments contenus dans des récipients métalliques et les déposer directement sur l'assiette qui sera servie à table. Pour un excellent résultat, les aliments doivent toujours être couverts.
• Plat de viande et / ou légumes • Plat de pâtes, cannelloni ou lasagne • Plat de poisson et / ou riz	400 gr 400 gr 300 gr	MICRO MICRO MICRO	850 850 850	5 - 7 5 - 7 4 - 6	On se réfère à toutes portions d'aliments déjà cuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments congelés doivent être disposés directement sur l'assiette qui sera servie à table et couverts avec une autre assiette retournée ou un Pyrex. Vérifier que les aliments soient bien chaud au centre: si possible remuer les aliments.

4 CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT MANUEL

REHEATING TABLE					
TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE (minutes)	NOTES/CONSEILS
ALIMENTS CONGELÉS A RECHAUFFER / CUIRE (Temp. initiale -18 ° / -20 °C)					
• Plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	MICRO	850	6 - 8	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C directement dans leur emballage: si le récipient est métallique, déposer les aliments directement sur l'assiette qui sera servie à table et augmenter de quelques minutes le temps de cuisson.
• Plat prêt de viande avec riz et / ou légumes	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• Plat prêt de poisson et / ou légumes précuits	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• Plat prêt de poisson et / ou légumes crus	300 gr	MICRO	850	8 - 10	Enlever les aliments crus de leur emballage et les disposer dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et couvrir.
• Portions de viande et / ou légumes	400 gr	MICRO	850	6 - 8	On se réfère à toutes portions d'aliments déjà cuits congelés à réchauffer à une température de 70 °C. Les aliments congelés doivent être disposés directement sur l'assiette qui sera servie à table et couverts avec une autre assiette retournée ou un Pyrex. Vérifier que les aliments soient bien chaud au centre: si possible remuer les aliments.
• Portions de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	MICRO	850	7 - 9	
• Portions de poisson et / ou riz	300 gr	MICRO	850	4 - 6	
BOISSONS DU REFRIGERATEUR (5 / 8 °C) à 70 °C environ					
• 1 tasse d'eau	180 cc	MICRO	850	2 - 2,30	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 tasse de café	100 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	MICRO	850	4 - 5	
BOISSONS DE TEMPERATURE AMBIANTE (20 / 30 °C) jusqu'à 70 °C environ					
• 1 tasse d'eau	180 cc	MICRO	850	1,30 - 2	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette retournée.
• 1 tasse de lait	150 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• 1 tasse de café	100 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	MICRO	850	3 - 4	

4.8 CUISSON DES HORS D'OEUVRE, DES ENTREES: CONSEILS, SUGGESTIONS ET TABLEAU

Les potages ou soupes en général demandent une moins grande quantité de liquide car dans le four micro-ondes, l'évaporation est réduite. Le sel doit être ajouté seulement à la fin de la cuisson ou durant le temps de repos car il a un effet déshydratant.

Il est bon de préciser que le temps nécessaire pour cuire le riz au four micro-ondes (comme d'ailleurs les pâtes) est plus ou moins identique au temps nécessaire sur la cuisinière suivant la méthode traditionnelle. L'avantage de préparer un risotto au four micro-ondes réside dans le fait qu'il n'est pas nécessaire de mélange continuellement (2-3 fois suffisent).

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPERATURE	DUREE (minutes)	NOTES/CONSEILS	
• Lasagnes	1100 gr	MICROGRILL + GRILL	850	-	8	Temps obtenus avec des pâtes fraîches. Si les pâtes sont précuites, 6 min. de cuisson combinée MICROGRILL suffisent.	Aucune
			850	-	+12		
• Gnocchis de semoule	600 gr	MICROGRILL	850	-	12	Eviter de trop les surmonter.	Aucune
• Timbale de macaronis	1500 gr	MICROGRILL	850	-	8	Les pâtes doivent être d'abord cuites à part.	Aucune
• Risotto	300 gr. du riz	MICRO	850	-	12-15	Les ingrédients doivent être mis tous ensemble dans un récipient adapté aux micro-ondes et être couverts avec de la pellicule transparente (pour 300g de riz, prévoir 750g de bouillon avec la puissance micro-ondes max. pendant 12-15 min. environ)	Aucune
• Pizza	600 gr	FAN	-	200°C	30	Faire la pizza avec le papier sulfurisé directement sur la grille (le four doit être préchauffé).	Basse
• Quiche Lorraine	800 gr	FAN	-	160°C	40	Utiliser un moule à charnière (le four doit être préchauffé).	Basse
• Quiche Lorraine congelée	550 gr	FAN	-	190°C		Utiliser un récipient en métal (le four doit être préchauffé).	Basse

4 CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT MANUEL

4.9 CUISSON DE LA VIANDE: CONSEILS, SUGGESTIONS ET TABLEAU

- La cuisson est étroitement liée à la taille et à l'homogénéité des aliments à cuire: les brochettes cuisent plus vite qu'un rôti car elles sont constituées de morceaux de viande de petite taille et homogènes.
- Pour maintenir le moelleux des rôtis, du poulet et des brochettes, nous conseillons d'ajouter un demi-verre d'eau au début de la cuisson.

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPERATURE	DUREE (minutes)	NOTES/CONSEILS	GRILLE A UTILISER
• Rôtis (porc, boeuf)	1 Kg.	MICROFAN	450	190 °C	35-40	Laisse un peu de gras autour pour éviter le dessèchement. Ne pas trop assaisonner.	Basse
• Rôti de viande hachée	800	MICROFAN	450	180°C	22-25	Amalgamer 500g de viande de boeuf hachée avec de l'oeuf, du jambon, de la chapelure etc. Ajouter un filet d'huile et un peu de vin blanc.	Basse
• Rôti de viande hachée	900	MICRO	650	--	19-21	(*)	Basse
• Poulet entier	1,2 kg	MICROFAN	650	190 °C	38-42	(**)	Basse
• Poulet en morceaux	850	MICROFAN	650	190 °C	25-30	Mélanger une fois durant la cuisson.	Basse
• Brochettes	600	MICROFAN	450	180 °C	17-20	Tourner à la moitié de la cuisson.	Aucune
• Goulash	1,5 kg	MICRO	850	-	35-40	Cuisiner découvert et mélanger 2-3 fois.	Aucune
• Blanc de poulet	500	MICRO	650	-	13-15	Tourner à la moitié de la cuisson.	Haute
• Côte de veau ou de porc	3 morceaux	GRILL	-	-	17-19	Tourner à la moitié de la cuisson, vu que la résistance grill irradie seulement à partir de la partie supérieure du four.	Haute
• Saucisses	3 morceaux	GRILL	-	-	10-12	Tourner à la moitié de la cuisson, vu que la résistance grill irradie seulement à partir de la partie supérieure du four.	Haute
• Hamburger	3 morceaux	GRILL	-	-	10-12	Tourner à la moitié de la cuisson, vu que la résistance grill irradie seulement à partir de la partie supérieure du four.	

* Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, essai C. Couvrir le récipient avec du film étirable transparent. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2

** Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, essai C. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2

4.10 CUISSON DU POISSON: CONSEILS, SUGGESTIONS ET TABLEAU

Le poisson cuit très rapidement et avec d'excellents résultats. Il peut être assaisonné avec un peu de beurre ou d'huile (ou cuit sans assaisonnement). Couvrir avec une pellicule transparente. Bien entendu, si la peau est laissée, il faut y pratiquer quelques incisions; les filets doivent être disposés de manière uniforme. Il est déconseillé de cuire du poisson pané avec de l'oeuf.

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPERATURE	DUREE (minutes)	NOTES/CONSEILS	GRILLE A UTILISER
• Filets	300 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Couvrir avec de la pellicule transparente.	Aucune
• Tranches fines	300 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Couvrir avec de la pellicule transparente.	Aucune
• Entier	500 gr	MICRO	850	-	8 - 10	Couvrir avec de la pellicule transparente.	Aucune
• Entier	250 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Couvrir avec de la pellicule transparente.	Aucune
• Darnes	400 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Couvrir avec de la pellicule transparente.	Aucune
• Crevettes	500 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Couvrir avec de la pellicule transparente.	Aucune
• Poisson au four	600 gr	MICRO FAN	250	190°C	30	Ajouter de l'huile et un peu de vinaigre blanc.	Basse

4.11 CUISSON DES GARNITURES ET DES LEGUMES: CONSEILS, SUGGESTIONS ET TABLEAU

Avec la cuisson aux micro-ondes, les légumes conservent davantage leur couleur et leurs propriétés nutritives qu'avec la cuisson traditionnelle. Avant la cuisson, les laver et les éplucher. Les légumes de plus grande taille doivent être coupés en morceaux uniformes. tous les 500g de légumes, ajouter environ 5 cuillerées d'eau (les légumes fibreux demandent plus d'eau).

Les légumes doivent toujours être couverts d'une pellicule transparente. Remélanger au moins une fois à la moitié de la cuisson et saler légèrement seulement en fin de cuisson.

CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT MANUEL

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPERATURE	DUREE (minutes)	NOTES/CONSEILS	GRILLE A UTILISER
• Asperges	500 gr.	MICRO	850	-	9-10	Couper en morceaux de 2 cm et couvrir	Aucune
• Artichauts	300 gr.	MICRO	850	-	11-12	Couper la tige et couvrir	Aucune
• Haricots verts	500 gr.	MICRO	850	-	11-12	Couper en morceaux et couvrir	Aucune
• Brocolis	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Diviser les "fleurs" et couvrir	Aucune
• Choux de Bruxelles	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Laisser entiers et couvrir	Aucune
• Chou blanc	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Laisser entiers et couvrir	Aucune
• Chou rouge	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Laisser entiers et couvrir	Aucune
• Carottes	500 gr.	MICRO	850	-	9 - 10	Couper en morceaux de mêmes dimensions et couvrir	Aucune
• Chou-fleur	500 gr.	MICRO	850	-	11 - 12	Diviser les "fleurs" et couvrir	Aucune
• Chou-fleur à la béchamel	1000 gr.	MICROGRILL + MICRO	850 850	- -	10 + 8	Temps obtenus avec chou-fleur cru. S'il est précuit, 10' de MICROGRILL suffisent	Aucune Aucune
• Céleri	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Diviser en morceaux et couvrir	Aucune
• Aubergines		MICRO	850	-	6 - 7	Couper en dés et couvrir	Aucune
• Aubergines grillées	4 fette	GRILL	-	-	9-11	Retourner à la moitié la cuisson	Haute
• Aubergines à la mode de Parme	1300 gr.	MICROGRILL	850	-	8	Les aubergines peuvent être préparées avant, grates ou grillées	Aucune
• Poireaux	500 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Laisser entiers et couvrir	Aucune
• Champignons	500 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Laisser entiers et couvrir. L'eau n'est pas nécessaire.	Aucune
• Oignons	250 gr.	MICRO	850	-	5 - 6	Entiers de mêmes dimensions. L'eau n'est pas nécessaire.	Aucune
• Epinards	300 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Couvrir après les avoir lavés et égouttés.	Aucune
• Petits pois	500 gr.	MICRO	850	-	10 - 11	Couvrir	Aucune
• Fenouil	500 gr.	MICRO	850	-	12-13	Couper en quatre et couvrir	Aucune
• Tomates gratinées	800 gr.	MICROGRILL	450	-	10 9 - 10	Il est préférable de cuire ensemble des tomates de mêmes dimensions	Aucune
• Poivrons	500 gr.	MICRO	850	-	9-11	Couper en morceaux et couvrir	Aucune
• Poivrons grillés	4 quarti	GRILL	-	-	13	Retourner à la moitié de la cuisson	Haute
• Poivrons farcis	1400 gr.	MICROGRILL + MICRO	850 850	- -	+10 8 - 9	Choisir de préférence une variété basse et large	Aucune
• Pommes de terre	500 gr.	MICRO	850	-	25-30	Couper en morceaux de mêmes dimensions et couvrir	Aucune
• Pommes de terre rôtis (frais)	500 gr.	MICROFAN	450	190°C	40	Mélanger 2 - 3 fois	Basse
• Pommes de terre rôtis (congelés)	900 gr.	MICROFAN	450	200°C	40	Mélanger 2 - 3 fois	Basse
• Pommes de terre au four	1,1kg tot.	MICROFAN	850	190°C	25	(*)	Basse
• Courgettes	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Laisser entières et couvrir	Aucune

* Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson combinée selon la norme (3^{ème} édition de la IEC 705) incluse dans la norme IEC 53H/69/CD. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2

N.B: Les temps de cuisson du tableau ont une valeur purement indicative et dépendent du poids, de la température initiale de l'aliment et, pour les légumes, également de leur consistance et de leur structure.

4.12 CUISSON DES GÂTEAUX ET DES DESSERTS: CONSEILS, SUGGETIONS ET TABLEAU

Pour la cuisson de gâteaux, il est nécessaire de préchauffer le four. Voir le paragraphe 4.2.

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPERATURE	DUREE (minutes)	NOTES/CONSEILS	GRILLE A UTILISER
• Gâteau aux noisettes	1100 gr	MICROFAN	DEFROST	170 °C	25-30	Utiliser le plat à four fourni	Basse
• Gâteau au fromage blanc	1500 gr	MICROFAN	450	170 °C	35-40	Utiliser le plat à four fourni	Basse
• Tarte à la confiture	700 gr	FAN	-	160 °C	55	Utiliser un moule métallique	Basse
• Cake	950 gr	FAN	-	160 °C	90	Utiliser un moule rectangulaire	Basse
• Pain de Gênes	700 gr.	FAN	-	160 °C	40	Utiliser un moule métallique	Basse
• Gâteau aux noix	650 gr.	FAN	-	160 °C	40	Utiliser un moule métallique	Basse
• Egg custard	750 gr/	MICRO	850	-	16	(*)	Aucune
• Sponge cake	475 gr.	MICRO	850	-	6	(*)	Basse
• Sponge cake	710 gr.	MICROFAN	150	160 °C	30	(**)	Basse

* Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme IEC 705, paragraphe 17.3, respectivement essai A et essai B. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2.

** Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson combinée E selon la norme (3^{ème} édition de la IEC 705) incluse dans la norme IEC 53H/69/CD. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais de performance selon la norme IEC 705, sont fournies dans le tableau à la page 2

CHAPITRE 5: NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3

5.1 NETTOYAGE

Avant toute opération de maintenance ou de nettoyage, débrancher la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil soit froid.

Grâce à l'émail spécial recouvrant la cavité de votre four qui ne retient pas les projections et les particules d'aliments, le nettoyage est particulièrement simple. Éliminer toujours les traces de graisse et les projections y compris sur le couvercle de sortie des micro-ondes (C).

Ne pas utiliser de détergents abrasifs, pailles de fer ou utensiles pointus en métal pour le nettoyage de la surface externe du four. De plus, faire attention à ce que de l'eau ou du détergent liquide ne pénètrent pas à l'intérieur des fentes de sortie de l'air et des vapeurs situées sur le dessus de l'appareil.

Nous recommandons en outre de ne pas utiliser d'alcool, de détergents abrasifs ou à base d'ammoniaque pour nettoyer les surfaces internes et externes de la porte.

Pour assurer une fermeture parfaite, veiller à la propreté de la face interne de la porte, en évitant que la saleté et les résidus d'aliments restent coincés entre la porte et la façade du four.

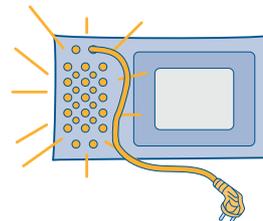
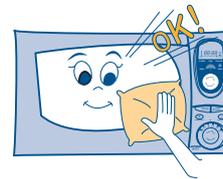
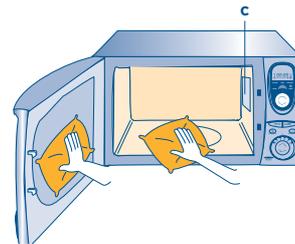
Nettoyer régulièrement les trous d'entrée de l'air se trouvant sur la paroi arrière du four, de manière qu'ils ne soient pas bouchés avec le temps par de la poussière et des dépôts de saletés.

Périodiquement, il sera nécessaire d'enlever le plateau tournant (H) et son support (I) pour les laver, de même qu'il faudra nettoyer le bas du four.

Laver le plateau tournant et son support dans une solution de savon neutre ou au lave-vaisselle.

Ne pas plonger le plateau tournant dans de l'eau froide après un chauffage prolongé: le grand écart de température subi pourrait en provoquer la rupture.

Le moteur du plateau tournant est hermétique. Toutefois, quand on nettoie le bas du four, faire attention que l'eau ne pénètre pas sous le pivot du plateau tournant (D).



DeLong

5

CHAPITRE 5: NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.2 ENTRETIEN

En cas d'anomalie de fonctionnement ou de défaut, s'adresser au Service après-vente agréé par le Fabricant. Dans tous les cas, avant d'appeler nos techniciens, il convient d'effectuer les contrôles élémentaires qui suivent:

PROBLEME	CAUSE/REMEDE
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> La porte est mal fermée La fiche est mal branchée dans la prise La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation)
Condensation sur le plan d'appui et à l'intérieur du four	<ul style="list-style-type: none"> Quand on cuit des aliments contenant de l'eau, il est tout à fait normal que la vapeur qui se développe à l'intérieur du four sort et se condense à l'intérieur du four ou sur le plan d'appui.
Etincelles à l'intérieur du four	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas allumer le four sans aliments dans les cuissons automatiques ou micro-ondes et combinées utilisant les fonctions "MICRO", "MICROFAN", "MICROGRILL". Ne pas utiliser de récipients métalliques dans les cuissons susdites ni des sachets ou emballages avec agrafes métalliques..
L'aliment ne se réchauffe pas ou ne cuit pas suffisamment	<ul style="list-style-type: none"> Fonctionnement AUTOMATIQUE: contrôler que le symbole de cuisson qui clignote sur l'afficheur correspond au type de cuisson désiré, respecter les quantités et utiliser les accessoires et les récipients décrits pour la recette. Fonctionnement MANUEL: sélectionner la fonction qui convient ou augmenter le temps de cuisson. L'aliment n'a pas été totalement décongelé avant la cuisson.
L'aliment se brûle	<ul style="list-style-type: none"> Fonctionnement AUTOMATIQUE: contrôler que le symbole de cuisson qui clignote sur l'afficheur correspond au type de cuisson désiré, respecter les quantités et utiliser les accessoires et les récipients décrits pour la recette. Fonctionnement MANUEL: sélectionner la fonction qui convient ou diminuer le temps de cuisson.
L'aliment ne cuit pas uniformément	<ul style="list-style-type: none"> Mélanger l'aliment durant la cuisson. Ne pas oublier que l'aliment cuit mieux s'il est coupé en morceaux de dimension uniformes. Le plateau tournant est resté bloqué.
L'afficheur visualise le message "FAIL"	<ul style="list-style-type: none"> Adressez-Vous à un Centre de Service après-vente.

NOTE: En cas de panne de l'éclairage interne du four, on peut continuer à utiliser l'appareil sans problèmes. Pour le remplacement de l'ampoule, s'adresser à un Centre de Service après-vente agréé.