

# TABLE DES MATIÈRES

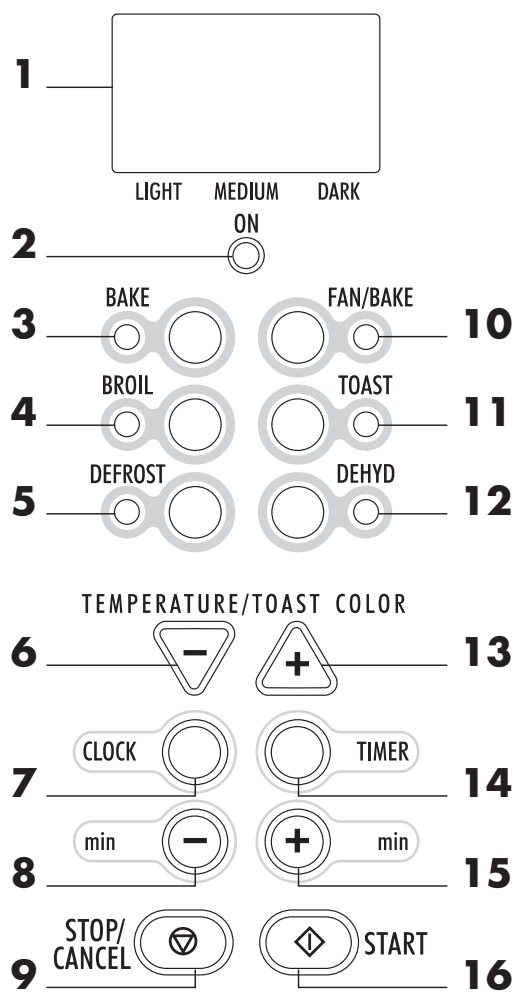
|         |                                                  |    |
|---------|--------------------------------------------------|----|
| CHAP. 1 | GÉNÉRALITÉS                                      |    |
| 1.1     | Panneau de contrôle                              | 22 |
| 1.2     | Description et accessoires fournis               | 23 |
| 1.3     | Précautions importantes concernant la sécurité   | 24 |
| 1.4     | Résumé des opérations                            | 25 |
| 1.5     | Position correcte grille                         | 26 |
| 1.6     | Installation                                     | 27 |
| 1.7     | Conseils et procédés                             | 27 |
| CHAP. 2 | UTILISATION DES COMMANDES ET SÉLECTION DES MODES |    |
| 2.1     | Réglage de l'heure                               | 28 |
| 2.2     | Modes Bake et Fan/Bake                           | 29 |
| 2.3     | Mode Broiling                                    | 33 |
| 2.4     | Mode Toasting                                    | 35 |
| 2.5     | Mode Defrosting                                  | 36 |
| 2.6     | Mode Dehydratating                               | 37 |
| CHAP. 3 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN                           |    |
| 3.1     | Précautions et nettoyage                         | 38 |

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- Si votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise, essayer de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète.  
Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.
- Branchez le cordon dans une prise de courant alternatif 120 volts.
- La longueur du cordon a été calculée de façon à réduire les risques d'emmêlement et de façon à éviter que l'on ne trébuche dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utilisez un prolongateur d'une intensité minimale de 15 ampères et d'une tension minimale de 120 volts. Celui-ci doit être homologué CSA.
- Vous trouverez un cordon prolongateur de 15 ampères, d'une longueur de 6 pieds, en vente dans les centres de service après-vente autorisés. Si vous utilisez un cordon prolongateur, assurez-vous qu'il ne traîne pas sur la surface de travail, ou qu'il ne pende pas à un endroit où quelqu'un pourrait le heurter ou trébucher dessus par accident.
- Manipulez le cordon avec soin pour en prolonger la durée. Evitez les mouvements brusques et ne lui imposez pas de tension au niveau de la fiche ou sur le point de rattachement à l'appareil.

# GÉNÉRALITÉS

## 1.1 - PANNEAU DE CONTRÔLE

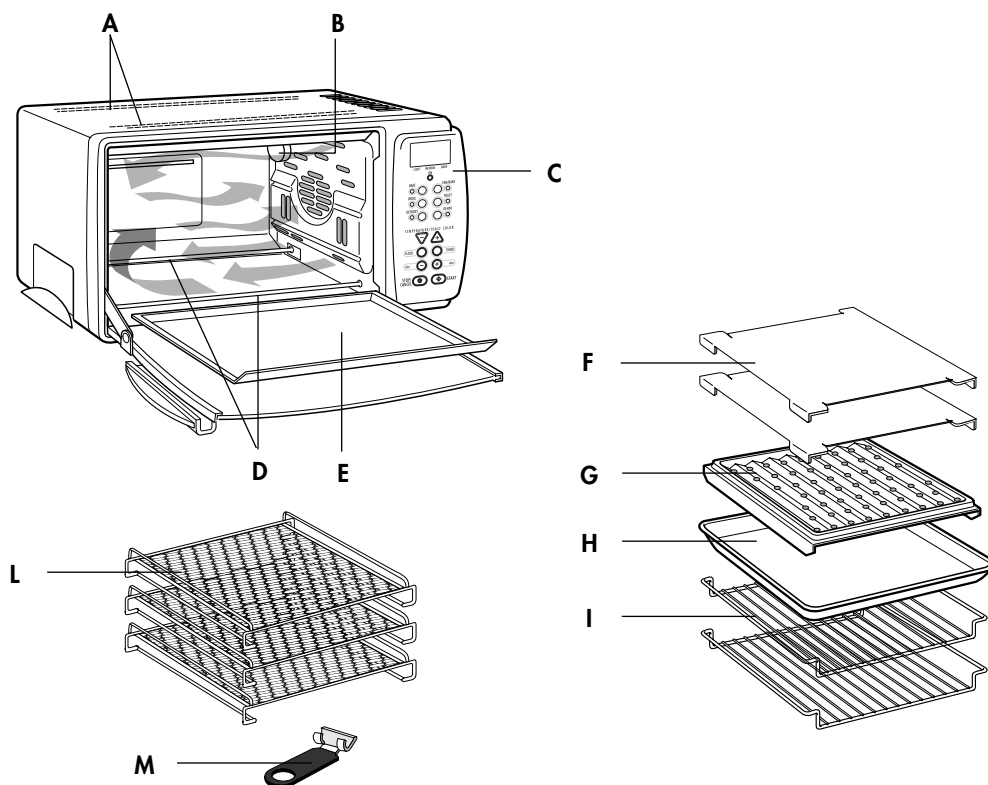


- 1 Afficheur
- 2 Voyant lumineux ON
- 3 Bouton/voyant lumineux BAKE
- 4 Bouton/voyant lumineux BROIL
- 5 Bouton/voyant lumineux DEFROST
- 6 Sélection TEMPERATURE/TOAST COLOR
- 7 Bouton CLOCK
- 8 Bouton "min -"

- 9 Bouton STOP/CANCEL
- 10 Bouton/voyant lumineux FAN/BAKE
- 11 Bouton/voyant lumineux TOAST
- 12 Bouton/voyant lumineux DEHYDRATE
- 13 Réglage TEMPERATURE/TOAST COLOR
- 14 Bouton TIMER
- 15 Bouton "min +"
- 16 Bouton START

# 1 GÉNÉRALITÉS

## 1.2 - DESCRIPTION ET ACCESSOIRES FOURNIS



- A** Résistance supérieure
- B** Lumière four
- C** Panneau des commandes
- D** Résistance inférieure
- E** Tiroir à miettes
- F** Plaque à biscuits (deux fournies)
- G** Plaque grill
- H** Plaque basse
- I** Grilles (deux fournies)
- L** Kit déshydratation (en option)
- M** Poignée (en option)

# GÉNÉRALITÉS

## 1.3 - PRÉCAUTIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

Quand on utilise des appareils électriques quelques précautions de base s'imposent:

- 1) Lire toutes les instructions
- 2) Quand l'appareil est en marche la température de la porte ou des surfaces extérieures peut être très élevée: ne toucher que les boutons et les poignées en plastique.
- 3) Ne pas plonger les câbles, ni les prises dans l'eau ou dans tout autre liquide. Voir les instructions pour le nettoyage.
- 4) L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes incapables sans surveillance. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- 5) Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Appuyer toujours sur la touche STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER) avant de débrancher. Laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des éléments et avant de le nettoyer.
- 6) Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la prise sont abîmés, si l'appareil fonctionne mal, ou s'il est endommagé. Rapporter l'appareil au service après-vente le plus proche pour le faire réparer.
- 7) L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereuse.
- 8) Ne pas utiliser à l'extérieur
- 9) Ne pas poser d'objets lourds sur la porte ouverte. Ne pas appuyer sur la porte ouverte. Ne pas poser de plats brûlants (à peine sortis du four) sur la porte ouverte
- 10) Ne pas laisser le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail, ou en contact avec des surfaces chaudes.
- 11) Ne pas placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud. Ne rien poser sur le four pendant qu'il est en marche !
- 12) Faire très attention en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 13) Si la prise chauffe, faire venir un électricien
- 14) Ne pas utiliser l'appareil pour d'autre usage que celui auquel il est destiné
- 15) Faire très attention en enlevant la lèche-frite (H) ou en vidant la graisse chaude
- 16) Ne pas nettoyer le four avec des éponges métalliques. Des morceaux pourraient se détacher et toucher des parties électriques en provoquant des décharges.
- 17) Pour débrancher l'appareil, appuyer sur STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER). Puis débrancher le câble de la prise.
- 18) Pour que le four fonctionne parfaitement, ne pas mettre de plats ou des aliments trop grands.
- 19) De la condensation et des dépôts de graisse peuvent se former autour de la porte et les ouïes de ventilation. C'est normal.
- 20) ATTENTION : ne jamais laisser le four sans surveillance quand il est en marche (spécialement quand on utilise le grill)
- 21) Faire très attention quand on utilise des récipients autres que du métal, verre ou porcelaine
- 22) Ne pas ranger dans le four d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant.
- 23) Ne pas mettre les matériaux suivants dans le four: papier, carton, plastique etc.
- 24) Ne pas tapisser le plateau ramasse-miettes ou toute autre partie du four avec du papier aluminium, cela pourrait provoquer une surchauffe du four.

Utiliser du papier aluminium sur ou en-dessous des aliments seulement comme indiqué dans les instructions.

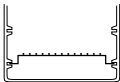
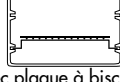
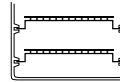
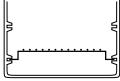
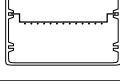
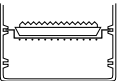
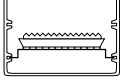
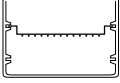
**PRODUIT À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

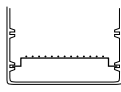
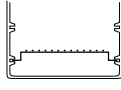
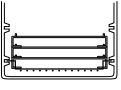
ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifier si la porte est en parfait état. La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il est conseillé de la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements de l'appareil, éviter de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud de l'appareil.

# GÉNÉRALITÉS

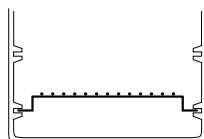
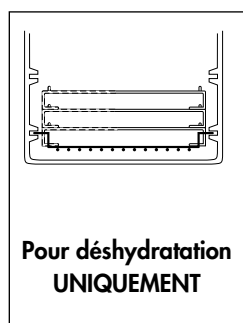
## 1.4 - RÉSUMÉ DES OPÉRATIONS

| PROGRAMME                                                   | MODES                                     | SÉLECTION<br>TEMPÉRATURE/<br>AFFICHAGE | POSITION<br>GRILLE/<br>ACCESSOIRES                                                                                                                                           | REMARQUES/<br>CONSEILS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CUISSON À AIR<br/>PULSÉ TOURNANTE</b>                    | FAN/BAKE                                  | 140° - 450°F                           | <br>     | Idéal pour viandes et gâteaux en général ainsi que pour les aliments dont la surface doit être croustillante (gratins). Cuisson rapide des viandes rôties et volailles. Utiliser un thermomètre à viande pour éviter toute cuisson excessive.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                             |                                           | 300° - 350°F                           | <b>Un seul niveau</b><br><br>Avec plaque à biscuits                                        | <b>CUISSON :</b><br>Sélectionner une ou deux grilles en fonction de la quantité de biscuits.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>CUISSON AIR PULSÉ<br/>TOURNANTE SUR<br/>DEUX NIVEAUX</b> | Presser<br>FAN/BAKE<br>deux fois de suite | <b>2 tr</b>                            | <b>Deux niveaux</b><br><br>Avec plaque à biscuits                                        | Pour les gâteaux, tartes, biscuits, etc. Peut nécessiter d'une température inférieure afin d'éviter surchauffage. (voir page 32).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>CUISSON FOUR<br/>TRADITIONNEL</b>                        | BAKE                                      | 140° - 470°F                           | <br> | Cuisson cocotte, desserts aux fruits, poisson, cuisson à l'étouffée des légumes et autres aliments n'exigeant pas d'être gratinés ou croustillants.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>GRILLER ET<br/>GRATINER</b>                              | BROIL                                     | <b>b r l</b>                           | <br> | Toujours utiliser l'ensemble grill-barbecue et plaque. Les placer sur la grille de façon à laisser 5cm d'espace libre entre les aliments et la résistance supérieure, davantage pour les aliments de taille plus importante comme par ex. les poulets. Hamburgers, steaks, brochettes et saucisses doivent être directement placés sur la grille-barbecue. Les différentes sélections barbecue permettent de dorer les sandwiches chauds, le fromage des gratins et des entrées. |
| <b>TOASTING</b>                                             | TOAST                                     | <b>t 1 to t 7</b>                      |                                                                                          | Certains types de pains exigeant une cuisson plus longue, augmenter la durée de la cuisson si nécessaire. Placer le pain à griller conformément aux instructions de la page 351.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

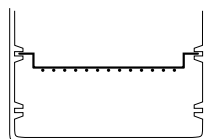
# 1 GÉNÉRALITÉS

| PROGRAMME                    | MODES    | SÉLECTION<br>TEMPÉRATURE/<br>AFFICHAGE | POSITION<br>GRILLE/<br>ACCESSOIRES                                                   | REMARQUES/<br>CONSEILS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------|----------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MAINTIEN AU<br/>CHAUD</b> | FAN/BAKE | 140°F                                  |    | Cette fonction permet de conserver les aliments au chaud. Ne pas garder la nourriture au chaud pendant plus d'une heure ni utiliser la fonction pour réchauffer des aliments froids. Augmenter la température si cette dernière est insuffisante.                                                                                            |
| <b>DÉCONGÉLATION</b>         | DEFROST  | d Fr                                   |   | Pour décongeler la nourriture surgelée, placer cette dernière sur la grille ou sur la plaque basse afin de recueillir les liquides. Ne pas décongeler de rôtis de grande taille ni laisser décongeler les aliments de façon prolongée (voir page. 36).                                                                                       |
| <b>DESHYDRATATION</b>        | DEHYD    | d Eh                                   |  | Placer la nourriture préparée sur le kit de déshydratation (si fourni) sans recouvrir les grilles de film plastique. Le ventilateur et la chaleur réduite déshydrateront la nourriture en 8 à 14 heures. Se reporter à un manuel de déshydratation des aliments pour davantage de détails sur le traitement des différents types d'aliments. |

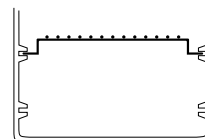
## 1.5 - POSITION CORRECTE DES GRILLES



(1)



(2)



(3)

← rainure 2

← rainure 1

# GÉNÉRALITÉS

## 1.6 - INSTALLATION

- 1) Contrôler que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- 2) Poser l'appareil sur un plan de travail stable hors de la portée des enfants (la porte en verre devient très chaude quand le four est en fonctionnement).
- 3) Écarter l'appareil de 2 à 4 inches (5 à 10 cm) de toute paroi ou objet. **Ne poser aucun objet sur l'appareil. Ne pas utiliser sur des surfaces craignant la chaleur.**
- 4) Le voyant (2) s'allume dès que la cuisson commence  
**Remarque: à la première utilisation il peut se dégager une odeur et un peu de fumée (environ 15 minutes). C'est tout à fait normal. Cela est dû à la graisse protectrice appliquée sur les résistances.**
- 5) De la condensation et un dépôt de graisse peut se former autour de la porte et des ovies. Cela est normal.
- 6) Avant la première utilisation, enlever tous les emballages et papiers qui se trouvent à l'intérieur du four (cartons, mode d'emploi, sacs pastique etc).

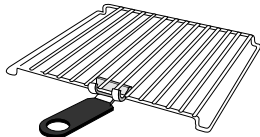
## 1.7 - CONSEILS ET METHODES IMPORTANTS

### POSITIONNEMENT DES GRILLES:

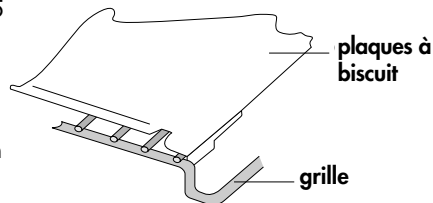
Deux rainures sont prévues sur les côtés du four pour l'introduction des grilles. La grille supérieure peut être retournée, et trois niveaux sont alors disponibles. Se conformer aux instructions de la recette pour sélectionner la position la plus adaptée (1 à 3; voir page 7) à un résultat satisfaisant. La grille renversée sur la rainure 1 ne doit être utilisée qu'avec le kit déshydratation (en option).

### ACCESSOIRES ET USTENSILES

La plaque basse **H** est conçue pour permettre à l'air pulsé tournante d'entourer les aliments de façon optimale (à l'exception de la surface inférieure) et peut être utilisée à la façon d'une plaque à biscuits ou d'un plat à rôti classique. Vous pouvez également utiliser d'autres ustensiles en votre possession à condition de laisser environ 3 cm d'espace libre pour la circulation de la chaleur forcée par le ventilateur. Ne pas utiliser les couvercles des casseroles et placer les plats en pyrex à une distance minimale de 5 cm de la résistance supérieure.



Les plaques à biscuit **F** fournies **doivent** également être centrées sur la grille. En cas d'utilisation de deux plaques à biscuits sur les deux grilles, placer ces dernières en position 1 et 3.



Utiliser la poignée (si installée) pour extraire la grille du four lorsque ce dernier est en fonction.

### PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

Pour préchauffer le four, sélectionner la fonction désirée (BAKE, FAN/BAKE, GRILL) ainsi que la température (uniquement pour BAKE et FAN/BAKE). Après avoir pressé START, si le temps n'a pas été établi, l'afficheur visualisera le compte à rebours à partir de la durée par défaut de 1:00 (une heure). Lorsque la température sélectionnée aura été atteinte, le contrôle émettra 3 bips 3 fois de suite. Le voyant ON (2) resta allumé.

### UTILISATION DES FEUILLES D'ALUMINIUM

Eviter tout contact de la feuille aluminium avec les côtés du four ou avec les résistances.

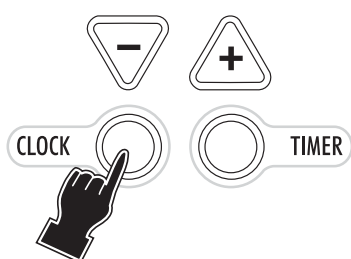
Les feuilles peuvent être utilisées pour recouvrir les aliments ou la plaque basse (pour simplifier le nettoyage), à condition de border la feuille autour des aliments ou sur les bords de la plaque ou du plat. NE PAS couvrir la grille-barbecue, pour éviter toute accumulation de graisse risquant de s'enflammer. Ne pas couvrir le tiroir à miettes (E).

Contrairement aux fours classiques, le four DE LONGHI offre 8 fonctions différentes: cuisson traditionnelle et air pulsé tournante et rôtissage, toasting, grill, maintien au chaud des aliments, décongélation et déshydratation fruits pour la préparation d'en-cas nutritifs.

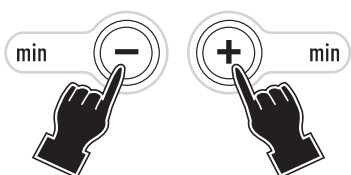
## UTILISATION DES COMMANDES ET SÉLECTION DES MODES

### 2.1 - RÉGLAGE DE L'HORLOGE

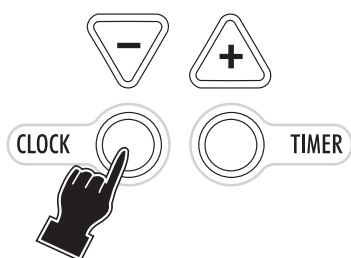
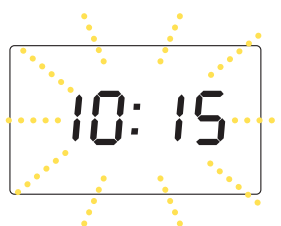
- Lorsque l'appareil est connecté pour la première fois au réseau d'alimentation électrique domestique, ou bien après une coupure de courant, quatre lignes apparaissent sur l'afficheur (---:--). Pour régler l'heure procéder comme décrit plus bas:



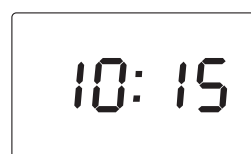
- Presser le bouton CLOCK (7). (les heures et les minutes clignotent sur l'afficheur)



- Régler l'heure au moyen des boutons "min +" ou "min -" (8-15). L'heure réglée clignote tout d'abord sur l'afficheur.



- Presser le bouton CLOCK (7) à tout moment durant la cuisson afin d'afficher l'heure courante. (l'afficheur visualise le temps sélectionné)

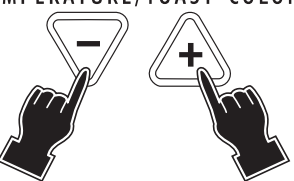
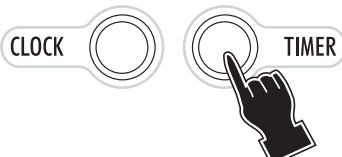
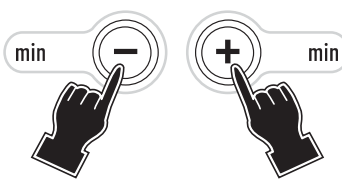
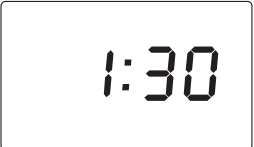
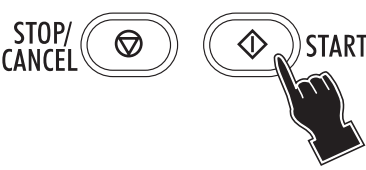
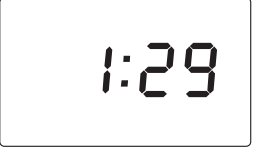


- Pour modifier l'heure sur l'afficheur après réglage, presser le bouton CLOCK (7) avant de procéder au réglage de la nouvelle heure comme décrit plus haut.
- Il est également possible d'afficher l'heure actuelle après avoir démarré une fonction, en pressant le bouton CLOCK (7) (l'heure est affichée pendant 2 secondes).



## UTILISATION DU CONTRÔLE ET SÉLECTION DES MODES

### 2.2 - MODES BAKE ET FAN/BAKE

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>1 Presser le bouton de la fonction désirée: BAKE (3) ou FAN/BAKE (10). L'afficheur visualisera la température par défaut (350°F).</p>                                                                                                                                                                                 |    |
|    | <p>2 Si nécessaire, la température désirée peut être modifiée en pressant les boutons de température -/+ (6) ou (13). Les températures disponibles sont les suivantes: 140 -250 - 275 - 300 - 325 - 350 -375 - 400 - 425 - 450° F (en mode BAKE jusqu'à 470°F). L'afficheur visualisera la température sélectionnée.</p> |    |
|   | <p>3 Presser ensuite le bouton TIMER (14). L'afficheur visualisera 0:00.</p>                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|  | <p>4 Sélectionner le temps (max 2 heures) en pressant les boutons "min-" (8) et "min +" (15). Tenir le bouton pressé pendant au moins 2 secondes afin de faire défiler rapidement les valeurs vers le haut ou vers le bas. A chaque pression du bouton, le temps augmentera ou diminuera de la valeur d'une minute.</p>  |  |
|  | <p>5 Presser le bouton START (16). Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commencera le compte à rebours. A la fin du temps sélectionné, le contrôle émettra 4 bips et l'afficheur retournera en mode attente (affichant l'heure courante, si réglée au préalable).</p>      |  |

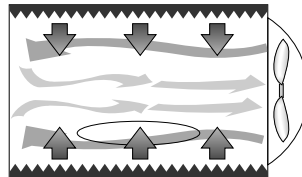
#### Remarques:

- Si le temps de cuisson n'est pas prédéfini (points 3 et 4), l'afficheur visualisera le compte à rebours en partant de la durée de défaut de 1:00 (1 heure).
- Le four doit toujours être préchauffé. Attendre le signal (3 courts bips 3 fois de suite) avant de placer la plaque (5) contenant les aliments dans le four.
- Le temps sélectionné peut être modifié durant la cuisson en répétant simplement les points 3 et 4. Le compte à rebours redémarrera automatiquement 3 secondes après le dernier réglage.
- Pour afficher la température courante (durant la cuisson), presser simplement l'un des boutons de température -/+ : (6) ou (13). Pour modifier la température sélectionnée, attendre 3 secondes et presser à nouveau l'un des deux boutons jusqu'à ce que s'affiche la nouvelle sélection.
- Si le bouton START n'est pas pressé dans un délai de 3 minutes suivant la sélection précédente, le contrôle retournera en mode attente.

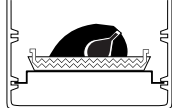
## UTILISATION DU CONTROLE ET SELECTION DES MODES

### DIRECTIVES GÉNÉRALES

En **mode FAN/BAKE**, le ventilateur assure une circulation d'air douce à l'intérieur du four et une température constante autour des aliments. Ce système, utilisé depuis des années dans de nombreux grands fours de type commercial, permet d'obtenir des plats, des viandes et des volailles cuits et dorés de façon plus uniforme. L'air forcé déplace également la couche d'air froid entourant les aliments, permettant dans de nombreux cas une cuisson plus rapide ou une température plus basse. En général, la viande et les volailles peuvent être cuites en un temps réduit (un thermomètre à viande permettra d'éviter toute cuisson excessive). Les gâteaux, tartes, biscuits, etc., peuvent être cuits à une température plus basse (voir tableau et recettes). Le **mode BAKE** est utilisé lorsque l'aspect doré et croustillant n'est pas souhaité. L'utiliser, en se conformant aux recettes classiques, pour les cuissons à l'étouffée, les poissons, les lasagnes, les tartes aux fruits et tartes salées.



#### IMPORTANT



Nous conseillons de cuire poulets, rôtis et volailles de petite taille directement dans la plaque grill placée sur une lèchefrite (voir fig. sur la gauche) afin d'éviter toute projection de graisse sur les côtés et au fond du four. Pour davantage de détails, se reporter aux sections suivantes.

### CUISSON À AIR PULSÉ D'ALIMENTS TOUT PRÉPARÉS

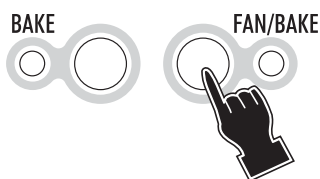
De nombreux plats préparés peuvent être aisément cuits ou réchauffés avec le mode à air pulsé FAN/BAKE. De manière générale, se conformer aux instructions figurant sur la confection concernant le temps et la température. **Réduire toutefois la température de 25°F** pour obtenir une cuisson plus uniforme des aliments de grande taille, aliments surgelés (sauf gaufres et crêpes) et plats préparés confectionnés. Il existe un immense choix de plats préparés sur le marché ainsi qu'une grande diversité de confections, quantités, et températures initiales (surgelé, conservé au frais et à température ambiante), et il est donc important de suivre les instructions figurant sur la confection. Contrôler les aliments 5 à 10 minutes avant la fin du temps prédéfini afin de modifier temps et/ou température pour de meilleurs résultats.

#### Quelques conseils à propos des différents types de plats préparés:

- Si les instructions conseillent de placer la barquette sur une plaque métallique ou à biscuits afin d'éviter tout débordement ou permettre une cuisson uniforme, utiliser la plaque fournie. Utiliser également cette dernière ou la plaque à biscuits en cas d'instructions conseillant de placer la barquette d'aliments directement dans un plat en métal ou sur une plaque à biscuits, comme dans le cas de chaussons, biscuits, frites surgelées, poissons ou poulets panés.
- Certains aliments surgelés sont présentés dans un emballage spécifique en plastique ou en papier pouvant être placé dans un four à micro-ondes ou, à condition de respecter certaines conditions, dans un four classique. Se conformer rigoureusement aux instructions de température maximale, la barquette risquant de fondre ou de brûler en cas de température trop élevée. Par sécurité, régler le four à une température inférieure de 25°F à la température conseillée.
- Dans le cas de préparations cuisinées (pommes de terre cuisinées, pâtes, biscuits, céréales et gâteaux), contrôler les instructions indiquant les différentes tailles de plaques et temps de cuisson conseillés. Une plaque ronde de 22,5cm (9 inch) ou rectangulaire de 27,5x17,5x3,75cm (11/7 x 11/2 inch) sera adéquate et laissera circuler l'air sur ses côtés.
- Les préparations pour gâteaux contenant de la crème peuvent être cuites une couche à la fois dans un plat rond de 20 ou 22cm (8 ou 9 inch) ou bien ensemble dans une tourtière à fond amovible de 7,5cm (3 inch) de profondeur et de 22,5cm (9 inch) de diamètre.

### CUISSON À AIR PULSÉ SIMULTANÉE DE DEUX PLATS

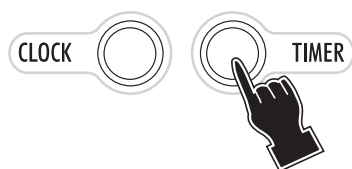
Cette fonction spécifique permet d'obtenir des résultats optimaux lorsque deux niveaux de cuisson d'aliments délicats tels que biscuits, gâteaux, tartes, etc., sont utilisés (voir remarques supplémentaires page 32). Presser le bouton FAN/BAKE jusqu'à affichage de **2 tr**. Se conformer aux instructions figurant plus bas. Toujours préchauffer le four. Attendre le signal sonore (3 courts bips 3 fois de suite) avant de placer les aliments dans le four.



- 1 Presser le bouton FAN/BAKE (10) deux fois de suite. L'afficheur visualisera le message **2 tr**.

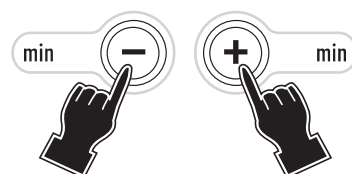
2 tr

## UTILISATION DES COMMANDES ET SÉLECTION DES MODES



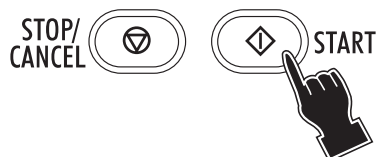
- 3 Presser ensuite le bouton TIMER (14). L'afficheur visualisera 0:00.

0:00



- 4 Régler l'heure (max. 2 heures) en pressant les boutons "min-" (8) et "min +" (15). Tenir le bouton pressé pendant au moins 2 secondes afin de faire défiler rapidement les valeurs vers le haut ou vers le bas. A chaque pression du bouton, le temps augmentera ou diminuera de la valeur d'une minute.

0:30

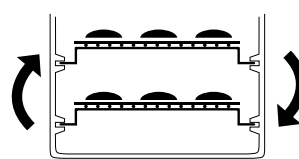


- 5 Presser le bouton START (16). Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commencera le compte à rebours. A la fin du temps sélectionné, le contrôle émettra 4 bips et l'afficheur retournera en mode attente (affichant l'heure courante, si réglée au préalable).

0:29

**Remarque:** Lorsque les 3/4 du temps de cuisson se seront écoulés, inverser la position des plaques à biscuits (F) afin d'obtenir de meilleurs résultats. Voir figure à droite.

Exemple: pour une cuisson de 20 minutes, inverser au bout de 15 minutes la position de la plaque à biscuits (placer la partie postérieure devant et vice-versa).



## UTILISATION DES COMMANDES ET SÉLECTION DES MODES

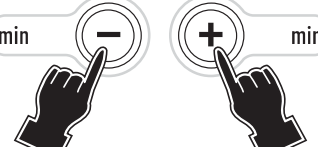
| PRÉPARATION                                                                                                    | MODES                                                                      | RÉGLAGE<br>TEMPÉRATURE/<br>AFFICHAGE           | DURÉE<br>APPROXIMATIVE                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | REMARQUES/CONSEILS                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poulet entier de 1,5kg à 1,8kg (3-3.5 lbs). Non farci.                                                         | FAN/BAKE                                                                   | 350°F                                          | 75min ou jusqu'à atteindre la température de 175°F dans les cuisses et le blanc.                                                                                                                                                                                                                                                    | Rôtir dans plaque basse avec plaque grill-barbecue retournée et grille en position 1. (voir p. 26)                                                                                                                                                                                                                |
| Echine et carré de porc 1 ou 2 kg (2 - 4 lbs)                                                                  | FAN/BAKE                                                                   | 325°F                                          | 90min ou jusqu'à atteindre la température interne de 170°F.                                                                                                                                                                                                                                                                         | Procéder comme pour les poulets entiers. La plaque grill-barbecue pourra être placée en position supérieure si l'espace disponible le permet.                                                                                                                                                                     |
| Echine de cochon de lait 800g à 1kg (1.75 - 2 lbs.) en tranches de 1.5 à 2.5cm (6 - to 10 - inch) d'épaisseur. | FAN/BAKE                                                                   | 300°F pendant 20min puis BROIL pendant 30 min. | Durée totale de cuisson 50min ou jusqu'à ce que la viande soit bien dorée et tendre.                                                                                                                                                                                                                                                | Utiliser la plaque sans grille-barbecue recouverte de feuille d'aluminium sur grille en position 1. Voir recette détaillée plus bas.                                                                                                                                                                              |
| Aloyau de boeuf 1,5 - 2,5kg, (3 - 5 lbs) désossé.                                                              | FAN/BAKE                                                                   | 350°F                                          | 20min/livre saignant<br>25min/livre à point<br>30min/livre bien cuit                                                                                                                                                                                                                                                                | Ficeler la viande pour une cuisson plus uniforme. Utiliser la grille-barbecue en position haute ou basse en fonction de l'espace disponible.                                                                                                                                                                      |
| Poule 0,750kg (1.5 lbs.) coupée en quatre.                                                                     | FAN/BAKE                                                                   | 350°F                                          | 45 - 50min jusqu'à ce que la volaille soit tendre et le jus clair (piquer avec une fourchette).                                                                                                                                                                                                                                     | Cuire sur la plaque avec la grille-barbecue en position supérieure, côté peau vers le haut. Enduire de confiture d'orange ou de miel. Retourner et enduire à nouveau plusieurs fois jusqu'à la fin de la cuisson.                                                                                                 |
| Pommes de terre au four. 1 à 4 grosses pommes de terre.                                                        | BAKE                                                                       | 450°F                                          | 45 - 50min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Laver les pommes de terre et les piquer avec une fourchette. Les arroser éventuellement d'huile. Cuire sur la grille en position 1 ou 2.                                                                                                                                                                          |
| Pizzas maison                                                                                                  | BAKE                                                                       | 450°F à 470°F                                  | 20 - 25min en fonction de la taille et de la garniture.                                                                                                                                                                                                                                                                             | Laisser cuire jusqu'à ce que le fromage forme des bulles et que la pizza soit croquante. Placer la pizza sur la plaque sur la grille en position 1.                                                                                                                                                               |
| Gâteaux: à la crème, feuilletés ou brioches. Tourtes aux fruits hauteur max. de 22cm (9-inch).                 | FAN/BAKE un seul niveau<br>Presser deux fois<br>FAN/BAKE pour deux niveaux | 300°F à 350°F<br><br>2 tr                      | Se conformer à la recette classique, mais en abaissant la température de 25 à 50°F.<br><br>Après le signal indiquant que le four a préchauffé.<br>20 à 30min en fonction du type de préparation.                                                                                                                                    | Placer la grille en position 1. Contrôler le degré de cuisson 5 à 10min avant la fin de la cuisson. Sortir la préparation du four et la couper immédiatement en morceaux. Laisser refroidir 5 à 10min afin que le gâteau se raffermisse avant de le retirer de la plaque ou du plat.                              |
| Gâteau au chocolat et aux noix (brownies), cakes, biscuits                                                     | FAN/BAKE un seul niveau<br>Presser deux fois<br>FAN/BAKE pour deux niveaux | 300 à 325°F<br><br>2 tr                        | Se conformer à la recette classique mais en abaissant la température de 25 à 50°F. Utiliser une plaque ou un plat en pyrex rectangulaire dimensions 17,5x27,5cm (7x11 inch) ou carré dimensions 20 ou 22cm. (8- ou 9 inch)<br><br>Après le signal indiquant que le four a préchauffé. 20-30 minutes en fonction du type de biscuit. | Disposer sur une ou deux plaque à biscuits en laissant un espace libre de 2,5 à 5cm (1 à 2 inch.) entre chaque préparation.<br>Une plaque : position 1.<br>Deux plaques : position 1 et 3.<br>Beurrer les plaques à biscuits si nécessaire. La cuisson terminée, ôter immédiatement du four et laisser refroidir. |

### MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction permet de conserver au chaud les aliments venant d'être cuits sans les dessécher (il est conseillé de recouvrir le plat ou la plaque d'une feuille d'aluminium). Régler la fonction FAN/BAKE à 140° pour la durée désirée.

## UTILISATION DES COMMANDES ET SÉLECTION DES MODES

### 2.3 - MODE BROILING

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>1 Presser le bouton BROIL (4).<br/>L'afficheur visualisera le message <i>b r l</i>.</p>                                                                                                                                                                                                                              |    |
|   | <p>2 Presser le bouton TIMER (14).<br/>L'afficheur visualisera <i>0:00</i>.</p>                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|  | <p>3 Régler l'heure (max. 2 heures) en pressant les boutons "min-" (8) et "min +" (15).</p>                                                                                                                                                                                                                             |   |
|                                                                                    | <p>4 Presser le bouton START (16).<br/>Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commencera le compte à rebours. A la fin du temps sélectionné, le contrôle émettra 4 bips et l'afficheur retournera en mode attente (affichant l'heure courante, si réglée au préalable).</p> |  |

#### Remarques:

- Si le temps de cuisson n'a pas été prédéfini (points 3 et 4), l'afficheur visualisera le compte à rebours en partant de la durée de défaut de *1:00* (1 heure).
- Si le bouton START n'est pas pressé dans un délai de 3 minutes suivant la sélection précédente, le contrôle retournera en mode attente.

- **Toujours laisser la porte ouverte en position stop** (voir figure 1).
- Préchauffer pendant 5 à 10 minutes sur BROIL.
- Enlever toute excès de graisse de la viande. Sécher la viande, le poisson et la volaille avec du papier absorbant.
- Placer les aliments sur la grille-barbecue et la plaque comme indiqué sur la fig. 2. Positionner la grille de façon à laisser environ 5cm d'espace libre entre la préparation et la résistance supérieure; de 7,5 à 10cm (3-4 inch) pour les aliments de grande dimension, comme par ex. les poulets.
- Si nécessaire, la grille-barbecue peut être retournée. Ne pas utiliser le mode grill sans la grille, les écoulements de graisse risquant de fumer ou de s'enflammer.
- Pour faciliter le nettoyage, entourer la plaque basse de papier aluminium. Avoir soin de ne pas recouvrir la grille-barbecue ni de faire dépasser la feuille d'aluminium des extrémités de la plaque.
- Se montrer attentif lors de la manipulation de la préparation en cours de cuisson ou du retrait de la plaque. Utiliser des poignées et éviter toute projection.

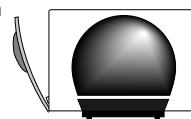


fig. 1

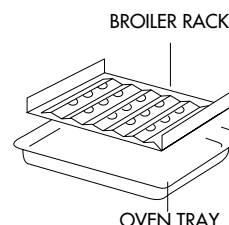


fig. 2

## UTILISATION DES COMMANDES ET SÉLECTION DES MODES

- **Ne jamais recouvrir les résistances du four avec des feuilles d'aluminium.**
  - Pour dorer les gratins, placer directement le plat sur la grille à 5 ou 7cm de la résistance supérieure. Laisser la porte ouverte en position stop et surveiller avec attention afin d'éviter que la préparation ne brûle.
- REMARQUE: les plats en pyrex ne doivent pas être exposés à la chaleur directe du grill.

Lorsque les commandes fonction et température sont réglées sur BROIL, seule la partie supérieure de la préparation chauffe à pleine puissance. S'assurer d'avoir laissé la porte ouverte en position stop, comme indiqué sur la figure 1 de la page 33. Placer la grille-barbecue dans la plaque sur la grille en position 2 ou 3 (voir p 26) de façon à ce que la préparation se trouve à quelques centimètres de la résistance supérieure. Pour les aliments de dimensions plus importantes comme le poulet, placer la grille en position 1. Si nécessaire, la grille-barbecue peut être retournée dans la plaque. La grille-barbecue isole la graisse s'écoulant de la chaleur directe, réduisant ainsi les risques de projections, fumées et incendie. Toujours utiliser la plaque basse pour la cuisson d'aliments contenant de la graisse.

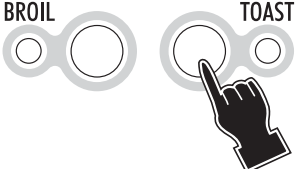
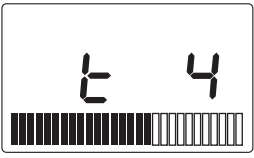
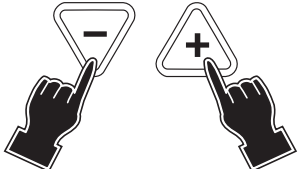
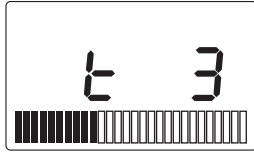
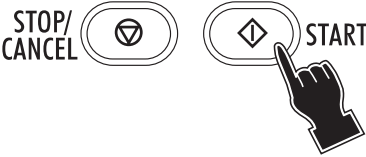
### TEMPS DE CUISSON BROILING CONSEILLÉS

| ALIMENTS                                    | POIDS OU ÉPAISSEUR                                 | DURÉE APPROXIMATIVE<br>(Retourner à mi-cuisson)                                                                         |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrecôtes de bœuf et côtes de bœuf Steak   | 2,5 à 3,5cm (1- 1 1/2 in.)                         | Saignant 12 - 15min<br>A point 16 - 18min                                                                               |
| Noix de bœuf, Filet                         | 1 à 2,5cm (3/4 - 1 in.)                            | Saignant 10 - 12min<br>A point 13 - 16min                                                                               |
| Hamburger                                   | 2 cm (1 in.)                                       | Saignant/à point 15 – 18min                                                                                             |
| Côtes de porc                               | 3/4 - in. (3/4 - in.)                              | Bien cuit 18 – 22min                                                                                                    |
| Filets de poisson, Steak<br>(Voir remarque) | 1 à 2,5cm (1/2 - 1 in.)                            | 10 – 16min                                                                                                              |
| Poulet en morceaux à frire ou griller       | 1,5 à 2 kg (3 - 4 lb.)                             | 40 – 50min jusqu'à ce que le jus soit clair (piquer avec une fourchette) et que la viande ne soit pas rose au découpage |
| Bacon, saucisses, croquettes ou boulettes   | En fonction de la contenance de la grille-barbecue | 10 - 15min pour un bacon croustillant et des saucisses cuites à point.                                                  |

Le poisson étant un aliment non gras, ce dernier peut être grillé directement dans la plaque basse. Les filets peu épais n'ont pas besoin d'être retournés.

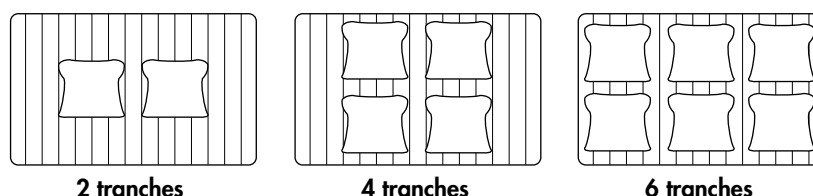
## UTILISATION DES COMMANDES ET SÉLECTION DES MODES

### 2.4 - MODE TOASTING

- |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>1 Presser le bouton TOAST (11).<br/>L'indication <math>t_4</math> clignote sur l'afficheur.</p>                                                                                                                                                                                                              |   |
|   | <p>2 Presser les boutons de réglage TOAST COLOR -/+ (6) et (13) pour modifier le degré de toasting.</p>                                                                                                                                                                                                         |   |
|  | <p>3 Presser le bouton START. Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. L'afficheur visualise le temps de toasting. A la fin du temps prédéfini, le contrôle émettra 4 bips et l'afficheur retournera en mode attente (affichant l'heure courante si réglée au préalable).</p> |  |

#### Remarques:

- Sept degrés de toasting sont disponibles (indiqués sur l'afficheur par " $t_1 - t_2 - t_3 - t_4 - t_5 - t_6 - t_7$ ")
- Durant le toasting, le compte à rebours sera visualisé sur l'afficheur et variera en fonction de la sélection effectuée. Ne pas oublier que le temps est réglé par le thermostat du four. Par conséquent, si le four est déjà chaud, la durée de toasting sera réduite.
- En cas de nécessité de suspendre la cuisson, presser STOP/CANCEL (9). L'afficheur visualisera à nouveau l'horloge.
- Si le bouton START n'est pas pressé dans un délai de 3 minutes suivant la sélection précédente, le contrôle retournera en mode attente.
- Position correcte des tranches en fonction de leur nombre:



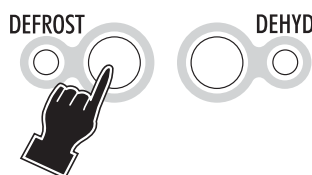
Bien entendu, si le nombre de tranche est inférieur, sélectionner un degré de toasting inférieur.  
Par exemple:

|            |               |                    |
|------------|---------------|--------------------|
| 2 tranches | réglage léger | sélectionner $t_2$ |
| 6 tranches | réglage léger | sélectionner $t_4$ |

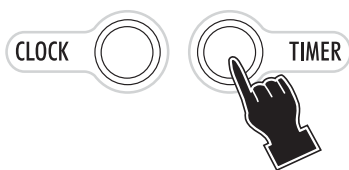
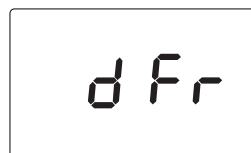
## UTILISATION DES COMMANDES ET SÉLECTION DES MODES

# 2

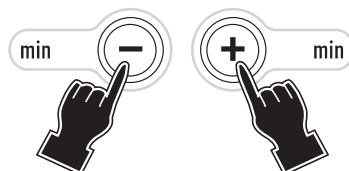
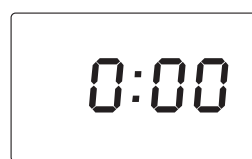
### 2.5 - MODE DÉCONGÉLATION



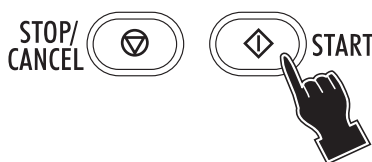
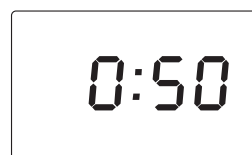
- 1 Presser le bouton DEFROST (5). L'indication *d Fr* clignote sur l'afficheur.



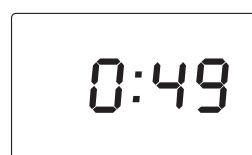
- 2 Presser le bouton TIMER (14). L'afficheur visualisera *0:00*.



- 3 Régler l'heure (max. 2 heures) en pressant les boutons "min-" (8) et "min +" (15). Tenir le bouton pressé pendant au moins 2 secondes afin de faire défiler rapidement les valeurs vers le haut ou vers le bas. A chaque pression du bouton, le temps augmentera ou diminuera de la valeur d'une minute.



- 4 Presser le bouton START (16). Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commencera le compte à rebours. A la fin du temps sélectionné, le contrôle émettra 4 bips et l'afficheur retournera en mode attente (affichant l'heure courante, si réglée au préalable).



#### Remarques:

- Si le temps de décongélation n'a pas été sélectionné (points 2 et 3), l'afficheur visualisera le compte à rebours en partant de la durée de défaut de *1:00* (1 heure).
- Si le bouton START n'est pas pressé dans un délai de 3 minutes suivant la sélection précédente, le contrôle retournera en mode attente.

Des portions et morceaux de viande crue, volaille ou poisson, les soupes surgelées, gâteaux, fruits ou restes décongèleront plus rapidement avec ce système que dans le réfrigérateur ou à température ambiante.

Ne décongeler que des morceaux ou portions de dimensions suffisamment réduites pour décongeler en une heure maximum et ne pas laisser les aliments arriver à température ambiante.

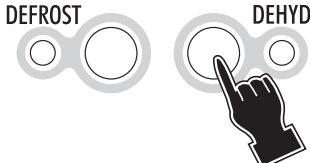
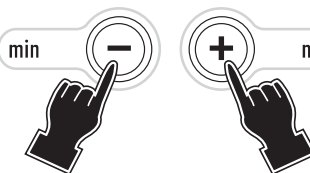
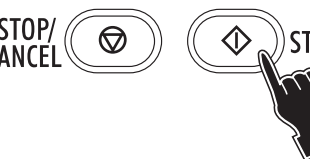
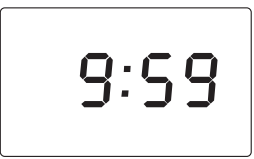
Les aliments décongelés conservés trop longtemps ou à une température trop élevée peuvent être source de graves indispositions.

Les grosses quantités de nourriture doivent être décongelées à l'intérieur d'un réfrigérateur.



## UTILISATION DES COMMANDES ET SÉLECTION DES MODES

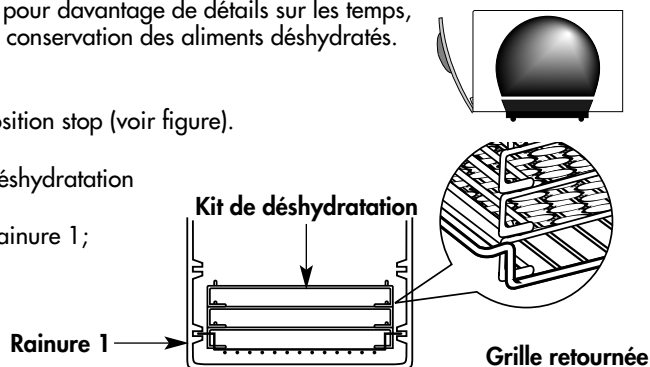
### 2.6 - MODE DÉSHYDRATATION

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>1 Presser le bouton DEHYD (12) (5). L'indication <i>d Eh</i> clignote sur l'afficheur.</p>                                                                                                                                                                                                                       |    |
|    | <p>2 Presser le bouton TIMER (14). L'afficheur visualisera <i>0:00</i>.</p>                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|   | <p>3 Régler l'heure (max. 14 heures) en pressant les boutons "min-" (8) et "min +" (15). Tenir le bouton pressé pendant au moins 2 secondes afin de faire défiler rapidement les valeurs vers le haut ou vers le bas. A chaque pression du bouton, le temps augmentera ou diminuera de la valeur d'une minute.</p>  |   |
|  | <p>4 Presser le bouton START (16). Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commencera le compte à rebours. A la fin du temps sélectionné, le contrôle émettra 4 bips et l'afficheur retournera en mode attente (affichant l'heure courante, si réglée au préalable).</p> |  |

Placer directement les tranches de pommes, ananas, poires, pêches ou bananes dans le kit déshydratation (si fourni), ce dernier les déshydratera en l'espace de 8 à 14 heures au moyen d'une circulation d'air douce. La durée du traitement sera fonction du degré d'humidité des fruits. Il est également possible de déshydrater des herbes aromatiques. Néanmoins, la quantité réduite de légumes pouvant être traitée peut ne pas valoir la peine d'y consacrer temps et attention. Se reporter à un manuel traitant de la déshydratation des aliments pour davantage de détails sur les temps, températures, le traitement préalable et la conservation des aliments déshydratés.

#### POUR LA DÉSHYDRATATION:

- Toujours laisser la porte ouverte en position stop (voir figure).
- Préparer les aliments et utiliser le kit déshydratation DE LONGHI comme suit:
- introduire la grille retournée dans la rainure 1;
- placer le kit de déshydratation sur la grille (voir figure).



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 3.1 - PRÉCAUTIONS ET NETTOYAGE

**Toujours débrancher le four et le laisser refroidir avant de procéder au nettoyage.** Cet appareil a été conçu et réalisé en pensant avant tout à la sécurité de l'utilisateur. Pour assurer un fonctionnement optimal et sûr, nettoyer régulièrement le four de la graisse ou des résidus de nourriture s'y étant déposés.

1. Retirer les grilles.
2. Pour le nettoyage des parois internes, utiliser un chiffon humide et un détergent liquide neutre. Ne jamais utiliser d'éponges abrasives, de produits corrosifs ou de détergents en spray.

**Remarque:**

Ne pas nettoyer l'intérieur du four avec une éponge métallique, des morceaux risquant de s'en détacher et d'entrer en contact avec les parties électriques, entraînant ainsi le risque d'un choc électrique.

3. Pour le nettoyage de la vitre, utiliser un produit spécifique ou un chiffon humide. Essuyer avec un chiffon propre.
4. Pour le nettoyage de l'extérieur du four, utiliser un chiffon humide et un détergent liquide. Pour les tâches résistantes, utiliser un nettoyant liquide non abrasif. Ne pas utiliser d'éponges métalliques, ces dernières risquant d'endommager la surface du four. Toujours ôter le détergent au moyen d'un chiffon sec.
5. Laver normalement la grille, la grille-barbecue et la plaque.

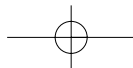
#### AUTRES TYPES D'ENTRETIEN

Toute intervention exigeant le démontage d'une partie quelconque du four ne devra être effectuée que par un centre agréé.

En cas de visualisation du message *ER* (erreur) signalant que le four est endommagé, s'adresser à un centre agréé.

#### LUMIÈRE INTÉRIEURE

La lumière reste allumée durant la cuisson. Pour le remplacement de la lampe, dévisser la protection en verre, retirer la lampe et la remplacer par une lampe du même type prévue pour les appareils haute température.

**DeLonghi**

## GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou impliquées, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

### **De' Longhi CANADA**

1040 Ronsa Court  
MISSISSAUGA, ONTARIO  
L4W 3Y4 CANADA

**DeLonghi**

## WARRANTY

All DE' LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an alternating current (AC) circuit. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products.

This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified outside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

### **De' Longhi CANADA**

1040 Ronsa Court  
MISSISSAUGA, ONTARIO  
L4W 3Y4 CANADA

