

INDEX

CHAPITRE 1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

1.1	Recommandations importantes de sécurité	.pag. 80
1.2	Données techniques	.pag. 81
1.3	Mise en place et branchement électrique	.pag. 81
1.4	Accessoires standard fournis avec l'appareil	.pag. 82
1.5	Vaisselle appropriée	.pag. 83
1.6	Règles fondamentales et conseils pratiques	.pag. 84

CHAPITRE 2. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ ET FONCTIONNEMENT

2.1	Choix de la langue	.pag. 85
2.2	Comment régler l'horloge	.pag. 85
2.3	Fonctionnement	.pag. 86
2.4	Description afficheur	.pag. 87

CHAPITRE 3. FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

3.1	Comment programmer le fonctionnement	.pag. 88
3.2	Liste des catégories d'aliments	.pag. 90
	PLATS CUISINÉS.	.pag. 90
	PIZZA	.pag. 91
	TOURTE/QUICHE	.pag. 91
	RIZ/RISOTTO	.pag. 91
	PÂTES AU FOUR	.pag. 91
	POTAGES	.pag. 91
	VIANDE	.pag. 92
	ROSBIF	.pag. 92
	RAGOUT	.pag. 92
	VOLAILLE	.pag. 92
	POISSON	.pag. 93
	POMMES DE TERRE	.pag. 93
	LEGUMES	.pag. 93
	GÂTEAUX	.pag. 94
	LIQUIDE RÉCHAUF	.pag. 94

CHAPITRE 4. FONCTIONNEMENT MANUEL

4.1	Tableau récapitulatif	.pag. 95
4.2	MICRO	.pag. 96
4.3	MICRO FAN (MICRO CHALEUR TOURNANTE)	.pag. 97
4.4	FAN (CHALEUR TOURNANTE)	.pag. 99
4.5	MICRO GRILL	.pag. 100
4.6	GRILL	.pag. 101
4.7	Réchauffement rapide	.pag. 102
4.8	Touche mémoire programmable	.pag. 103
4.9	Touche arrêt plateau	.pag. 103
4.10	Fonction minuterie	.pag. 103
4.11	Sécurité enfants	.pag. 103
4.12	Décongélation : conseils pratiques et tableau des temps de décongélation	.pag. 103
4.13	Réchauffement : conseils pratiques et tableau des temps de réchauffement	.pag. 105
4.14	Cuire les entrées, les pâtes, le riz : conseils pratiques et tableau des temps de cuisson	.pag. 106
4.15	Cuire la viande : conseils pratiques et tableau des temps de cuisson	.pag. 107
4.16	Cuire le poisson : conseils pratiques et tableau des temps de cuisson	.pag. 107
4.17	Cuire les légumes et les garnitures : conseils pratiques et tableau des temps de cuisson	.pag. 107
4.18	Cuire les gâteaux et les tartes: conseils pratiques et tableau des temps de cuisson	.pag. 108

CHAPITRE 5. RECETTES

		.pag. 109
--	--	-----------

CHAPITRE 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.1	Nettoyage	.pag. 114
6.2	Entretien	.pag. 115

CHAPITRE 1: DESCRIPTION GÉNÉRALE

1.1 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

- 1) ATTENTION : si la porte ou les joints sont détériorés, éviter d'utiliser le four et le faire réparer par un spécialiste (formé par le fabricant ou par le Service Clients du vendeur).
- 2) ATTENTION : Les réparations ou opérations d'entretien qui exigent de retirer 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. Éviter de cuire ou de réchauffer des œufs dans leur coquille au micro-ondes car ils pourraient éclater, même après la cuisson.



fig. 1

- 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. Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.



fig. 2

- 5) Ne pas essayer de faire fonctionner le four la porte ouverte, en neutralisant 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. Veiller à maintenir toujours propre le côté intérieur (E) de la porte. Utiliser un linge humide et un produit non abrasif. Éviter de laisser s'accumuler la saleté et les résidus de nourriture entre la porte et la façade du four (fig. 1).



fig. 3

- 7) Quand la porte est ouverte, ne pas poser d'objets lourds sur la porte ni tirer violemment la poignée vers le bas car l'appareil pourrait se renverser. Ne jamais poser de récipients ni de poêles chaudes (par exemple à peine sorties du four) sur la porte. (fig. 2).
- 8) Afin d'éviter les risques, si le cordon d'alimentation est détérioré, s'adresser au Fabricant ou au Service Après-vente et toujours le faire remplacer par un spécialiste.
- 9) Si de la fumée sort du four, arrêter ou débrancher l'appareil, mais laisser la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- 10) Utiliser exclusivement des récipients spéciaux pour 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 de petites quantités d'aliments.
- 11) Ne pas mettre le plateau tournant dans l'eau lorsqu'il est très chaud. Il pourrait se casser.
- 12) Quand on utilise les fonctions " MICRO ", " MICRO FAN " et " MICRO GRILL " il ne faut pas préchauffer le four (sans aliments) ni l'allumer s'il est vide, car il pourrait se produire des étincelles.
- 13) Avant d'utiliser le four, vérifier si les ustensiles et les récipients sont spécifiques pour micro-ondes (voir la section "Vaisselle appropriée").
- 14) Pendant le fonctionnement, la porte et les autres surfaces du four peuvent atteindre des températures élevées. Ne rien poser sur le four lorsqu'il travaille, car pendant qu'il fonctionne, il chauffe. Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- 15) Pendant le réchauffement de liquides (eau, café, lait, etc.) il est possible que, par effet de l'ébullition retardée, le contenu se mette à bouillir subitement, déborde violemment et provoque des brûlures. Pour éviter ce phénomène, introduire une cuillère en plastique ou un bâtonnet de verre dans le récipient (fig. 4) avant de réchauffer les liquides. Dans tous les cas, manipuler le récipient avec précaution.

CHAPITRE 1: DESCRIPTION GÉNÉRALE

16) Éviter de réchauffer les liqueurs très alcoolisées et l'huile en grande quantité, car elles pourraient prendre feu !

17) Après avoir réchauffé les biberons et petits pots pour bébés, les agiter ou en mélanger le contenu avant de servir et contrôler la température, afin d'éviter les brûlures (fig. 5). Il est conseillé d'agiter ou de remuer la nourriture également pour que la température soit homogène.

En ce qui concerne les stérilisateurs pour biberons vendus dans le commerce, TOUJOURS vérifier, avant d'allumer le four, si le récipient contient la quantité d'eau indiquée par le fabricant.

NOTA BENE : lors de la première mise en marche de l'appareil, il est possible que pendant les 10 premières minutes il se dégage une odeur de "neuf" et un peu de fumée, due aux substances de protection appliquées sur les résistances.

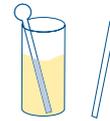


fig. 4



fig. 5

1.2 DONNÉES TECHNIQUES

• CONSOMMATION D'ÉNERGIE (Normes CENELEC HD 376)

Pour atteindre 200°C	0,35 kWh
Pour maintenir une température de 200°C pendant 1 heure	1,15 kWh
Consommation totale	1,5 kWh

• PUISSANCE RESTITUÉE MICRO-ONDES: 900 W (IEC705)

Pour tout renseignement supplémentaire, consulter la plaque signalétique fixée sur l'appareil.

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

PUISSANCE RESTITUÉE

La puissance restituée en Watts est indiquée sur la plaque signalétique du four, au point "MICRO OUTPUT". Au moment de consulter les tableaux, toujours se référer à la puissance du four. Cela sera utile aussi pour les recettes spéciales micro-ondes qui se trouvent dans le commerce.



Sur certains modèles la puissance restituée maximale, en Watts, est indiquée également dans le symbole ci-contre, présent sur le tableau de commande.

1.3 MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Après avoir déballé le four, retirer la protection contenant le plateau tournant (H), son support (I) et tous les accessoires. Vérifier si l'axe du plateau tournant (D) est correctement inséré dans le siège prévu au centre du plateau.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un linge humide et doux.
- S'assurer que le four n'a pas subi de dégâts pendant le transport et vérifier si la porte s'ouvre et se ferme parfaitement.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable à une hauteur minimale de 85 cm, hors de la portée des enfants car la porte peut atteindre, pendant la cuisson, des températures élevées.
- Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier s'il reste environ 5 cm entre les surfaces de l'appareil et les parois latérales et la face arrière, et 20 cm au-dessus du four (fig. 6).

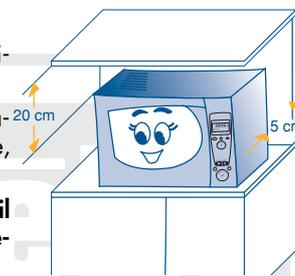


fig. 6

CHAPITRE 1: DESCRIPTION GÉNÉRALE

- 6) Ne pas obstruer les ouvertures d'entrée d'air. En particulier, ne rien poser sur le four et s'assurer que les fentes de sortie d'air et de vapeur (situées au-dessus, au-dessous et à l'arrière de l'appareil) sont TOUJOURS DÉGAGÉES (fig. 7).
- 7) Placer le support (I) au centre du logement circulaire et poser le plateau tournant (H) dessus. L'axe (D) doit s'emboîter dans le logement prévu au centre du plateau tournant.
- NOTA BENE : Ne pas placer le four au-dessus ni à côté de sources de chaleur (par exemple, au-dessus du réfrigérateur) (fig. 8).**
- 8) L'appareil doit être branché exclusivement sur des prises de courant d'une intensité minimale de 16 A. Afin d'éviter les pannes de courant durant le fonctionnement du four, vérifier également si le disjoncteur de l'habitation supporte une intensité de 16 A.
- 9) Lorsque la mise en place est terminée, le câble d'alimentation et la prise de courant doivent être faciles d'accès.
- 10) Avant d'utiliser le four, vérifier si la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et contrôler la mise à la terre : **le fabricant décline toute responsabilité au cas où cette norme ne serait pas respectée.**

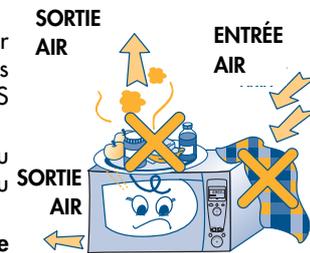


fig. 7

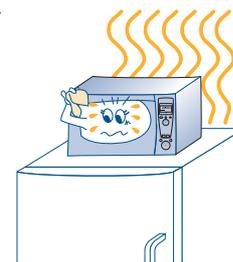
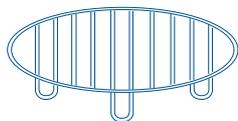


fig. 8

1.4 ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL

**GRILLE BASSE****Fonction Fan:**

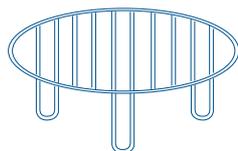
pour tous les types de cuissons traditionnelles, en particulier pour la préparation des gâteaux.

Fonction Micro fan et Micro grill:

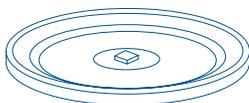
Pour la cuisson rapide des viandes, pommes de terre, certains gâteaux dont la pâte lève et plats au gratin (par ex. lasagne)

Fonction automatique:

À utiliser pour presque toutes les catégories (à ce propos, lire attentivement les indications des tableaux).

**GRILLE HAUTE****Fonction grill:**

pour tous les types de grillade.

**PLATEAU TOURNANT**

Le plateau tournant est utilisé pour toutes les fonctions.

**PLATS PYREX**

À utiliser, pour certaines cuissons, en suivant les recettes indiquées dans les tableaux aux pages suivantes.

Longhi

CHAPITRE 1: DESCRIPTION GÉNÉRALE

1.5 VAISSELLE APPROPRIÉE

- FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Pour les cuissons en fonctionnement AUTOMATIQUE, toujours utiliser les récipients et la vaisselle indiqués dans les tableaux, paragraphe 3.2 - LISTE DES CATÉGORIES D'ALIMENTS.

- FONCTIONNEMENT MANUEL

Dans toutes les fonctions MICRO, MICRO FAN et MICRO GRILL seulement micro-ondes et combinées avec micro-ondes, on peut utiliser tous les récipients en verre (de préférence Pyrex), céramique, porcelaine, terre cuite, à condition qu'ils ne contiennent pas de métal (décors, filets dorés, poignées, pieds). On peut également utiliser des récipients en plastique résistant à la chaleur mais uniquement pour la cuisson "micro-ondes seulement". En cas de doutes sur l'utilisation d'un récipient particulier, effectuer ce simple test : placer 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. Pour les réchauffements brefs, les aliments peuvent être posés sur des serviettes en papier, des plateaux en carton ou des assiettes en plastique jetables. La forme et la dimension de ces éléments doivent cependant permettre une parfaite rotation.

Tous les récipients en métal, en bois, en jonc et en cristal sont à éviter pour la cuisson aux micro-ondes. N'oublions pas que les micro-ondes chauffent les aliments et pas la vaisselle. On pourra donc cuire les aliments directement dans le plat de service et éviter ainsi d'utiliser (et de nettoyer) des casseroles. Précisons toutefois que la chaleur des aliments peut être transmise aux récipients et rendre nécessaire l'utilisation de maniques.

Dans les fonctions " FAN " ou " GRILL ", tous les types de plats allant au four peuvent être utilisés. Il est recommandé de consulter le tableau ci-dessous :

	Verre	Pyrex	Vitrocéramique	Terre cuite	Papier aluminium	Plastique	Papier ou carton	Récipients métalliques
Fonction "MICRO"	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
Fonction "MICRO FAN" "MICRO GRILL"	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
Fonction "FAN" "GRILL"	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI



CHAPITRE 1: DESCRIPTION GÉNÉRALE

1.6 RÈGLES FONDAMENTALES ET CONSEILS PRATIQUES

Les micro-ondes sont des radiations électromagnétiques présentes même dans la nature sous forme d'ondes lumineuses (la lumière solaire, par exemple) qui, à l'intérieur du four, de toutes les directions, pénètrent dans les aliments et réchauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

La chaleur est produite très rapidement uniquement à l'intérieur des aliments, tandis que le récipient est chauffé indirectement, par la chaleur que dégagent les aliments.

Ainsi, les aliments ne collent pas au récipient, ce qui permet d'utiliser très peu de graisse durant la cuisson (ou dans certains cas de ne pas en utiliser du tout).

La cuisson aux micro-ondes, avec peu ou sans matières grasses, constitue donc une cuisine très saine et diététique. En outre, par rapport aux systèmes traditionnels, la cuisson s'effectue à une température moins élevée et, par conséquent, les aliments se dessèchent moins, ne perdent pas leurs propriétés nutritives et conservent toute leur saveur.

Règles fondamentales pour une bonne cuisson aux micro-ondes

- 1) La cuisson est étroitement liée à la **grandeur et à l'homogénéité des aliments** à cuire : un ragoût cuit plus vite qu'un rôti parce que les morceaux de viande sont plus petits et homogènes. Pour programmer correctement les temps de cuisson en suivant les données fournies dans les tableaux aux pages suivantes, il faut tenir compte que le temps de cuisson doit augmenter ou diminuer proportionnellement à la quantité d'aliments. Il est important de respecter le **temps de "repos"**, c'est-à-dire le temps pendant lequel il faut laisser reposer les aliments après la cuisson pour que la température se répartisse uniformément à l'intérieur. La température des viandes, par exemple, augmentera d'environ 5 - 8°C pendant le temps de repos. Les temps de repos peuvent avoir lieu également à l'extérieur du four.
- 2) Une des principales opérations à effectuer consiste à **remuer** les aliments à plusieurs reprises pendant la cuisson : cela permet de rendre les températures plus uniformes et de réduire les temps de cuisson.
- 3) Il est également conseillé de **retourner** les aliments durant la cuisson. Cela est valable aussi bien pour les gros morceaux de viande (rôtis, poulets entiers) que les plus petits (blanc de poulet, ragoût, etc.)
- 4) **Les aliments avec coquille ou peau (pommes, pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, poisson) doivent être piqués en plusieurs endroits avec une fourchette pour laisser la vapeur s'échapper et éviter que la peau ou la coquille n'éclate (Fig. 9).**
- 5) Si on cuit plusieurs portions du même aliment, par exemple des pommes de terre à l'eau, les **placer en cercle** dans un plat afin d'obtenir une cuisson uniforme (fig. 10).
- 6) Plus la température initiale de l'aliment à cuire est basse, plus le temps de cuisson sera long. Les aliments à température ambiante cuiront plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.
- 7) Pour la cuisson, toujours poser le récipient au centre du plateau tournant.
- 8) La **formation de condensation** à l'intérieur du four et dans les zones de la porte et de la sortie d'air est parfaitement normale. **Pour la réduire, couvrir les aliments avec un film transparent, du papier huilé, un couvercle en verre ou simplement avec une assiette renversée.** En outre, les aliments contenant beaucoup d'eau (par exemple les légumes) cuisent mieux s'ils sont couverts. Le fait de couvrir les aliments permet de maintenir l'intérieur du four propre. Utiliser du film transparent spécial pour les fours à micro-ondes.
- 9) **Ne pas cuire les œufs dans leur coquille** (fig. 11) : la pression qui se forme à l'intérieur ferait éclater l'œuf, même après la cuisson. Ne pas réchauffer les œufs cuits sauf s'il s'agit d'œufs brouillés.
- 10) Avant de réchauffer ou de cuire dans le four des aliments contenus dans des récipients fermés hermétiquement, ne pas oublier de les ouvrir. La pression à l'intérieur du récipient augmenterait et le ferait éclater, même après la cuisson.

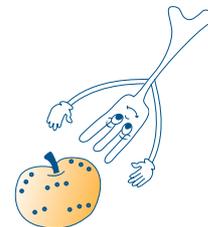


fig. 9

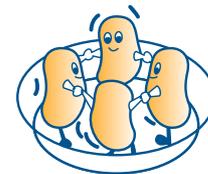
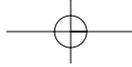


fig. 10



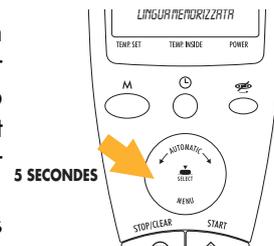
fig. 11



CHAPITRE 2: PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ ET FONCTIONNEMENT

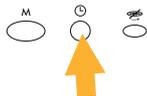
2.1 CHOIX DE LA LANGUE

- 1) Brancher l'appareil sur le secteur. Le contrôle électronique émettra un bip et l'écran affichera les choix suivants : **ENGLISH, ITALIANO, DEUTSCH, FRANÇAIS, ESPANOL**.
- 2) Il est nécessaire, dès la première mise en marche, de choisir la langue dans laquelle seront affichés les messages et les indications. Aucune fonction du four ne pourra être programmée tant que la langue n'aura pas été choisie.
- 3) Attendre que la langue choisie soit affichée, presser le bouton **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) (l'appareil émettra 3 bip) et maintenir la pression pendant 5 secondes. L'appareil émettra un autre bip pour confirmer et affichera les mots "LANGUE MÉMORISÉE". Au bout de quelques secondes, il affichera des tirets "--:--" séparés par deux points clignotants. Il est maintenant possible d'utiliser l'appareil avec toutes ses fonctions ou de régler l'horloge (voir paragraphe suivant).
- 4) La langue choisie restera mémorisée, même après une coupure de courant.
- 5) Pour modifier la langue, appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (6) et maintenir la pression pendant 5 secondes sur le bouton **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) : après un bip bref, l'appareil affichera de nouveau les 5 langues possibles. Répéter l'opération à partir du point 3 pour choisir la nouvelle langue.

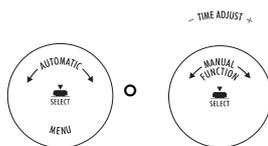
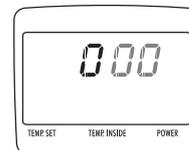


2.2 COMMENT RÉGLER L'HORLOGE

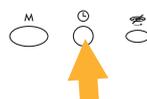
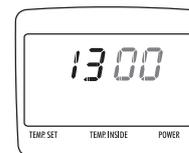
Après avoir sélectionné la langue désirée, pour régler l'horloge procéder de la façon suivante:



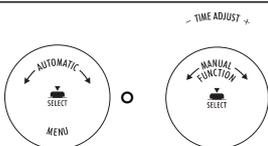
1. Presser la touche **CLOCK** (3). (Les heures clignotent sur l'afficheur).



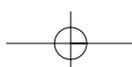
2. Régler l'heure souhaitée en tournant l'un des deux boutons **SELECT** (5) ou (10). (Les heures clignotent sur l'afficheur).



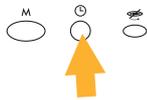
3. Appuyer de nouveau sur la touche **CLOCK** (3). (Les minutes clignotent sur l'afficheur).



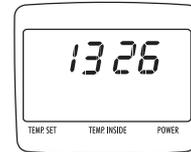
4. Régler les minutes en tournant l'un des deux boutons **SELECT** (5) ou (10). (Les minutes clignotent sur l'afficheur).



CHAPITRE 2: PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ ET FONCTIONNEMENT



5. Appuyer de nouveau sur la touche **CLOCK**  (3). (l'heure réglée est affichée).



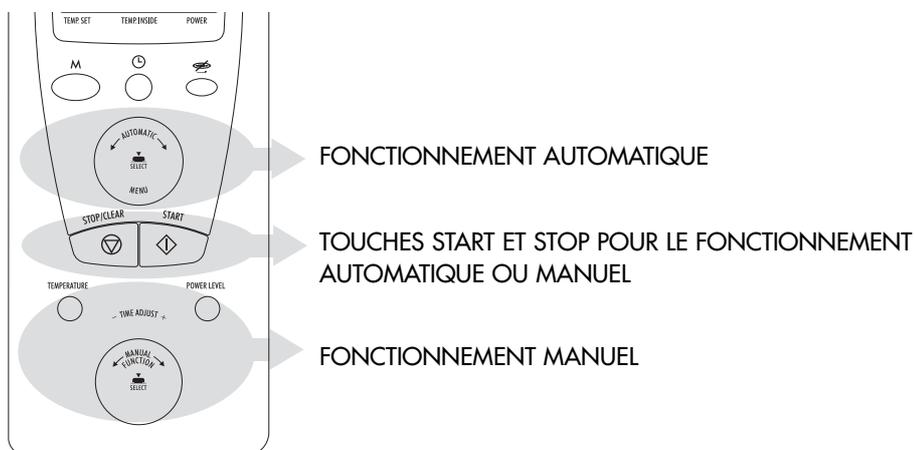
- Pour modifier l'heure affichée lorsqu'elle est déjà réglée, appuyer sur la touche **CLOCK**  (3) et procéder à une nouvelle mise à l'heure (voir ci-dessus).
- Pour afficher l'heure une fois que la fonction sélectionnée est lancée, il suffit d'appuyer sur la touche **CLOCK**  (3).

2.3 FONCTIONNEMENT

Ce four est doté de deux modes de fonctionnement indépendants:

AUTOMATIQUE (voir chapitre 3, page 88)

La recette étant sélectionnée, le micro-ordinateur du four choisira automatiquement la température, le temps et le type de cuisson le plus adapté. Toutes les recettes disponibles sont listées au paragraphe 3.2 - LISTE DES RECETTES/ ALIMENTS.



MANUEL (voir chapitre 4, page 95)

Le bouton dans le bas du tableau permet de sélectionner la fonction manuellement (MICRO, MICRO FAN, GRILL, etc.), le temps de cuisson, la température et la puissance de micro-ondes adaptés à la cuisson voulue.

REMARQUE : en cas de doute ou d'erreur pendant le choix des recettes ou des fonctionnements, presser la touche STOP/CLEAR (6) et recommencer la programmation.



CHAPITRE 2: PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ ET FONCTIONNEMENT

2.4 DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR

L'afficheur indique toutes les informations sur le mode de fonctionnement choisis:

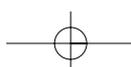
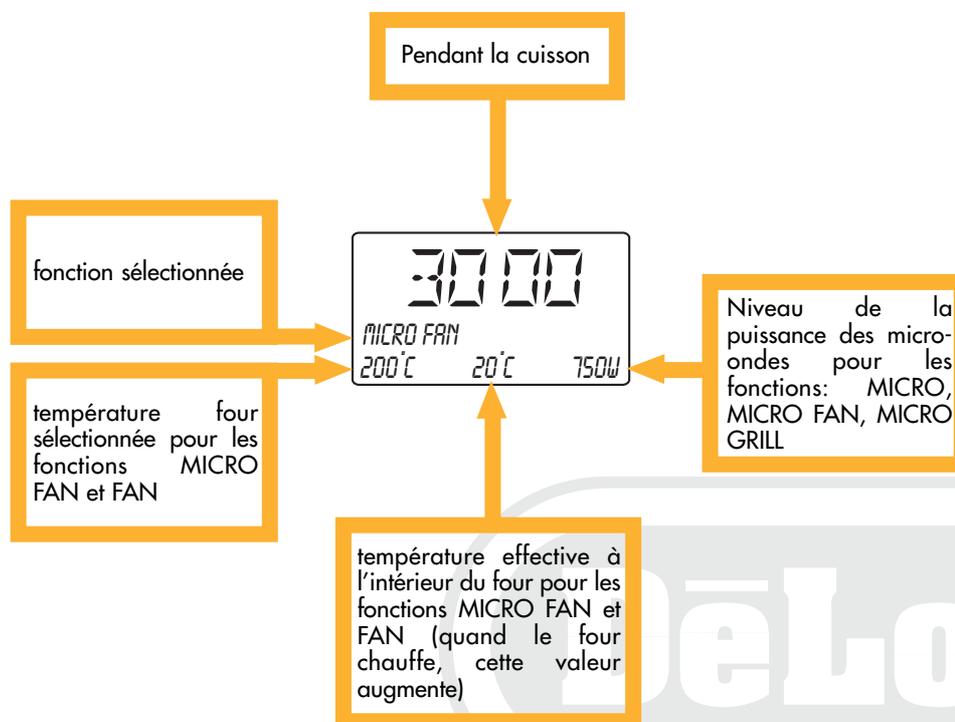
- **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE** (voir chapitre 3, page 88)



Pour éliminer les indications suggérées sur l'afficheur (une fois familiarisés avec le fonctionnement du four) procéder de la manière suivante:

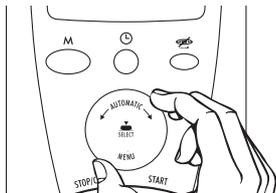
- Maintenir 5 secondes la pression sur la touche **CLOCK** ⌚ (3).
- L'appareil émettra un bip bref : l'afficheur pourra alors afficher exclusivement les catégories, les sous-menus et les diverses fonctions programmées manuellement.
- Pour revenir à l'état initial, répéter la première opération.

- **FONCTIONNEMENT MANUEL** (voir chapitre 4, page 95)

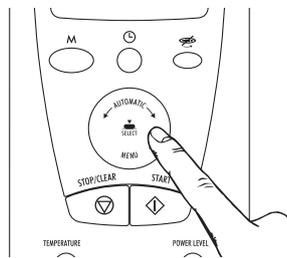
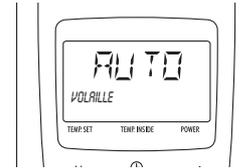


CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

3.1 COMMENT PROGRAMMER LE FONCTIONNEMENT

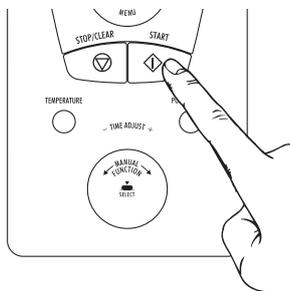
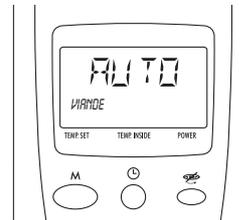


1. Tourner le bouton **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) jusqu'à faire afficher à la première ligne le nom de la catégorie souhaitée (la liste complètes des catégories est indiquée plus loin).

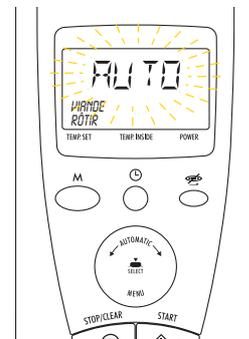


2. Presser le bouton **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) pour confirmer la catégorie. Tourner de nouveau le bouton pour sélectionner le sous-menu désiré (la liste des sous-menus est indiquée plus loin).

Pas toutes les recettes ont le sous-menu (es. Roastbeef).



3. Le sous-menu étant trouvé, presser la touche **START** (7). Sur l'afficheur l'inscription **AUTO** commencera à clignoter et dans les deux lignes resteront les données se référant à la recette sélectionnée.



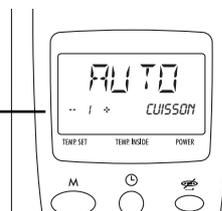
Longhi

CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

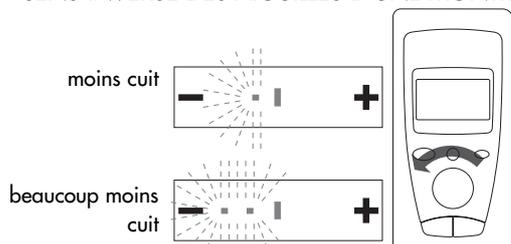
4. Après avoir pressé **START**, on peut modifier le degré de cuisson des aliments en agissant sur le bouton **SELECT 'AUTOMATIC'** (5).

- Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir un plat plus cuit
- Tourner le bouton en sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir un plat moins cuit
- Au bout de quelques secondes, la recette sélectionnée revient.

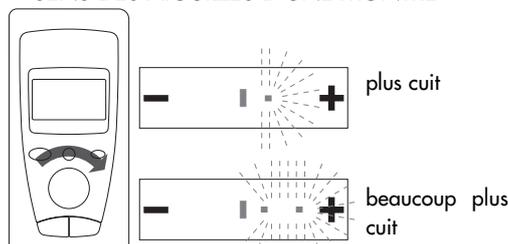
Indicateur du degré de cuisson



SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE



SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE



Le degré de cuisson peut être modifié tant que l'inscription "AUTO" reste affichée.

REMARQUE : tant que l'inscription "AUTO" reste affichée, il ne faut jamais ouvrir la porte ni presser la touche **STOP/CLEAR** (6), pour ne pas influencer les calculs du MICRO-ORDINATEUR. On ne pourra ouvrir la porte (par exemple pour contrôler la cuisson ou retourner les aliments) que lorsque l'afficheur indiquera le temps de cuisson restant. Dans certaines catégories, un signal sonore et un message affiché indiquent le moment où effectuer ces opérations.

5. La cuisson étant terminée, l'appareil émet un signal sonore et affiche l'inscription "END".

Pour certaines cuissons, l'afficheur indiquera aussi le message suivant : "LE PLAT EST PRÊT. POUR CUIRE ENCORE QUELQUES MINUTES, PRESSER **START**, AUTREMENT PRESSER **STOP/CLEAR**".

Ouvrir la porte et contrôler:

SI LE PLAT EST CUIT À POINT

- Sortir le plat, refermer la porte et presser la touche **STOP/CLEAR** (6). L'appareil affichera le message "BON APPÉTIT" et, si le four est très chaud, le message "LE FOUR REFROIDIT" (voir la note dans l'encadré ci-dessous)

SI VOUS JUGEZ QU'IL FAUT ENCORE QUELQUES MINUTES DE CUISSON:

- Refermer la porte et presser la touche **START** (7). Le four fonctionnera automatiquement encore quelques minutes.
- Après quoi l'appareil émettra un signal sonore et affichera de nouveau les messages "END" et "LE FOUR REFROIDIT" (voir la note dans l'encadré ci-dessous).

REMARQUE : Ce modèle est doté d'un cycle de refroidissement automatique qui entre en fonction quand le four est trop chaud, après avoir sorti les aliments et pressé le bouton **STOP/CLEAR** (6) (par exemple, à la fin de cuissons longues). Pendant ce cycle, l'appareil affiche le message "LE FOUR REFROIDIT".

Les ventilateurs, la lampe du four et le plat tournant sont en marche (ils s'arrêteront automatiquement) tandis que les résistances chauffantes et la partie micro-ondes sont éteintes. Pour effectuer une autre cuisson, nul besoin d'attendre que le cycle de refroidissement soit terminé.

CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

3.2 LISTE DES CATÉGORIES D'ALIMENTS

Toutes les catégories d'aliments pouvant être affichées sont regroupées en 15 familles. En tournant le bouton **SELECT 'AUTOMATIC'** (5), les catégories défilent dans l'ordre suivant:

- PLATS CUISINÉS
- PIZZA
- TOURTE/QUICHE
- RIZ/RISOTTO
- PÂTES AU FOUR
- POTAGES
- VIANDE
- ROSBIF
- RAGOÛT
- VOLAILLE
- POISSON
- POMMES DE TERRE
- LÉGUMES
- GÂTEAUX
- LIQUIDE RÉCHAUF

RÈGLES FONDAMENTALES POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS EN FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

- 1) Respecter scrupuleusement les indications des tableaux suivants pour ce qui est des poids (minimaux et maximaux) des aliments et de l'utilisation de la grille basse (F) et du plat Pyrex (M) fourni avec l'appareil. Si le poids ne rentre pas dans les valeurs indiquées, il faut utiliser le fonctionnement manuel (voir chapitre 5) pour obtenir les meilleurs résultats.
- 2) Toujours consulter les photos du dépliant ci-joint, qui montrent comment utiliser correctement les récipients et les accessoires.
- 3) Pour continuer de réaliser d'excellentes cuissons, tout plat supplémentaire acheté dans le commerce devra avoir le plus possible la même forme et les mêmes dimensions que celui fourni avec l'appareil.

PLATS CUISINÉS

SOUS-MENU	NOTES/CONSEILS
1 PORTION FRIGO (100-200 gr)	VOIR PHOTO 1 DU DÉPLIANT. On se réfère à des portions d'aliments à température réfrigérateur (5-8°C) déjà cuits, à réchauffer. Si la boîte va au four micro-ondes, la poser sur la grille basse, autrement, poser les portions dans une assiette (qui sera servie à table) ou dans le plat Pyrex fourni avec le four et les recouvrir avec une pellicule transparente.
2 PORTIONS FRIGO (200-300 gr.)	
3 PORTIONS FRIGO (300-400 gr.)	
4 PORTIONS FRIGO (400-500 gr.)	
SURGELÉS (quantité min. 200 gr - max. 500 gr)	VOIR PHOTO 2 DU DÉPLIANT On se réfère aux aliments précuits et surgelés qui se trouvent dans le commerce. Retirer les aliments de leur éventuel emballage métallique, les disposer dans une assiette et poser celle-ci sur la grille basse. Vérifier si les emballages en plastique et la pellicule transparente résistent à la cuisson au four (températures élevées) : voir les instructions sur les emballages.

CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

PIZZA	
SOUS-MENU	NOTES/ CONSEILS
FRAÎCHE	VOIR PHOTO 3 DU DÉPLIANT. Préparer la pizza sur un fond de moule métallique bien huilé et poser le tout sur la grille basse (F)
SURGELÉE	VOIR PHOTO 4 DU DÉPLIANT. Sortir la pizza de son emballage et la poser directement sur la grille basse (F).
TOURTE/QUICHE	
SOUS-MENU	NOTES/ CONSEILS
FRAÎCHE	VOIR PHOTO 5 DU DÉPLIANT. Idéal pour les tourtes et les quiches lorraines, aux épinards, etc. Elles doivent être cuisinées dans un plat métallique, non dans le Pyrex (M), et toujours sur la grille basse. Pour les tourtes surgelées, il suffit de les sortir de leur emballage et de les poser sur le plat.
SURGELÉE	
RIZ/RISOTTO	
SOUS-MENU	NOTES/ CONSEILS
CUIRE	VOIR PHOTO 6 DU DÉPLIANT. Les doses maximales à utiliser sont : 300 g de riz et 750 ml de bouillon ou d'eau. Tout verser dans le Pyrex (M) et couvrir avec un couvercle en Pyrex ou une pellicule transparente. Il est parfaitement normal que la pellicule gonfle et que du liquide coule dans le plat.
PÂTES AU FOUR	
SOUS-MENU	NOTES/ CONSEILS
FRAÎCHES	VOIR PHOTO 7 DU DÉPLIANT. Toutes les pâtes à gratiner (lasagne, cannelloni, macaroni, etc.) doivent être précuites séparément puis gratinées couvertes de béchamel, sauce à la viande et parmesan. Poser ensuite le plat (M) sur la grille basse (F). Pour faire les gratins, ne jamais couvrir les aliments.
SURGELÉES	VOIR PHOTO 8 DU DÉPLIANT. Conseillée pour les plats de lasagne, cannelloni, etc. surgelés qui se trouvent dans le commerce. Poser la boîte ou l'assiette (si les pâtes ont été transvasées) sur la grille basse (F). Pour faire les gratins, ne jamais couvrir les aliments.
POTAGES	
SOUS-MENU	NOTES/ CONSEILS
1 PORTION 250 ml	VOIR PHOTO 9 DU DÉPLIANT. Il s'agit de potages dont la température initiale est de 18°/20°C (ambiante). Considérer qu'au début de ces réchauffements, l'inscription "RUTO" n'apparaîtra pas sur l'afficheur.
2 PORTIONS 500 ml	
3 PORTIONS 750 ml	
4 PORTIONS 1 Lt	

CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

VIANDE	
SOUS-MENU	NOTES/ CONSEILS
DÉCONGELER MORCEAUX (quantité min. 200 gr. - max. 700 gr.)	VOIR PHOTO 10 DU DÉPLIANT. Placer la viande directement sur le plateau tournant (H) conseillé pour les biftecks, les côtes le porc, la viande hachée, etc.
DÉCONGELER ENTIER (quantité min. 600 gr. - max 1700 gr.)	VOIR PHOTO 10 DU DÉPLIANT. Placer la viande directement sur le plateau tournant (H) conseillé pour les morceaux entiers, jarrets, etc.
RÔTIR (quantité min. 600 gr. - max 1700 gr.)	VOIR PHOTO 11 DU DÉPLIANT. Idéal pour cuisiner l'agneau, le porc, le veau, etc. Ajouter 1/2 verre d'eau et assaisonner avec les arômes désirés. Pour éviter les éclaboussures, réduire au minimum l'huile et le vin. Poser le plat en pyrex (M) sur la grille basse.

ROSBIF	
SOUS-MENU	NOTES/ CONSEILS
RÔTIR (quantité min. 800 gr. - max 2000 gr.)	VOIR PHOTO 11 DU DÉPLIANT. Idéal pour cuisiner un bon rosbif, bien saisi et saignant. Ajouter 1/2 verre d'eau et assaisonner avec les arômes désirés. Poser le plat en pyrex sur la grille basse.

RAGOÛT	
SOUS-MENU	NOTES/ CONSEILS
À L'ÉTOUFFÉE (quantité min. 400 gr. - max 1500 gr.)	VOIR PHOTO 12 DU DÉPLIANT. Mettre la viande et l'assaisonnement dans le plat et poser le tout sur la grille basse.

VOLAILLE	
SOUS-MENU	NOTES/ CONSEILS
DÉCONGELER ENTIER (quantité min. 700 gr. - max 2000 gr.)	VOIR PHOTO 10 DU DÉPLIANT. Idéal pour décongeler la volaille entière. Poser l'aliment directement sur le plateau tournant.
DÉCONGELER MORCEAUX (quantité min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VOIR PHOTO 10 DU DÉPLIANT. Idéal pour décongeler la volaille en morceaux. Poser l'aliment directement sur le plateau tournant.
RÔTIR ENTIER (quantité min. 700 gr. - max 2000 gr.)	VOIR PHOTO 11 DU DÉPLIANT. Idéal pour cuisiner le canard, la pintade, le poulet, la dinde, etc. au four. Ajouter 1/2 verre d'eau et assaisonner avec les arômes désirés. Pour éviter les éclaboussures, réduire au minimum l'huile et le vin. Poser le plat sur la grille basse.
RÔTIR MORCEAUX (quantité min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VOIR PHOTO 11 DU DÉPLIANT. Idéal pour cuisiner au four le canard, la pintade, le poulet, la dinde en morceaux. Ajouter 1/2 verre d'eau et assaisonner avec les arômes désirés. Pour éviter les éclaboussures, réduire au minimum l'huile et le vin. Poser le plat sur la grille basse.

CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

POISSON	
SOUS-MENU	NOTES/CONSEILS
AU FOUR (quantité min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VOIR PHOTO 13 DU DÉPLIANT. Les poissons doivent être cuisinés entiers (idéal pour la daurade, le mérout, la carpe, etc.) ou en darnes (saumon, thon, etc.). Ne jamais couvrir les aliments avec une pellicule ni un couvercle en pyrex. Placer le tout sur la grille basse.
FRAIS Pocher (quantité min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VOIR PHOTO 14 DU DÉPLIANT. Le poisson doit toujours cuire couvert d'une pellicule ou d'un couvercle en pyrex. Ajouter 1/2 verre d'eau. Placer le tout sur la grille basse.
FRAIS GRATINER (quantité min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VOIR PHOTO 15 DU DÉPLIANT. Conseillé pour le poisson au gratin couvert de béchamel, chapelure ou lait. Pour les gratins, ne jamais couvrir les aliments. Placer le tout sur la grille basse.
SURGELÉ DÉCONGELER (quantité min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VOIR PHOTO 10 DU DÉPLIANT. Placer le poisson directement sur le plateau tournant. Si le poisson doit bouillir, il est conseillé de le mettre à cuire surgelé (recette suivante).
SURGELÉ Pocher (quantité min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VOIR PHOTO 14 DU DÉPLIANT. Le poisson doit toujours cuire couvert d'une pellicule transparente ou d'un couvercle en pyrex. Ajouter 1/2 verre d'eau. Placer le tout sur la grille basse.
SURGELÉ GRATINER (quantité min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VOIR PHOTO 15 DU DÉPLIANT. (Conseillé pour les plats surgelés en vente dans le commerce) Poser la boîte ou l'assiette (si l'aliment a été transvasé) sur la grille basse. Pour faire les gratins, ne jamais couvrir les aliments.
POMMES DE TERRE	
SOUS-MENU	NOTES/CONSEILS
AU FOUR (quantité min. 500 gr. - max 1500 gr.)	VOIR PHOTO 16 DU DÉPLIANT. On peut utiliser des pommes de terre fraîches ou surgelées. Les couper en morceaux et les assaisonner avec de l'huile, du vin blanc, du romarin et de l'ail. Placer le plat en pyrex (M) sur la grille basse (F). Remuer les pommes de terre 2 ou 3 fois mais seulement une fois que l'inscription "AUTO" aura disparu et que l'afficheur indiquera le temps de cuisson restant.
CUIRE À L'EAU (quantité min. 300 gr. - max 900 gr.)	VOIR PHOTO 14 DU DÉPLIANT. Les couper en morceaux ou les laisser entières et épluchées, ajouter 1/2 verre d'eau et couvrir avec la pellicule puis placer le plat en pyrex (M) sur la grille basse (F).
1 - EN ROBE DES CHAMPS (de 200 gr.)	VOIR PHOTO 17 DU DÉPLIANT. Choisir des pommes de terre entières de la même grosseur. Bien les laver avec leur peau, les piquer avec une fourchette et les disposer directement sur le plateau tournant. Quand elles sont cuites, les couper dans le sens de la longueur et les farcir avec du beurre, du yoghourt ou du ketchup.
2 - EN ROBE DES CHAMPS (de 400 gr.)	
3 - EN ROBE DES CHAMPS (de 600 gr.)	
LÉGUMES	
SOUS-MENU	NOTES/CONSEILS
FRAIS CUIRE À L'EAU (quantité min. 300 gr. - max 900 gr.)	VOIR PHOTO 14 DU DÉPLIANT. Poser le plat en pyrex (M) sur la grille basse (F). Toujours couvrir avec une pellicule transparente. Ajouter 1/2 verre d'eau.
FRAIS GRATINER (quantité min. 500 gr. - max 1200 gr.)	VOIR PHOTO 18 DU DÉPLIANT. Les légumes frais à gratiner (couverts de béchamel et de parmesan) doivent toujours être précuits (sauf les tomates). Naturellement, pour faire les gratins, les aliments ne doivent jamais être couverts.
SURGELÉS CUIRE À L'EAU (quantité min. 300 gr. - max 900 gr.)	VOIR PHOTO 14 DU DÉPLIANT. Poser le plat en pyrex (M) sur la grille basse (F). Toujours couvrir avec une pellicule transparente. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.
SURGELÉS GRATINER (quantité min. 200 gr. - max 600 gr.)	VOIR PHOTO 8 DU DÉPLIANT. Conseillé pour les aliments surgelés en vente dans le commerce : poser la boîte ou l'assiette (si les aliments ont été transvasés) sur la grille basse (F).

CHAPITRE 3: FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

GÂTEAUX	
SOUS-MENU	NOTES/CONSEILS
CUISSON LONGUE	VOIR PHOTO 19-20-21 DU DÉPLIANT. Cette définition se réfère à tous les gâteaux qui demandent un temps de cuisson long à basse température (160°C) – par exemple le plum-cake, les tartes aux pommes ou au fromage.
CUISSON COURTE	VOIR PHOTO 19-20-21 DU DÉPLIANT. Cette définition se réfère à tous les gâteaux qui demandent un temps de cuisson bref (35'- 40') à une température plus haute (180°C) - par exemple les gâteaux à pâte feuilletée, le gâteau de Savoie, les tartes, le savarin, etc.

NOTES GÉNÉRALES POUR LES DEUX SOUS-MENUS DE LA CATÉGORIE GÂTEAUX:

- Il s'agit de gâteaux pour 6 à 8 personnes
- Tous les gâteaux doivent être cuits dans des moules spéciaux ou des tourtières métalliques de dimensions moyennes en vente dans le commerce. Éviter les tourtières en Pyrex ou autre matière.
- Ne pas oublier de beurrer les tourtières et de les saupoudrer de farine.
- Toutes les cuissons doivent être effectuées sur la grille basse (F).
- Nous rappelons que, pour les desserts et les gâteaux, le four ne doit pas être préchauffé.

LIQUIDE RÉCHAUF	
SOUS-MENU	NOTES/CONSEILS
125 ml TEMPÉRATURE AMB.	VOIR PHOTO 22 DU DÉPLIANT. Il s'agit de boissons (café, thé, bouillon, lait, etc.) ayant une température initiale de 15°C et devant atteindre 80°C. Considérer qu'au début de ces réchauffements, l'inscription "AUTO" n'apparaîtra pas sur l'afficheur. Placer le récipient directement sur le plateau tournant (H) sans utiliser la grille basse (F).
250 ml TEMPÉRATURE AMB.	
500 ml TEMPÉRATURE AMB.	
750 ml TEMPÉRATURE AMB.	
1 l TEMPÉRATURE AMB.	
125 ml TEMPÉRATURE FRIGO	VOIR PHOTO 22 DU DÉPLIANT. Il s'agit de boissons (café, thé, bouillon, lait, etc.) ayant une température initiale de 5-8°C et devant atteindre 80°C. Considérer qu'au début de ces réchauffements, l'inscription "AUTO" n'apparaîtra pas sur l'afficheur. Placer le récipient directement sur le plateau tournant (H) sans utiliser la grille basse (F).
250 ml TEMPÉRATURE FRIGO	
500 ml TEMPÉRATURE FRIGO	
750 ml TEMPÉRATURE FRIGO	
1 l TEMPÉRATURE FRIGO	

CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

4.1 TABLEAU RÉCAPITULATIF

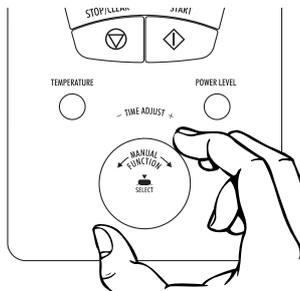
Cela permet d'obtenir tous les résultats de cuisson de la commande automatique plus rapidement puisque le four ne doit pas calculer le poids ni le temps ni la fonction à utiliser.

POUR	FONCTION À UTILISER	VOIR INSTRUCTIONS A LA PAGE	TABLEAUX NOTES ET CONSEILS A LA PAGE
Décongeler les aliments (viande, poisson, légumes, etc.)	MICRO	96	104
Ramollir le chocolat, la glace	MICRO	96	105
Faire fondre du beurre	MICRO	96	105
Réchauffer des plats cuisinés	MICRO	96	105/106
Cuisiner le riz/les pâtes	MICRO	96	106
Cuisiner les pizzas, les tourtes, quiches, etc.	FAN	99	106
Cuisiner les lasagne, cannelloni, etc. (gratins)	MICRO GRILL	100	106
Cuisiner la longe de porc, le poulet, pain de viande, etc.	MICRO FAN	97	107
Cuisiner le blanc de poulet ou le goulasch	MICRO	96	107
Faire griller des côtes de porc, des saucisses, des hamburgers, etc.	GRILL	101	107
Pocher du poisson	MICRO	96	107
Cuisiner du poisson au four	MICRO FAN	97	107
Cuire des légumes à l'eau	MICRO	96	108
Gratiner des légumes (chou-fleur, tomates, etc.)	MICRO GRILL	100	108
Faire griller des légumes (aubergines, courgettes, etc.)	GRILL	101	108
Cuisiner les pâtisseries	FAN	99	108

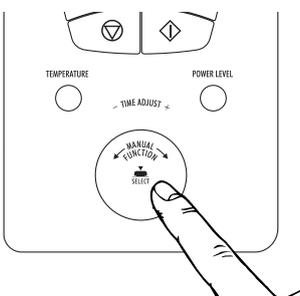
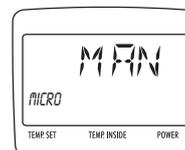


CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

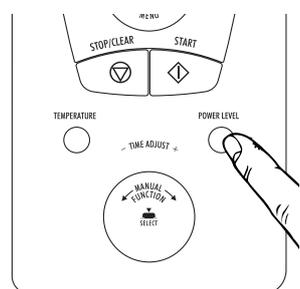
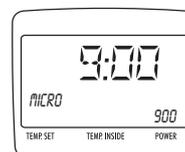
4.2 MICRO



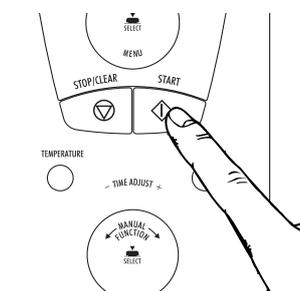
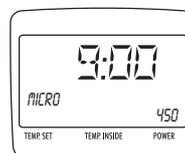
1. Tourner le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) jusqu'à ce la première ligne de l'afficheur indique "MICRO".



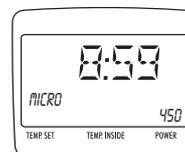
2. Presser le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) pour confirmer la fonction et le tourner pour programmer le temps de cuisson désiré. Pour le choix de la durée, consulter les tableaux aux pages suivantes.



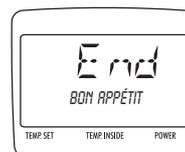
3. Pour modifier le niveau de puissance des micro-ondes presser à plusieurs reprises la touche **POWER LEVEL** (8) jusqu'à ce que l'afficheur indique le niveau de puissance désiré. Pour le choix du niveau de puissance, consulter les tableaux aux pages suivantes.



4. Presser la touche **START** (7) pour démarrer le processus de cuisson. L'afficheur indiquera le temps de cuisson restant.



5. La cuisson étant terminée, l'appareil émet un signal sonore et affiche l'inscription "END". Ouvrir la porte et sortir les aliments (l'appareil affichera le message "BON APPÉTIT").





CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

NOTES : On peut surveiller à tout moment le déroulement de la cuisson programmée, en ouvrant la porte et en contrôlant les aliments.

L'ouverture de la porte interrompra l'émission des micro-ondes qui reprendra en refermant la porte et en pressant la touche **START**(7).

Si, pour une raison quelconque, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, il suffira d'appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (6).

Pour terminer la cuisson, procéder de la manière suivante :

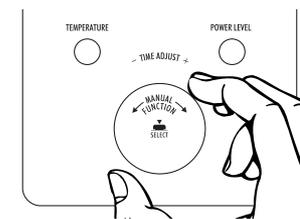
- si la porte du four est ouverte, appuyer 1 fois sur la touche **STOP/CLEAR** (6)

- si la porte est fermée et le four marche, appuyer 2 fois sur la touche **STOP/CLEAR** (6).

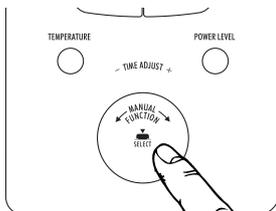
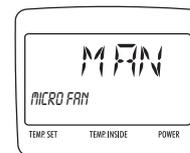
L'horloge apparaîtra de nouveau sur l'afficheur.

- Dans la fonction **MICRO**, le niveau de puissance le plus bas (qui est affiché avec "DEFROST") devra être utilisé pour décongeler tous les types d'aliments.
- On peut modifier le niveau de puissance programmé même pendant la cuisson, en pressant la touche **POWER LEVEL** (8).
- Si pour une raison quelconque la cuisson doit démarrer, toutes les programmations seront automatiquement effacées au bout de 2 minutes.

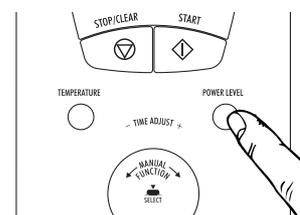
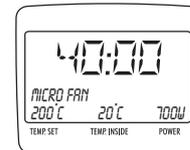
4.3 MICRO FAN



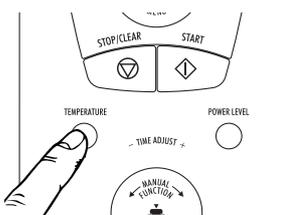
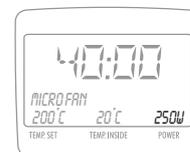
1. Tourner le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) jusqu'à ce que la première ligne de l'afficheur indique "**MICRO FAN**".



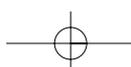
2. Presser le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'**(10) pour confirmer la fonction et le tourner pour programmer le temps de cuisson désiré. Pour le choix de la durée, consulter les tableaux aux pages suivantes.



3. Pour modifier le niveau de puissance des micro-ondes presser à plusieurs reprises la touche **POWER LEVEL** (8) jusqu'à ce que l'afficheur indique le niveau de puissance désiré. Pour le choix du niveau de puissance, consulter les tableaux aux pages suivantes. Pour cette fonction, le niveau maximal de micro-ondes est de 700 W.

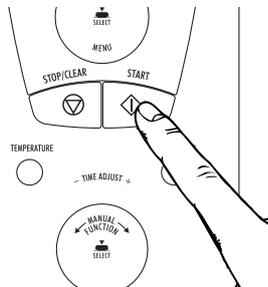


4. Sélectionner la température de cuisson en pressant à plusieurs reprises la touche **TEMPERATURE** (7) jusqu'à ce que le chiffre en bas à gauche de l'afficheur indique la température désirée.

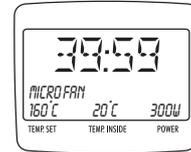




CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

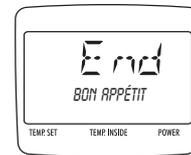


5. Presser la touche **START (7)** pour démarrer le processus de cuisson. L'afficheur indiquera le temps de cuisson restant.



6. La cuisson étant terminée, l'appareil émet un signal sonore et affiche l'inscription "END".

Ouvrir la porte et sortir les aliments (l'appareil affichera le message "BON APPÉTIT").



NOTES : La température indiquée à la ligne du bas au centre de l'afficheur augmente pendant la cuisson. Dès que la température programmée est atteinte, l'appareil émet trois bips sonores brefs et n'affiche plus que la température programmée.

On peut modifier la température programmée même pendant la cuisson, il suffit de presser la touche **TEMPERATURE (9)**

On peut modifier la puissance programmée même pendant la cuisson, il suffit de presser la touche **POWER LEVEL (8)**

On peut surveiller à tout moment le déroulement de la cuisson programmée, en ouvrant la porte et en contrôlant les aliments

L'ouverture de la porte va interrompre l'émission des micro-ondes et le fonctionnement du four, qui reprendront en refermant la porte et en pressant la touche **START (7)**.

Si, pour une raison quelconque, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, il suffira d'appuyer sur la touche **STOP/CLEAR (6)**.

Pour terminer la cuisson, procéder de la manière suivante :

- si la porte du four est ouverte, appuyer 1 fois sur la touche **STOP/CLEAR (6)**
- si la porte est fermée et le four marche, appuyer 2 fois sur la touche **STOP/CLEAR (6)**. L'horloge apparaîtra de nouveau sur l'afficheur.

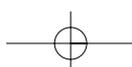
On peut garder au chaud le plat à peine cuit : la cuisson étant terminée, **NE PAS** ouvrir la porte et presser la touche **START (7)** : l'afficheur fera défiler le message "MAINTENIR AU CHAUD". Le maintien au chaud pourra ensuite être interrompu à tout moment en ouvrant la porte ou en pressant la touche **STOP/CLEAR (6)**.

Ce modèle est doté d'un cycle de refroidissement automatique qui entre en fonction lorsque le four est très chaud (par exemple à la fin de longues cuissons).

Pendant ce cycle, l'inscription "LE FOUR REFROIDIT" apparaît sur l'afficheur. Les ventilateurs, la lampe du four et le plateau tournant sont en marche (ils s'arrêteront automatiquement).

Si pour une raison quelconque la cuisson doit démarrer, toutes les programmations seront automatiquement effacées au bout de 2 minutes.

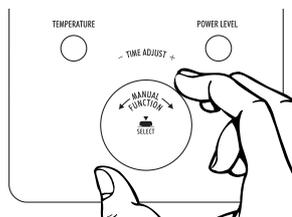
Longhi



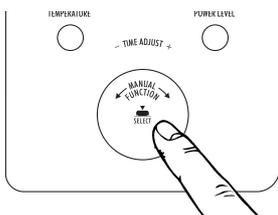
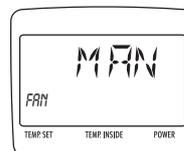


CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

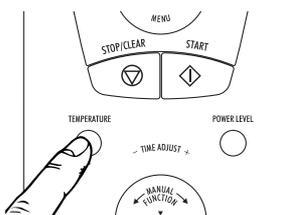
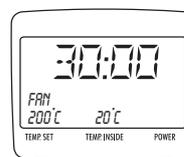
4.4 FAN



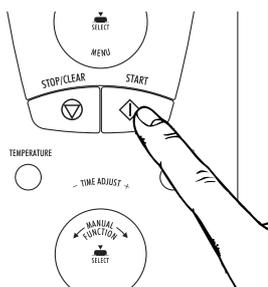
1. Tourner le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) jusqu'à ce que la première ligne de l'afficheur indique "FAN".



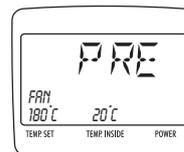
2. Presser le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) pour confirmer la fonction et le tourner pour programmer le temps de cuisson désiré. Pour le choix de la durée, consulter les tableaux aux pages suivantes.



3. Sélectionner la température de cuisson en pressant à plusieurs reprises la touche **TEMPERATURE** (8) jusqu'à ce que le chiffre en bas à gauche de l'afficheur indique la température désirée.

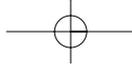


4. Presser la touche **START** (7) pour démarrer le processus de cuisson. Le message "PRE HEAT" (alterné) sera affiché pour indiquer que le four est en train de préchauffer.



Tous les aliments cuits sous cette fonction exigent de préchauffer le four. Dès que le four atteint la température programmée (signalée par 3 bip brefs) le temps programmé précédemment se met à clignoter sur l'afficheur (voir point 2) et la ligne du bas affiche le message "METTRE L'ALIMENT DANS LE FOUR ET APPUYER SUR START". Après avoir enfourné les aliments sur la grille basse, presser la touche **START** : l'afficheur indiquera le compte à rebours du temps programmé au début.





CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

NOTES : La température indiquée en bas au centre de l'afficheur augmente pendant la cuisson. Dès que la température programmée est atteinte, l'appareil émet 3 bips sonores brefs et n'affiche plus que la température programmée. On peut modifier la température programmée même pendant la cuisson, il suffit de presser la touche TEMPERATURE (8)

L'ouverture de la porte interrompra le fonctionnement du four, qui reprendra en refermant la porte et en pressant la touche START (7).

Si, pour une raison quelconque, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, il suffira d'appuyer sur la touche STOP/CLEAR (6).

Pour terminer la cuisson, procéder de la manière suivante:

- si la porte du four est ouverte, appuyer 1 fois sur la touche STOP/CLEAR (6)
- si la porte est fermée et le four marche, appuyer 2 fois sur la touche STOP/CLEAR (6). L'horloge apparaîtra de nouveau sur l'afficheur.

On peut garder au chaud le plat à peine cuit : la cuisson étant terminée, NE PAS ouvrir la porte et presser la touche START (7) : l'afficheur fera défiler le message "MAINTENIR AU CHAUD". Le maintien au chaud pourra ensuite être interrompu à tout moment en ouvrant la porte ou en pressant la touche STOP/CLEAR (6).

Ce modèle est doté d'un cycle de refroidissement automatique qui entre en fonction lorsque le four est très chaud (par exemple à la fin de longues cuissons).

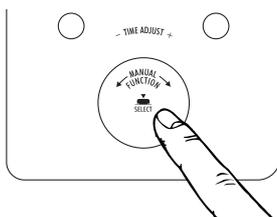
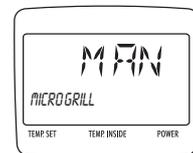
Pendant ce cycle, l'inscription "LE FOUR REFROIDIT" apparaît sur l'afficheur. Les ventilateurs, la lampe du four et le plateau tournant sont en marche (ils s'arrêteront automatiquement).

Si pour une raison quelconque la cuisson doit démarrer, toutes les programmations seront automatiquement effacées au bout de 2 minutes.

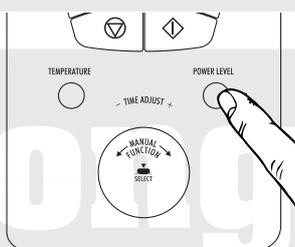
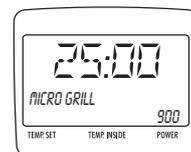
4.5 MICRO GRILL



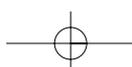
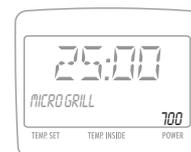
1. Tourner le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) jusqu'à ce que la première ligne de l'afficheur indique "MICRO GRILL".



2. Presser le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) pour confirmer la fonction et le tourner pour programmer le temps de cuisson désiré. Pour le choix de la durée, consulter les tableaux aux pages suivantes.

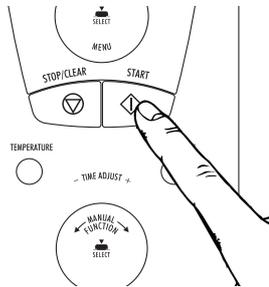


3. Pour modifier le niveau de puissance des micro-ondes presser à plusieurs reprises la touche **POWER LEVEL** (8) jusqu'à ce que l'afficheur indique le niveau de puissance désiré. Pour le choix du niveau de puissance, consulter les tableaux aux pages suivantes.

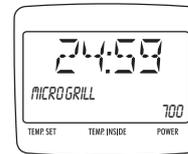




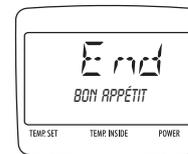
CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL



4. Presser la touche **START** (7) pour démarrer le processus de cuisson. L'afficheur indiquera le temps de cuisson restant.



5. La cuisson étant terminée, l'appareil émet un signal sonore et affiche l'inscription "END". Ouvrir la porte et sortir les aliments (l'appareil affichera le message "BON APPÉTIT").



On peut modifier la puissance programmée même pendant la cuisson, il suffit de presser la touche **POWER LEVEL** (8)

On peut surveiller à tout moment le déroulement de la cuisson programmée, en ouvrant la porte et en contrôlant les aliments.

L'ouverture de la porte interrompra l'émission des micro-ondes et le fonctionnement du four, qui reprendront en refermant la porte et en pressant la touche **START**(7).

Si, pour une raison quelconque, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, il suffira d'appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (6).

Pour terminer la cuisson, procéder de la manière suivante :

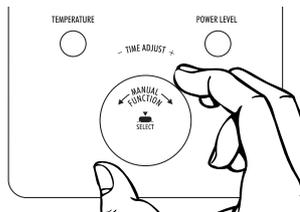
- si la porte du four est ouverte, appuyer 1 fois sur la touche **STOP/CLEAR** (6)
- si la porte est fermée et le four marche, appuyer 2 fois sur la touche **STOP/CLEAR** (6). L'horloge apparaîtra de nouveau sur l'afficheur.

Ce modèle est doté d'un cycle de refroidissement automatique qui entre en fonction lorsque le four est très chaud (par exemple à la fin de longues cuissons).

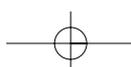
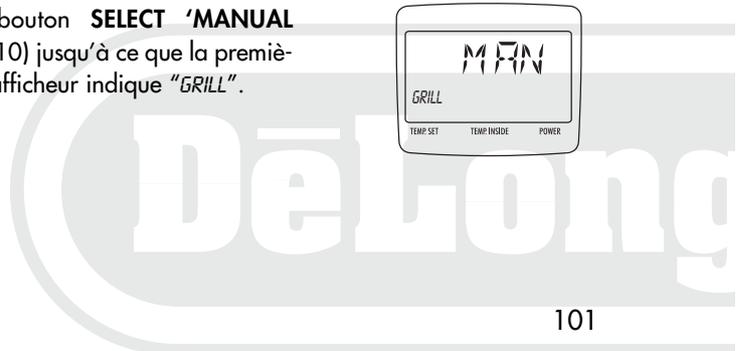
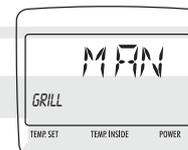
Pendant ce cycle, l'inscription "**LE FOUR REFROIDIT**" apparaît sur l'afficheur. Les ventilateurs, la lampe du four et le plateau tournant sont en marche (ils s'arrêteront automatiquement).

Si pour une raison quelconque la cuisson doit démarrer, toutes les programmations seront automatiquement effacées au bout de 2 minutes.

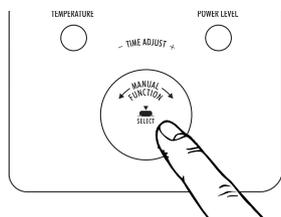
4.6 GRILL



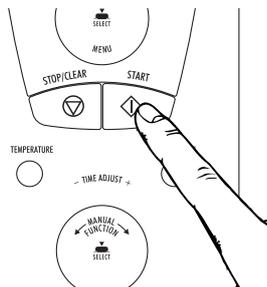
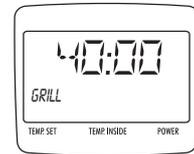
1. Tourner le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) jusqu'à ce que la première ligne de l'afficheur indique "**GRILL**".



CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL



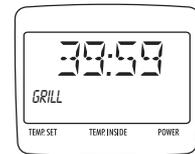
2. Presser le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) pour confirmer la fonction et le tourner pour programmer le temps de cuisson désiré. Pour le choix de la durée, consulter les tableaux aux pages suivantes.



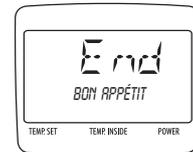
3. Presser la touche **START** (7) pour démarrer le processus de cuisson. L'afficheur indiquera le temps de cuisson restant

Note : à mi-cuisson du temps programmé, apparaîtra sur l'afficheur le message "NE PAS OUBLIER DE REMUER OU MELANGER LES ALIMENTS", jusqu'à l'ouverture de la porte.

Dans cette fonction n'est pas possible modifier le temps avec le bouton.



4. La cuisson étant terminée, l'appareil émet un signal sonore et affiche l'inscription "END". Ouvrir la porte et sortir les aliments (l'appareil affichera le message "BON APPÉTIT").



AVANT D'ENFOURNER LES ALIMENTS, LE GRIL DOIT ÊTRE PRÉCHAUFFÉ 3 MINUTES.

On peut surveiller à tout moment le déroulement de la cuisson programmée, en ouvrant la porte et en contrôlant les aliments.

L'ouverture de la porte interrompra le fonctionnement du four, qui reprendra en refermant la porte et en pressant la touche **START**(7).

Si, pour une raison quelconque, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, il suffira d'appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** (6).

Pour terminer la cuisson, procéder de la manière suivante :

- si la porte du four est ouverte, appuyer 1 fois sur la touche **STOP/CLEAR** (6)
- si la porte est fermée et le four marche, appuyer 2 fois sur la touche **STOP/CLEAR** (6). L'horloge apparaîtra de nouveau sur l'afficheur.

Ce modèle est doté d'un cycle de refroidissement automatique qui entre en fonction lorsque le four est très chaud (par exemple à la fin de longues cuissons).

Pendant ce cycle, l'inscription "**LE FOUR REFROIDIT**" apparaît sur l'afficheur. Les ventilateurs, la lampe du four et le plateau tournant sont en marche (ils s'arrêteront automatiquement).

Si pour une raison quelconque la cuisson doit démarrer, toutes les programmations seront automatiquement effacées au bout de 2 minutes.

4.7 RÉCHAUFFEMENT RAPIDE

Cette fonction est très utile pour réchauffer de petites quantités d'aliments ou de boissons ou pour ajouter rapidement quelques minutes à une cuisson déjà terminée.

- Appuyer sur la touche **START**: le four démarre à la puissance maximale pendant 30 secondes. En appuyant rapidement à plusieurs reprises sur cette touche, le temps augmentera de 30 secondes à la fois jusqu'à 3 minutes.
- Cette fonction ne peut être activée que dans la minute qui suit l'introduction des aliments dans le four.



CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

4.8 TOUCHE MÉMOIRE PROGRAMMABLE

Cette fonction permet de mémoriser un type de cuisson fréquemment utilisé (fonction manuelle seulement)

- à la fin d'une cuisson, en maintenant la pression sur la touche **M** (2) plus de 5 secondes, on peut mémoriser la fonction qui vient de terminer. L'afficheur indique "MÉMOIRE PROGRAMMÉE".
- Pour rappeler la fonction mémorisée, il suffit de presser 3 secondes la touche **M**. Si aucune cuisson n'a été mémorisée, l'afficheur indiquera "MÉMOIRE VIDE".
- Pour remplacer la cuisson mémorisée par une autre, répéter la première opération.

Les programmes restent mémorisés même s'il y a une chute de tension.

4.9 TOUCHE ARRÊT PLATEAU

Pour les plats/récipients, de grandes dimensions ou à poignées, qui empêcheraient le plateau de tourner, on peut bloquer la rotation de celui-ci : presser sur la touche **ARRÊT PLATEAU** (4) mais après avoir programmé une fonction de cuisson. Le voyant correspondant, en haut à droite, se mettra à clignoter.

Appuyer sur **START**. Le voyant clignotera encore 5 fois et restera allumé tout le temps programmé. Pour obtenir d'excellents résultats, mélanger/ retourner les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.

La fonction **ARRÊT PLATEAU** restera programmée pour la cuisson suivante, jusqu'à ce que la touche **ARRÊT PLATEAU** soit de nouveau pressée. Dans la fonction micro-ondes seulement, la puissance maximale utilisable est de 750 W (automatiquement réduite par le contrôle électronique au moment où la touche **ARRÊT PLATEAU** est actionnée).

4.10 FONCTION MINUTERIE

Cette fonction permet d'utiliser la minuterie, four **ARRÊTÉ**, jusqu'à 99 minutes.

- Tourner le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) jusqu'à ce que la première ligne de l'afficheur indique "MINUTERIE".
- Presser le bouton **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) pour confirmer la fonction et le tourner pour programmer le temps de cuisson désiré. Presser **START**.
- À 5 minutes et à 1 minute de la fin du temps programmé, le contrôle émettra un bip.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra trois bip et affichera *END*.

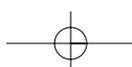
4.11 SÉCURITÉ ENFANTS

Le four est doté de deux dispositifs de sécurité. Le premier empêche toute intervention, pendant la cuisson, sur les temps de cuisson programmés, afin d'éviter les prolongations accidentelles et dangereuses de ceux-ci (les aliments peuvent brûler !).

- Maintenir la pression sur la touche **STOP/CLEAR** (6) pendant 5 secondes.
- Un bip bref est émis : on ne peut plus modifier les temps pendant toutes les cuissons.
- Pour retirer la sécurité, maintenir la pression sur la touche **STOP/CLEAR** jusqu'au bip. Le second inhibe la touche **START**.
- Maintenir la pression sur la touche **START** pendant 5 secondes.
- Un bip bref est émis et l'afficheur indique .
- Pour retirer la sécurité, maintenir la pression sur la touche **START** jusqu'au bip.

4.12 DÉCONGÉLATION : CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE DÉCONGÉLATION

- Les aliments surgelés en sachets, dans des films en plastique ou dans leur emballage, peuvent être placés directement dans le four à condition de retirer préalablement toutes les parties métalliques (liens ou agrafes).
- Certains aliments, tels les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant de commencer à cuire.
- Certains aliments en sauce, ragoûts et étuvées se décongelent mieux et plus rapidement s'ils sont mélangés de temps en temps, retournés et/ou divisés.
- Durant la décongélation, la viande, le poisson et les fruits perdent des liquides : il est conseillé de les décongeler dans un récipient.
- Il est également conseillé de séparer chaque morceau de viande dans son sachet avant de le congeler. Cela permettra de gagner du temps au moment de la préparation.
- Tout de suite après la décongélation, avant de passer à la cuisson, il est important de respecter le temps de repos, c'est-à-dire le temps (en minutes) qu'il faut laisser reposer les aliments pour que la température soit uniformément diffusée à l'intérieur.



CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

TABLEAU DES DÉCONGÉLATIONS

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE (minutes)	NOTES/CONSEILS	GRILLE À UTILISER	TEMPS DE REPOS
VIANDE							
• Rôtis (porc, bœuf, veau, etc.)	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28		Aucune	20
• Biftecks, côtelettes, escalopes	200 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Retourner la viande à mi-décongélation.	Aucune	5
• Ragoût, goulasch	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16	Voir note " * "	Aucune	10
• Viande hachée	500 gr	MICRO	DEFROST	11 - 13		Aucune	15
	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7		Aucune	10
	200 gr	MICRO	DEFROST	7 - 9		Aucune	10
• Hamburgers	200 gr	MICRO	DEFROST	7 - 9		Aucune	10
• Saucisses	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Aucune	10
VOILAILE							
• Canard, dinde	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Retourner la volaille à mi-décongélation.	Aucune	20
• Poulet entier	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Le temps de repos étant écoulé, passer sous l'eau chaude pour éliminer la glace éventuelle.	Aucune	20
• Poulet en morceaux	850 gr	MICRO	DEFROST	24 - 26		Aucune	10
• Blanc de poulet	300 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Aucune	10
LÉGUMES							
• Aubergines en dés	500 gr	MICRO	DEFROST	16 - 19	Pour faciliter la décongélation, remuer les légumes de temps en temps.	Aucune	5
• Poivrons en morceaux	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Aucune	5
• Petits pois écosés	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 15		Aucune	5
• Fonds d'artichauts	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Aucune	5
• Asperges en morceaux	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Aucune	5
• Haricots verts 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 rondelles	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Aucune	5
• Choux-fleurs	450 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Aucune	5
• Légumes variés	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Aucune	5
• Épinards coupés	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Aucune	5
POISSON							
• Filets	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11	Retourner le poisson à mi-décongélation	Aucune	7
• Darnes	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Aucune	7
• Entier	500 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Aucune	7
• Écrevisses	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Aucune	7
PRODUITS LAITIERS/FROMAGES							
• Beurre	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7	Retirer le papier aluminium et tout ce qui est métallique	Aucune	10
• Fromage	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Le fromage ne doit pas être complètement décongelé.	Aucune	15
• Crème	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10	Respecter le temps de repos. Retirer la crème de son récipient et la verser dans une assiette.	Aucune	5
PAIN							
• 2 petits pains moyens	150 gr	MICRO	DEFROST	1 - 2	Poser le pain directement sur le plateau tournant	Aucune	3
• 4 petits pains moyens	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	Aucune	6

* Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de décongélation de viande hachée selon la norme CEI 705, Paragraphe 18.3. Retourner les aliments à la moitié du temps programmé. Les aliments à décongeler doivent être posés directement sur le plateau tournant. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais selon la norme CEI 705, sont contenues dans le tableau page 2.

CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

4.13 RÉCHAUFFEMENT : CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT

Le réchauffement des aliments est une fonction très utile et très efficace de ce four. Par rapport aux procédés traditionnels, la méthode micro-ondes représente un gain considérable de temps et d'énergie électrique.

- Il est recommandé de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température minimale de 70°C. Les aliments seront trop chauds pour être mangés tout de suite, mais leur stérilisation sera assurée.
- Pour réchauffer les aliments précuits ou surgelés, respecter les règles suivantes :
 - retirer les aliments de leurs récipients métalliques
 - couvrir avec une pellicule transparente (pour les fours à micro-ondes) ou du papier huilé ; cela permettra de conserver toute la saveur naturelle et le four restera plus propre ; on peut couvrir aussi avec une assiette renversée ;
 - si possible, remuer ou retourner fréquemment les aliments pour accélérer et uniformiser le processus de réchauffement ;
 - respecter précisément les temps indiqués sur l'emballage sans oublier que, dans certains cas, ces temps devront être augmentés.
- Les aliments surgelés doivent être décongelés avant de commencer le réchauffement. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps de réchauffement sera long.

TABLEAU DES TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE (minutes)	NOTES/CONSEILS
RAMOLLISSEMENT DES ALIMENTS					
• Chocolat/glace	100 gr	MICRO	450	4 - 5	Verser dans une assiette. Mélanger la glace 1 fois.
• Beurre	50-70 gr	MICRO	900	0'.10"-0'.15"	
ALIMENTS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 20/30°C					
• Yoghourt	125 gr	MICRO	900	0'.15"-0'.20"	Retirer le papier aluminium. Réchauffer le biberon sans tétine et remuer aussitôt pour uniformiser la température. Vérifier la température du contenu avant de consommer. Si le lait est à température ambiante, diminuer légèrement le temps indiqué. Avec du lait en poudre, bien mélanger car la poudre résiduelle pourrait prendre feu. Utiliser exclusivement du lait stérilisé.
• Biberon	240 gr	MICRO	"	0'.30"-0'.35"	
ALIMENTS PRÉCUI TS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 70°C					
• Plat prêt de lasagne ou pâtes farcies	400 gr	MICRO	900	3 - 5	On se réfère à tous plats d'aliments précuits, en vente dans le commerce, à réchauffer à 70°C. Retirer l'éventuel emballage métallique et verser les aliments directement dans l'assiette qui sera servie à table. Pour un bon résultat, toujours couvrir les aliments.
• Plat prêt de viande avec riz et/ou légumes	400 gr	MICRO	"	3 - 5	
• Plat prêt de poisson avec poisson et/ou légumes	300 gr	MICRO	"	2 - 4	
• Plat de viande et/ou légumes	400 gr	MICRO	"	4 - 6	On se réfère à tous plats d'aliments déjà cuits, à réchauffer à 70°C. Placer les aliments directement dans l'assiette qui sera servie à table et couvrir avec la pellicule transparente ou une assiette renversée.
• Plat de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	MICRO	"	4 - 6	
• Plat de poisson et/ou riz	300 gr	MICRO	"	3 - 5	

CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

TABLEAU DES TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE (minutes)	NOTES/CONSEILS
ALIMENTS SURGELÉS À RÉCHAUFFER/ CUIRE (TEMP. INITIALE -18/20°C)					
• Plat prêt de lasagnes ou pâtes farcies	400 gr	MICRO	900	5 - 7	On se réfère à tous les plats prêts d'aliments précuits surgelés, à réchauffer à 70 °C directement dans leur emballage ; si le récipient est métallique, mettre les aliments directement dans 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	"	4 - 6	
• Plat prêt de poisson et/ou légumes précuits	300 gr	MICRO	"	2 - 4	
• Plat prêt de poisson et/ou légumes crus	300 gr	MICRO	"	6 - 8	Retirer les aliments crus de leur emballage, les disposer dans un récipient approprié aux micro-ondes et couvrir.
• Portions de viande et/ou légumes	400 gr	MICRO	"	5 - 7	On se réfère à toutes portions d'aliments surgelés déjà cuits, à réchauffer à 70 °C. Mettre les aliments surgelés directement dans l'assiette qui sera servie à table et couvrir avec une autre assiette renversée ou un Pyrex. S'assurer que les aliments sont bien chauds au centre et si possible les remuer.
• Portions de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	MICRO	"	6 - 8	
• Plat de poisson et/ou riz	300 gr	MICRO	"	3 - 5	
BOISSONS TEMP. FRIGO. (TEMP. INITIALE 5/8°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	MICRO	900	1'30" - 2'	Une fois réchauffées, toutes les boissons doivent être mélangées, pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette renversée.
• 1 tasse de lait	150 cc	MICRO	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tasse de café	100 cc	MICRO	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	MICRO	"	3 - 4	
BOISSONS TEMP. AMBIANTE (20/30°C) JUSQU'À 70°C ENVIRON					
• 1 tasse d'eau	180 cc	MICRO	900	1'.15" - 1'.45"	Une fois réchauffées, toutes les boissons doivent être mélangées, pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette renversée.
• 1 tasse de lait	150 cc	MICRO	"	1 - 1'.30"	
• 1 tasse de café	100 cc	MICRO	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	MICRO	"	2 - 3	

4.14 CUIRE LES ENTRÉES, LES PÂTES, LE RIZ : CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

La cuisson des potages et des soupes nécessite une plus petite quantité de liquide parce que dans le four à micro-ondes l'évaporation est plutôt faible. Le sel ne doit être ajouté qu'en fin de cuisson ou pendant le temps de repos car il déshydrate les aliments.

Le temps nécessaire pour cuire du riz (ou des pâtes) dans le four à micro-ondes est à peu près le même que celui d'une cuisson traditionnelle sur le gaz. La préparation d'un risotto au four à micro-ondes présente l'avantage de ne pas devoir remuer continuellement (il suffira de le faire 2 ou 3 fois).

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPÉRATURE	DURÉE (minutes)	NOTES/CONSEILS	GRILLE À UTILISER
• Lasagne	1100 gr	MICRO + MICROGRILL	900	-	8	Temps obtenus avec des pâtes crues. Si les pâtes sont précuites, il suffit de 8 minutes de cuisson combinée MICROGRILL.	Basse
			900	-	8		
• Gnocchi à la romaine	600 gr	MICRO GRILL	900	-	12	Ils ne doivent pas trop se chevaucher	Basse
• Timbale de macaroni	1500 gr	MICRO GRILL	900	-	8	Cuire les pâtes préalablement dans l'eau bouillante.	Basse
• Risotto	300 gr. de riz	MICRO	900	-	12-15	Les ingrédients doivent être placés tous ensemble dans un récipient allant au four à micro-ondes et recouverts avec un film transparent (pour 300 g de riz, il faut 750 g de bouillon et la puissance maximale des micro-ondes pendant 12 à 15 minutes).	Aucune
• Pizza	600 gr	FAN	-	200°C	30	Étendre la pizza sur le fond d'une tourtière ou sur du papier à four directement sur la grille (le four doit être préchauffé).	Basse
• Quiche lorraine fraîche	800 gr	FAN	-	160°C	40	Utiliser une tourtière avec crochet (le four doit être préchauffé).	Basse
• Quiche lorraine cong.	550 gr	FAN	-	190°C	45	Poser sur le fond d'une tourtière métallique (le four doit être préchauffé).	Basse

CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

4.15 CUIRE LA VIANDE : CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

- La cuisson est étroitement liée à la grandeur et à l'homogénéité des aliments à cuire : les brochettes cuisent plus vite qu'un rôti parce que les morceaux de viande sont plus petits et homogènes.
- Pour que les rôtis, les poulets et les brochettes restent tendres, il est conseillé d'ajouter $1/2$ verre d'eau en début de cuisson.

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPÉRATURE	DURÉE (minutes)	NOTES/CONSEILS	GRILLE À UTILISER
• Rôtis (porc, bœuf)	1 Kg.	MICRO FAN	450	190 °C	35-40	Laisser un peu de graisse autour pour qu'il ne se dessèche pas. Ne pas trop assaisonner.	Basse
• Pain de viande	800	MICRO FAN	450	180 °C	22-25	Amalgamer 500 g de viande hachée de bœuf avec des œufs, du jambon, de la chapelure, etc. Ajouter un filet d'huile et un peu de vin blanc.	Basse
• Pain de viande	900	MICRO	700	-	20	Voir note (★)	Aucune
• Poulet entier	1,2 kg	MICRO FAN	700	190 °C	40	Voir note (★★)	Basse
• Poulet en morceaux	850	MICRO FAN	700	190 °C	25	Pendant la cuisson remuer 1 fois.	Basse
• Brochettes	600	MICRO FAN	450	180 °C	17-20	Retourner à mi-cuisson	Basse
• Goulasch	1,5 kg	MICRO	900	-	30-35	Cuisiner sans couvercle et remuer 2 ou 3 fois.	Aucune
• Blanc de poulet	500	MICRO	700	-	10-15	Retourner à mi-cuisson	Aucune
• Côte de veau ou de porc	3 pezzi	GRILL	-	-	16-18	Préchauffer le gril pendant 3 minutes. Retourner à mi-cuisson, car la résistance du gril rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.	Haute
• Saucisses	3 pezzi	GRILL	-	-	10-12	Préchauffer le gril pendant 3 minutes. Retourner à mi-cuisson, car la résistance du gril rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.	Haute
• Hamburgers	3 pezzi	GRILL	-	-	10-12	Préchauffer le gril pendant 3 minutes. Retourner à mi-cuisson, car la résistance du gril rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.	Haute

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

* * Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme CEI 705, § 17.3, essai F. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais selon la norme CEI 705, sont fournies dans le tableau page 2.

4.16 CUIRE LE POISSON : CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

Le poisson cuit très vite et donne d'excellents résultats. On peut ajouter un peu de beurre ou d'huile (ou ne rien ajouter). Couvrir avec un film transparent. Si le poisson a une peau, celle-ci doit être piquée ; les filets doivent être disposés de façon uniforme. Il est déconseillé de cuire du poisson pané et roulé dans l'œuf.

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPÉRATURE	DURÉE (minutes)	NOTES/CONSEILS	GRILLE À UTILISER
• Filets	300 gr	MICRO	700	-	5-7	Couvrir avec un film transparent.	Aucune
• Fines tranches	300 gr	MICRO	700	-	7-9	Couvrir avec un film transparent.	Aucune
• Entier	500 gr	MICRO	700	-	8-10	Couvrir avec un film transparent.	Aucune
• Entier	250 gr	MICRO	700	-	5-7	Couvrir avec un film transparent.	Aucune
• Darnes	400 gr	MICRO	700	-	7-9	Couvrir avec un film transparent.	Aucune
• Écrevisses	500 gr	MICRO	700	-	7-9	Couvrir avec un film transparent.	Aucune
• Poisson au four	600 gr	MICRO FAN	DEFROST	190°C	30	Ajouter de l'huile, une gousse d'ail et une goutte de vin blanc. Ne pas couvrir.	Basse

4.17 CUIRE LES GARNITURES ET LES LÉGUMES : CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

Par rapport à la cuisson traditionnelle, les légumes cuits au four à micro-ondes conservent mieux leurs couleurs et leur pouvoir nutritif. Avant de commencer la cuisson, les laver et les nettoyer.

Couper les plus grands en morceaux de même grosseur. Ajouter environ 5 cuillerées d'eau pour 500 g de légumes (les légumes fibreux demandent plus d'eau). Les légumes doivent toujours être couverts avec du film transparent. Mélanger une fois à mi-cuisson et ajouter très peu de sel seulement en fin de cuisson.

CHAPITRE 4: FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPÉRATURE	DURÉE (minutes)	NOTES/CONSEILS	GRILLE À UTILISER
• Asperges	500 gr.	MICRO	900	-	8-9	Couper en morceaux de 2 cm et couvrir	Aucune
• Artichauts	300 gr.	MICRO	900	-	10-11	Couper la tige et couvrir	Aucune
• Haricots verts	500 gr.	MICRO	900	-	10-11	Couper en morceaux et couvrir	Aucune
• Brocolis	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	Diviser chaque bouquet et couvrir.	Aucune
• Choux de Bruxelles	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	Laisser entiers et couvrir	Aucune
• Chou blanc	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	Laisser entier et couvrir	Aucune
• Chou rouge	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	Laisser entier et couvrir	Aucune
• Carottes	500 gr.	MICRO	900	-	8-9	Couper en morceaux de même grosseur et couvrir	Aucune
• Chou-fleur	500 gr.	MICRO	900	-	10-11	Diviser les bouquets et couvrir	Aucune
• Choux-fleurs à la béchamel	1000 gr.	MICRO + MICRO GRILL	900 900	- -	7 10	Temps obtenus avec un chou-fleur cru. Si précuit, 10' de MICRO GRILL suffisent	Basse
• Céleri	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	Couper en morceaux et couvrir	Aucune
• Aubergine		MICRO	900	-	5-6	Couper en dés et couvrir	Aucune
• Aubergines grillées	4 tranches	GRILL	-	-	9-11	Retourner à mi-cuisson	Haute
• Aubergines à la napolitaine	1300 gr.	MICRO GRILL	900	-	7-9	Les aubergines peuvent être préalablement frites ou grillées	Basse
• Poireau	500 gr.	MICRO	900	-	5-6	Laisser entiers et couvrir.	Aucune
• Champignons	500 gr.	MICRO	900	-	5-6	Laisser entiers et couvrir. Ne pas ajouter d'eau.	Aucune
• Oignons	250 gr.	MICRO	900	-	4-5	Entiers, de même grosseur. Ne pas ajouter d'eau	Aucune
• Épinards	300 gr.	MICRO	900	-	5-6	Couvrir après les avoir lavés et égouttés.	Aucune
• Petits pois	500 gr.	MICRO	900	-	9-10	Couvrir	Aucune
• Fenouil	500 gr.	MICRO	900	-	11-12	Couper en quartiers et couvrir	Aucune
• Tomates au gratin	800 gr.	MICRO GRILL	450	-	9-11	De préférence de la même grosseur	Basse
• Poivrons	500 gr.	MICRO	900	-	8-9	Couper en morceaux et couvrir	Aucune
• Poivrons grillés	4 quartiers	GRILL	-	-	9-11	Retourner à mi-cuisson	Haute
• Poivrons farcis	1400 gr.	MICRO + MICRO GRILL	900 900	- -	8 9	De préférence bas et larges	Basse
• Pommes de terre	500 gr.	MICRO	900	-	7-8	Couper en morceaux de même grosseur et couvrir	Aucune
• Pommes de terre rôties (fraîches)	500 gr.	MICRO FAN	450	190°C	25-30	Mélanger 2-3 fois	Basse
• Pommes de terre rôties (cong.)	900 gr.	MICRO FAN	450	200°C	35-40	Mélanger 2-3 fois	Basse
• Pommes de terre au gratin	1100 gr. tot.	MICRO FAN	700	190°C	20	Voir note (*)	Basse
• Courgettes	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	Laisser entiers et couvrir.	Aucune

* Ces indications sont appropriées pour exécuter les essais de cuisson combinée selon le Projet de Norme (3e édition de la norme CEI 705) contenu dans le document CEI 53H/69/CD. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais selon la norme CEI 705, sont fournies au tableau page 2.

N.B. : les temps de cuisson fournis dans le tableau sont purement indicatifs et peuvent varier en fonction du poids et de la température initiale des aliments et, pour les légumes, de leur consistance et de leur structure.

4.18 CUIRE LES GÂTEAUX ET LES TARTES : CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Toutes les cuissons de gâteaux exigent le préchauffage du four. Voir paragraphe 4.4

TYPE	QUANTITÉ	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPÉRATURE	DURÉE (minutes)	NOTES/CONSEILS	GRILLE À UTILISER
• Gâteau aux noisettes	1100 gr	MICRO FAN	DEFROST	170 °C	25-30	Exécution dans le plat Pyrex fourni avec l'appareil	Basse
• Quark	1500 gr	MICRO FAN	450	160 °C	35-40	Exécution dans le plat Pyrex fourni avec l'appareil	Basse
• Tarte à la confiture	700 gr	FAN	-	160 °C	40	Utiliser une tourtière métallique	Basse
• Plum-cake	950 gr	FAN	-	160 °C	90	Utiliser un moule rectangulaire	Basse
• Génoise	700 gr.	FAN	-	160 °C	40	Utiliser une tourtière métallique	Basse
• Gâteau aux noix	650 gr.	FAN	-	160 °C	40	Utiliser une tourtière métallique	Basse
• Egg custard	750 gr	MICRO	900	--	16	*	Aucune
• Sponge cake (Crème anglaise)	475 gr	MICRO	900	--	6	*	Basse
• Sponge cake (Gâteau de Savoie)	710 gr	MICRO FAN	DEFROST	170°C	30	**	Basse

* Ces indications sont appropriées pour exécuter les essais de cuisson, respectivement test A et test B, selon la norme CEI, § 17.3. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais selon la norme CEI 705, sont fournies au tableau page 2.

** Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai E de cuisson combinée selon le projet de Norme (3e édition de la norme CEI 705) contenu dans le document CEI 59H/69/CD. Ne pas oublier de préchauffer le four en fonction FAN seulement, grille basse insérée. Des indications supplémentaires, concernant notamment d'autres essais selon la norme CEI 705, sont contenues dans le tableau page 2.

CHAPITRE 5: RECETTES

PIZZA

Ingrédients : 500 gr de pâte à pizza, 1 mozzarella, 1 boîte de tomates pelées, origan, 50 gr de jambon cuit, sel.

Exécution : préchauffer le four à 200°C (fonction fan) grille basse insérée. Entre temps, étaler la pâte, l'abaisser (elle doit être très fine) et la poser sur une plaque ronde (le fond d'une tourtière, par exemple). Étaler la tomate et ajouter la mozzarella en dés et le jambon en fines tranches. Ajouter une pincée d'origan et un peu de sel ; enfourner et cuire 30'.

En fonction automatique, programmer la catégorie "PIZZA FRAÎCHE". Utiliser la grille basse mais sans préchauffer le four.

QUICHE LORRAINE

Ingrédients pour la pâte : 200 gr de farine, 100 gr de beurre, 1 pincée de sel, un verre d'eau.

Ingrédients pour la farce : 180 gr de lard fumé, $\frac{1}{4}$ de litre de lait, 3 œufs, 150 gr de crème fraîche, sel, poivre, noix de muscade.

Exécution : amalgamer la farine, le sel et le beurre. Ajouter l'eau et travailler la pâte en boule ; laisser reposer 30' au frais. Verser le lard fumé, coupé en dés, dans un plat en pyrex et faire dorer 1' 30" - fonction MICRO - à la puissance maximale. L'égoutter et le mettre de côté. Entre temps, préchauffer le four à 160°C - fonction FAN - grille basse insérée.

Étendre la pâte et en garnir une tourtière avec crochet précédemment beurrée et saupoudrée de farine. Batre les œufs, ajouter le lait, la crème, le sel, le poivre et un peu de noix de muscade. Distribuer les lardons sur la pâte et verser la crème. Enfouner la tourtière et faire cuire 40'.

En fonction automatique, programmer la catégorie "TOURTE/ QUICHE FRAÎCHE". Utiliser la grille basse mais sans préchauffer le four.

The logo for DeLonghi, featuring the brand name in a bold, white, sans-serif font inside a rounded rectangular frame with a grey gradient background.

CHAPITRE 5: RECETTES

LASAGNE

Ingrédients : 9 feuilles de pâtes aux œufs, 1/2 litre de béchamel, 500 gr de sauce bolonaise, 50 de parmesan râpé.

Exécution : étalez un peu de béchamel au fond d'un plat en pyrex. Étendre une première couche de pâte, étalez une légère couche de béchamel et de sauce à la viande et un peu de fromage râpé. Faire ainsi 3 couches de pâtes et terminer par la béchamel et la sauce à la viande et saupoudrer de fromage râpé. Poser le plat en pyrex sur la grille basse et faire cuire 8 minutes en MICRO (900 W) et 8 minutes en MICRO GRILL à la puissance maximale de micro-ondes jusqu'à ce que le plat soit gratiné à souhait. Si la pâte des lasagne est précuite, faire cuire 8 minutes en MICRO GRIL à la puissance maximale de micro-ondes.

En automatique, programmer la catégorie "LASAGNES FRAÎCHES". La pâte des lasagne doit toujours être précuite et le pyrex posé sur la grille basse.

CRÊPES À LA FLORENTINE

Ingrédients pour la farce : 200 gr d'épinards surgelés, 250 gr de ricotta, 1 œuf, sel, parmesan.

Ingrédients pour les crêpes : 2 œufs, 100 gr de farine, 25 gr de margarine, 250 gr de lait, sel.

Ingrédients pour le dessus : 1/2 litre de béchamel, coulis de tomate, fromage râpé (grana).

Exécution : faire cuire les épinards 11 minutes dans le plat en pyrex, couverts d'une pellicule transparente, en MICRO seulement, à 900 W. Les presser, les hacher et les amalgamer avec le reste des ingrédients pour la farce. Préparer les crêpes ; dans une terrine, battre tous les ingrédients et les faire cuire à 210°C dans un moule anti-adhésif huilé en FAN.

Farcir les crêpes, les disposer dans le plat avec la béchamel, arroser de coulis à la tomate (quelques cuillérées suffisent) et saupoudrer de fromage râpé. Faire cuire au four 8 à 10 minutes sur la grille basse, en COMBI GRILL, les micro-ondes à 450 W, jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné.

En automatique, programmer la catégorie "LASAGNES FRAÎCHES". Le pyrex doit être posé sur la grille basse.

The Longhi logo is displayed in a large, stylized font within a rounded rectangular frame. The word "Longhi" is written in a bold, white, sans-serif typeface against a dark grey background. The entire logo is set within a light grey, rounded rectangular border.



CHAPITRE 5: RECETTES

POULET RÔTI

Ingrédients : 1 poulet de 1200 gr, $\frac{1}{2}$ verre d'eau, sel, poivre.

Exécution : bien nettoyer le poulet et le piquer avec une fourchette pour faire couler la graisse. Le placer dans un plat en pyrex, ajouter l'eau, saler, poivrer et poser le plat sur la grille basse. Faire cuire 40' à 190°C, fonction MICRO FAN, les micro-ondes à 700 W, sans oublier de retourner le poulet au bout de 25 - 30 minutes.

En fonction automatique, programmer la catégorie "VOLAILLE RÔTIR ENTIER". Poser le plat en pyrex sur la grille basse.

RÔTI DE PORC

Ingrédients : 1 kg dans la noix, $\frac{1}{2}$ verre d'eau, sel, poivre.

Exécution : mettre le morceau de viande dans un plat, ajouter l'eau, saler et poivrer. Enfourner sur la grille basse et faire cuire 35 - 40 minutes à 190°C, fonction MICRO FAN, les micro-ondes à 450 W, sans oublier de retourner la viande au bout de 25 - 30 minutes.

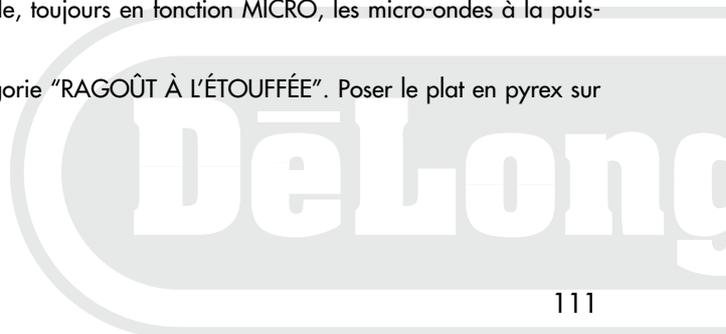
En fonction automatique, programmer la catégorie "VIANDE RÔTIR". Poser le plat en pyrex sur la grille basse.

GOULASCH

Ingrédients : 500 gr de bœuf, 500 gr d'oignons, 200 gr de tomates pelées, 30 gr de farine, 400 ml d'eau.

Exécution: mettre l'oignon émincé et la viande coupée en morceaux dans un plat en pyrex assez profond, couvrir et faire cuire 15 minutes, fonction MICRO à la puissance maximale. Ajouter le reste des ingrédients et faire cuire encore 20 minutes, sans couvercle, toujours en fonction MICRO, les micro-ondes à la puissance maximale, et remuer 2 - 3 fois.

En fonction automatique, programmer la catégorie "RAGOÛT À L'ÉTOUFFÉE". Poser le plat en pyrex sur la grille basse.



CHAPITRE 5: RECETTES

TRUITE AUX OLIVES

Ingrédients : 1 truite de 500 gr, 50 gr d'olives noires dénoyautées, persil haché, sel, poivre.

Exécution : vider et nettoyer la truite et la placer dans le plat de cuisson. La farcir de persil et d'olives, saler et poivrer et couvrir avec une pellicule transparente. Enfourner directement sur le plateau tournant et faire cuire 8-10 minutes en fonction MICRO, les micro-ondes à 700 W.

En fonction automatique, programmer la catégorie "POISSON FRAIS POCHE". Poser le plat en pyrex sur la grille basse.

SAUMON AU GRATIN

Ingrédients : 400 gr de darnes de saumon (2), 1 verre de lait, 50 gr de beurre, sel.

Exécution: dans un plat en pyrex, disposer les darnes de saumon et poser dessus de petits morceaux de beurre, saler légèrement et verser le lait tout autour. Enfourner directement sur la grille basse et faire cuire 10 - 12 minutes, en fonction MICRO GRILL, les micro-ondes à 450 W.

En fonction automatique, programmer la catégorie POISSON FRAIS GRATINER. Poser le plat en pyrex sur la grille basse.

CHOU-FLEUR AU GRATIN

Ingrédients : 400 gr de choux-fleurs, 500 gr de béchamel, 50 gr de jambon cuit en tranches fines, 50 gr de fromage râpé.

Exécution : dans un plat en pyrex, disposer les choux-fleurs coupés en bouquets, ajouter un verre d'eau, couvrir avec une pellicule transparente et enfourner sur la grille basse. Faire cuire en programmant la recette LÉGUMES FRAIS CUIRE À L'EAU. Verser un peu de béchamel dans le fond d'un plat en pyrex. Poser le plat sur la grille basse et faire cuire environ 10 minutes en fonction MICRO GRILL, les micro-ondes à la puissance maximale, jusqu'à ce que le plat soit doré à souhait.

En fonction automatique, programmer la catégorie LÉGUMES FRAIS GRATINER. Poser le plat en pyrex sur la grille basse



CHAPITRE 5: RECETTES

POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

Ingrédients : 400 gr de pommes de terre (n. 2)

Exécution : disposer les pommes de terre, bien nettoyées et piquées avec une fourchette, directement sur le plateau tournant.

Faire cuire 10 - 15 minutes selon le type de pommes de terre, en fonction MICRO, les micro-ondes à la puissance maximale. Les servir coupées à moitié et farcies de bon beurre et autres ingrédients au choix.

En fonction automatique, programmer la catégorie POMMES DE TERRE DUE DANS LEUR PEAU. Disposer les pommes de terre directement sur le plat tournant.

PLUM-CAKE

Ingrédients : 250 gr de beurre, 250 gr de sucre, 3 œufs entiers + 2 jaunes, 250 gr de farine, 80 gr de raisins secs, 30 ml de rhum, une pincée de sel

Exécution : préchauffer le four à 160°C, fonction FAN, la grille basse insérée. Travailler le beurre (qui doit être sorti du réfrigérateur une heure avant) avec le sucre jusqu'à obtenir une pâte blanche. Ajouter les œufs un à un puis la farine en pluie et une pincée de sel.

Ajouter lentement le rhum et les raisins secs (qui auront trempé dans de l'eau tiède). Verser le mélange dans un moule rectangulaire garni de papier aluminium. Enfourner sur la grille basse et faire cuire 90 minutes. Démouler le plum-cake quand il aura bien refroidi.

N.B. après avoir pressé les raisins secs, les passer dans la farine pour qu'ils ne tombent pas au fond du moule pendant la cuisson.

En fonction automatique, programmer la catégorie GÂTEAUX CUISSON LONGUE. Poser le moule sur la grille basse mais four ne doit pas être préchauffé.

TARTE À LA CONFITURE

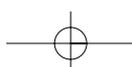
Ingrédients : 250 gr de farine, 110 gr de sucre, 125 gr de beurre, 1 œuf entier + 1 jaune, 1 pincée de sel, 200 gr de confiture.

Exécution : préchauffer le four à 160°C, fonction FAN, la grille basse insérée. Mixer tous les ingrédients (sauf la confiture) dans un robot ; mettre de côté environ $\frac{1}{3}$ de la pâte, qui servira pour la décoration.

Étendre le reste de la pâte au rouleau et foncer une tourtière avec crochet, bien beurrée et saupoudrée de farine.

Mettre dans le fond la confiture. Découper dans le restant de pâte de petites bandes et les disposer en long et en travers sur le dessus de la tarte en formant un quadrillé. Enfourner sur la grille et cuire 40'.

En fonction automatique, programmer la catégorie GÂTEAUX CUISSON COURTE. Poser la tourtière sur la grille basse mais le four ne doit pas être préchauffé.



CHAPITRE 6: ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1 NETTOYAGE

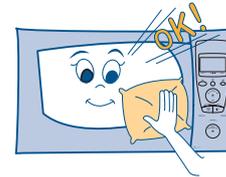
Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse.

Grâce au revêtement en émail spécial de l'intérieur du four, les projections et les particules de nourriture ne collent pas aux parois et le nettoyage est très facile. Veiller à ce que les couvercles de sortie des micro-ondes (C) soient toujours propres : éliminer les éclaboussures et les traces de graisse.

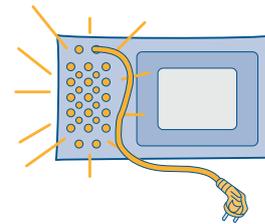


Ne jamais utiliser de produits abrasifs, éponges métalliques ni objets métalliques pointus pour nettoyer la surface extérieure du four. En outre, veiller à ce que l'eau et le détergent liquide ne pénètrent pas dans les fentes de sortie d'air et de vapeur situées au-dessus de l'appareil.

Il est recommandé, en outre, de ne pas utiliser d'alcool, de produits détergents abrasifs ni de dégraissants à base d'ammoniac pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures de la porte.



Afin de garantir une fermeture parfaite, veiller à maintenir en parfait état de propreté le côté intérieur de la porte : la saleté et les particules de nourriture ne doivent pas rester coincées entre la porte et la façade du four.



Nettoyer régulièrement les orifices d'entrée de l'air au dos du four pour empêcher la poussière et les dépôts de saleté de les boucher.

Retirer périodiquement, si nécessaire, le plateau tournant (H) et son support (I) pour les nettoyer. Nettoyer également le fond du four.

Laver le plateau tournant et son support à l'eau + savon neutre, même au lave-vaisselle.

Ne pas plonger le plateau tournant dans l'eau froide après une longue période de réchauffement ; le choc thermique élevé pourrait provoquer sa rupture.

Le moteur du plateau tournant est fermé hermétiquement. Toutefois, lors du nettoyage du fond du four, veiller à ce que de l'eau ne pénètre pas sous l'axe du plateau tournant (D).

Longhi

CHAPITRE 6: ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.2 ENTRETIEN

En cas de mauvais fonctionnement ou d'un problème quelconque, s'adresser au Service Après-vente agréé par le Fabricant. Toutefois, avant de faire appel à nos techniciens, vérifier les points suivants :

PROBLÈME	CAUSE/SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • La porte n'est pas bien fermée. • La fiche n'est pas bien enfoncée 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 parfaitement normal que la vapeur qui se forme sorte et se condense à l'intérieur du four ou sur le plan de cuisson.
Étincelles 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 en utilisant les fonctions "MICRO", "MICRO FAN", "MICRO GRILL" • Ne pas utiliser de récipients métalliques, des sachets ou des emballages avec agrafes métalliques dans les cuissons susmentionnées.
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • Fonctionnement AUTOMATIQUE : contrôler si la catégorie choisie correspond au type de cuisson désiré, respecter les quantités et utiliser les accessoires et les récipients que demande la recette. • Fonctionnement MANUEL : sélectionner la bonne fonction ou augmenter le temps de cuisson. • Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.
Les aliments brûlent.	<ul style="list-style-type: none"> • Fonctionnement AUTOMATIQUE : contrôler si la catégorie choisie correspond au type de cuisson désiré, respecter les quantités et utiliser les accessoires et les récipients que demande la recette. • Fonctionnement MANUEL : sélectionner la bonne fonction ou diminuer le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> • Mélanger les aliments pendant la cuisson. Ne pas oublier que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux de même grosseur. • Le plateau tournant est bloqué.
L'afficheur indique "FAIL"	<ul style="list-style-type: none"> • S'adresser à un centre après-vente agréé

NOTE : Si la lampe d'éclairage du four tombe en panne, l'appareil peut continuer à marcher sans aucun problème. Pour remplacer la lampe, s'adresser à un centre après-vente agréé.