

TABLE DES MATIÈRES

CHAP. 1 GÉNÉRALITÉS

1.1	Panneau de contrôle	19
1.2	Description et accessoires fournis	20
1.3	Précautions importantes concernant la sécurité	21
1.4	Résumé des opérations	22
1.5	Installation	23
1.6	Conseils et procédés	23

CHAP. 2 UTILISATION DES COMMANDES ET SÉLECTION DES MODES

2.1	Réglage de l'heure	24
2.2	Mode BAKE (cuisson traditionnelle)	25
2.3	Mode KEEP WARMING (maintien au chaud)	28
2.4	Mode BROIL (griller)	29
2.5	Mode TOAST	31

CHAP. 3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

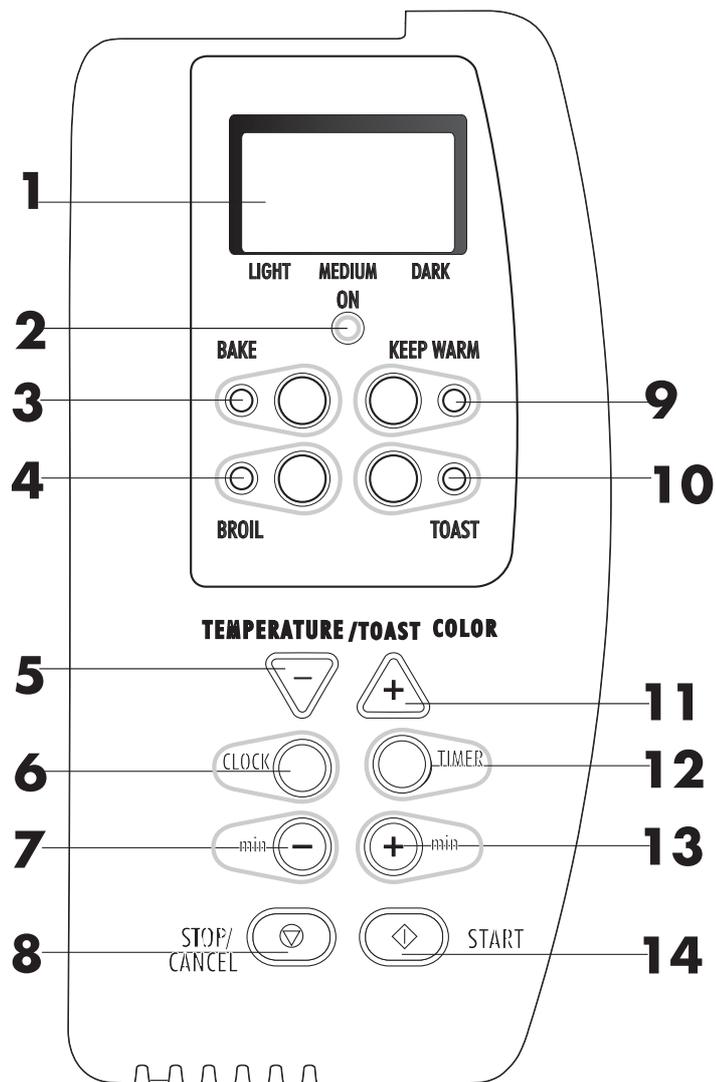
3.1	Précautions et nettoyage	32
-----	--------------------------	----

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

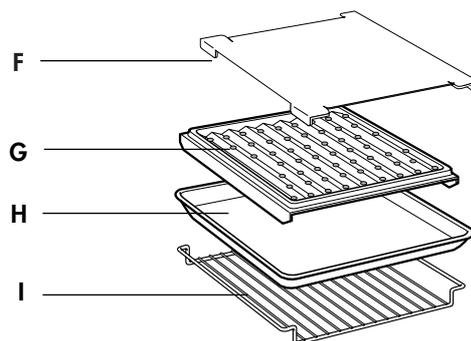
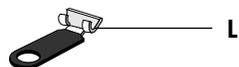
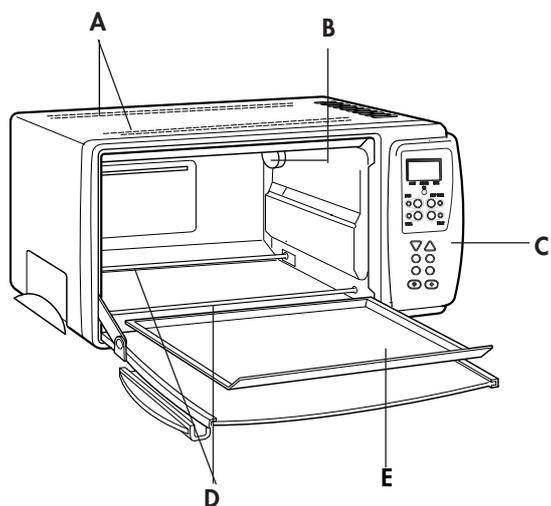
- Si votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans 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.

Chapter 1 - Généralités

1.1 - PANNEAU DE CONTRÔLE



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Afficheur | 8 | Bouton STOP/CANCEL |
| 2 | Voyant lumineux ON | 9 | Bouton/voyant lumineux KEEP/WARM |
| 3 | Bouton/voyant lumineux BAKE | 10 | Bouton/voyant lumineux TOAST |
| 4 | Bouton/voyant lumineux BROIL | 11 | Réglage TEMPERATURE/TOAST COLOR |
| 5 | Sélection TEMPERATURE/TOAST COLOR | 12 | Bouton TIMER |
| 6 | Bouton CLOCK | 13 | Bouton "min +" |
| 7 | Bouton "min -" | 14 | Bouton START |

Chapter 1- Généralités**1.2 - DESCRIPTION ET ACCESSOIRES FOURNIS**

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

Chapter 1 - 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.

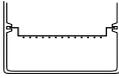
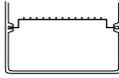
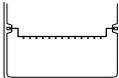
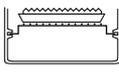
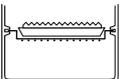
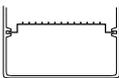
Utiliser du papier aluminium sur ou en-dessous des aliments seulement comme indiqué dans les instructions.

CEP APPAREIL EST A USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

Chapter 1 - Généralités

1.4 - RÉSUMÉ DES OPÉRATIONS

PROGRAMME	MODE	SÉLECTION TEMPÉRATURE/ AFFICHAGE	POSITION GRILLE/ ACCESSOIRES	REMARQUES/ CONSEILS
MAINTIEN AU CHAUD	KEEP WARM	140° F		Sélectionner fonction pour 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.
CUISSON FOUR TRADITIONNEL	BAKE	250° - 470°F	 	Cuisson cocotte, desserts aux fruits, poisson, cuisson à l'étouffée des légumes et autres aliments n'exigeant pas d'être gratinés ou croustillants.
GRILLER	BROIL	b r l	 	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.
TOAST	TOAST	t 1 to t 7		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 31.

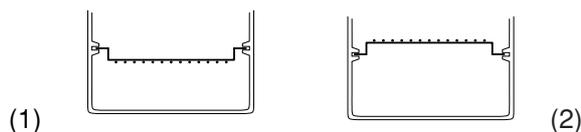
Chapter 1 - Généralités

1.5 - 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 o 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 ouïes. 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).

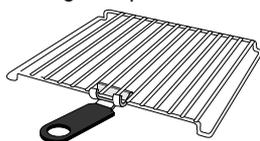
1.6- CONSEILS ET METHODES IMPORTANTS

POSITIONNEMENT DES GRILLES:

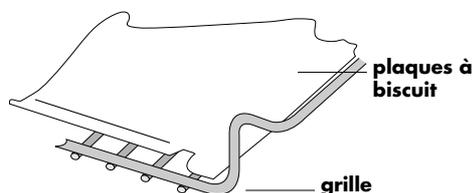


PLAQUES A BISCUIT

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.



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



Use handgrip (if fitted) to bring the wire rack out of the oven when it is hot.

UTILISATION DES FEUILLES D'ALUMINIUM

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

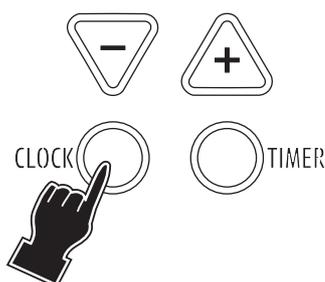
Les feuilles peuvent être utilisées pour recouvrir les aliments ou la plaque basse (pour simplifier le nettoyage), à condition de border la feuille autour des aliments ou sur les bords de la plaque ou du plat. **NE PAS** couvrir la grille-barbecue, pour éviter toute accumulation de graisse risquant de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

Contrairement aux fours classiques, le four DE LONGHI offre 5 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.

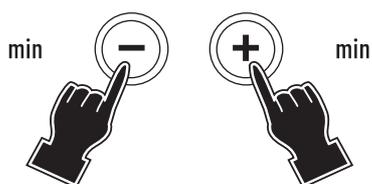
Chapter 2-Utilisation des commandes et sélection des modes

2.1 - RÉGLAGE DE L'HORLOGE

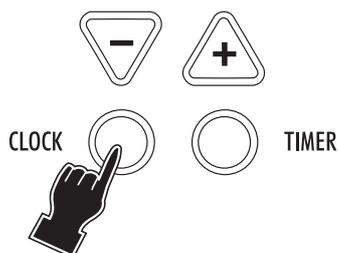
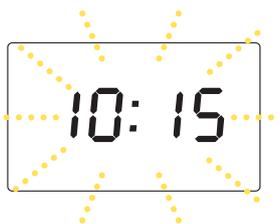
- Lorsque l'appareil est connecté pour la première fois au réseau d'alimentation électrique domestique, ou bien après une coupure de courant, quatre lignes apparaissent sur l'afficheur (---:--). Pour régler l'heure procéder comme décrit plus bas:



- Presser le bouton CLOCK (6). (les heures et les minutes clignotent sur l'afficheur)



- Régler l'heure au moyen des boutons "min +" ou "min -" (7-13). L'heure réglée clignote tout d'abord sur l'afficheur.



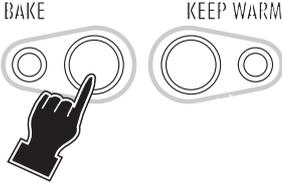
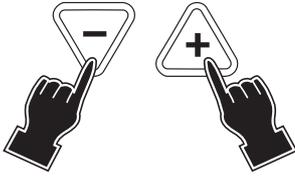
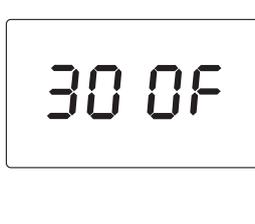
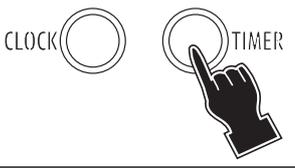
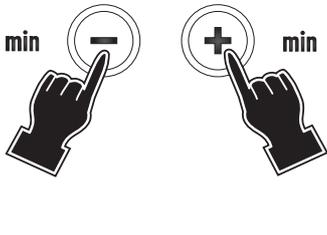
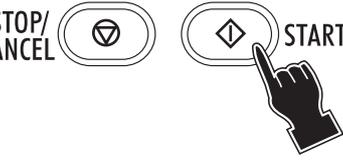
- Presser le bouton CLOCK (6) à tout moment durant la cuisson afin d'afficher l'heure courante. (l'afficheur visualise le temps sélectionné)



- Pour modifier l'heure sur l'afficheur après réglage, presser le bouton CLOCK (6) 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 (6) (l'heure est affichée pendant 2 secondes).

Chapter 2-Utilisation des commandes et sélection des modes

2.2 - MODE BAKE (cuisson traditionnelle)

- | | | |
|---|---|---|
|  | <p>1 Presser le bouton de la fonction désirée. 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 +/- (5) ou (11). Les températures disponibles sont les suivantes: 200 -250 - 275 - 300 - 325 - 350 -375 - 400 - 425 - 450° -470°. L'afficheur visualisera la température sélectionnée.</p> |  |
|  | <p>3 Presser ensuite le bouton TIMER (12). L'afficheur visualisera 0:00.</p> |  |
|  | <p>4 Sélectionner le temps (max 2 heures) en pressant les boutons "min-" (7) et "min +" (13). 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 (14). 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:

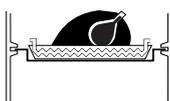
- Si le temps de cuisson n'est pas prédéfini (points 3 et 4), l'afficheur visualisera le compte à rebours en partant de la durée de défaut de 1:00 (1 heure).
- Le four doit toujours être préchauffé. Attendre le signal (3 courts bips 3 fois de suite) avant de placer la plaque (5) contenant les aliments 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 +/-: (5) ou (11). 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.
- If the START button is not pressed within 3 minutes from the previous setting, the control will return to stand-by.

Chapter 2-Utilisation des commandes et sélection des modes

CUISSON À AIR PULSÉ D'ALIMENTS TOUT PRÉPARÉS

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.

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.

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.

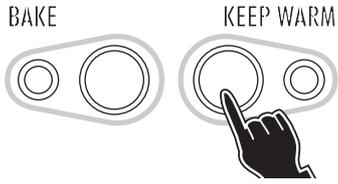
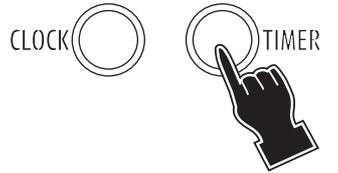
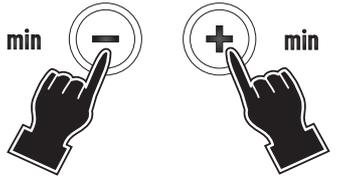
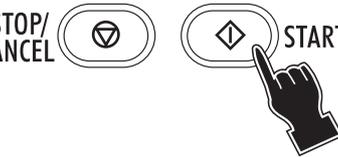
PRÉPARATION	RÉGLAGE TEMPÉRATURE/ AFFICHAGE	DURÉE APPROXIMATIVE	REMARQUES/CONSEILS
Poulet entier de 1,5kg à 1,8kg (3-3.5 lbs). Non farci.	350°F	75min ou jusqu'à atteindre la température de 175°F dans les cuisses et le blanc.	Rôtir dans plaque basse avec plaque grill-barbecue retournée et grille en position 1.
Echine et carré de porc 1 ou 2 kg (2 - 4 lbs)	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 15 à 25cm (6 - to 10 - inch) d'épaisseur.	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.	350°F	20min/livre saignant 25min/livre à point 30min/livre bien cuit	Ficeler la viande pour une cuisson plus uniforme. Utiliser la grille-barbecue en position haute ou basse
Poule 0,750kg (1.5 lbs.) coupée en quatre.	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.

Chapter 2-Utilisation des commandes et sélection des modes

PRÉPARATION	RÉGLAGE TEMPÉRATURE/ AFFICHAGE	DURÉE APPROXIMATIVE	REMARQUES/CONSEILS
Pommes de terre au four. 1 à 4 grosses pommes de terre.	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	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).	300°F à 350°F	Se conformer à la recette classique, mais en abaissant la température de 25 à 50°F.	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	300 à 325°F	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)	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. Une plaque : position 1. Deux plaques : position 1 et 3. Beurrer les plaques à biscuits si nécessaire. La cuisson terminée, ôter immédiatement du four et laisser refroidir.

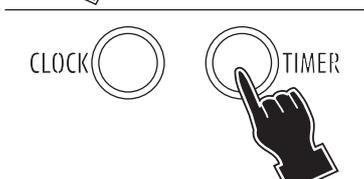
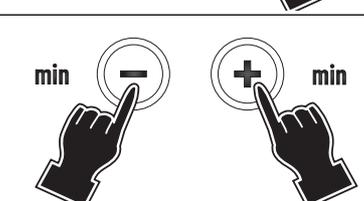
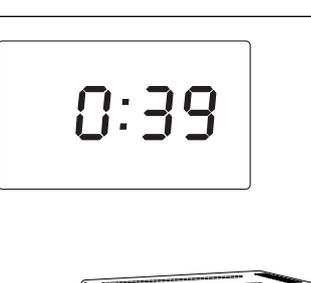
Chapter 2-Utilisation des commandes et sélection des modes

2.3 - MODE KEEP WARM (maintien au chaud)

- | | | |
|---|---|---|
|  | <p>1 Presser ensuite le bouton TIMER (9). L'afficheur visualisera 140°F</p> |  |
|  | <p>2 Presser le bouton TIMER (14). L'afficheur visualisera 0:00.</p> |  |
|  | <p>3 Régler l'heure (max. 2 heures) en pressant les boutons "min-" (7) et "min +" (13). 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 (14). 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> |  |
- 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 temps sélectionné peut être modifié durant la cuisson en répétant simplement les points 2 et 3. 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.

Chapter 2-Utilisation des commandes et sélection des modes

2.4 -MODE BROIL (grill)

	<p>1 Presser le bouton BROIL (4). L'afficheur visualisera le message <i>b r i</i>.</p>	
	<p>2 Presser le bouton TIMER (14). L'afficheur visualisera <i>0:00</i>.</p>	
	<p>3 Régler l'heure (max. 2 heures) en pressant les boutons "min-" (7) et "min +" (13).</p>	
	<p>4 Presser le bouton START (14). 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.

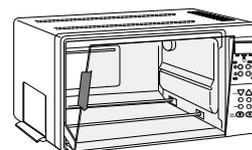


fig. 1

- **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.

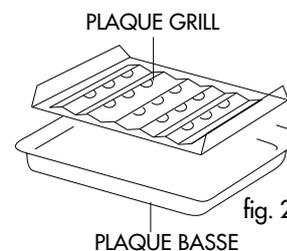


fig. 2

Chapter 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.

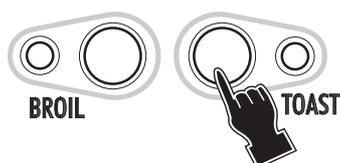
SUGGESTED BROILING TIMES

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	APPROX. TIME (Turn at half time)
Beef Sirloin, Porterhouse Steak	1- 1 1/2 in.	Rare 12 - 15 min. Medium 16 - 18 min.
Beef Flank Steak, Filet	3/4 - 1 in.	Rare 10 - 12 min. Medium 13 - 16 min.
Hamburger	1 in.	Medium-well 15 - 18 min.
Pork Chop	3/4 - in.	Well 18 - 22 min.
Fish Fillets, Steak (See note)	1/2 - 1 in.	10 - 16 min.
Chicken Piece, Broiler-fryer	3 - 4 lb.	40 - 50 min. until juices run clear when fork-tested and no pink when cut.
Bacon, Sausage, Links or Patties	Up to capacity of broil-rack.	10 - 15 min. for crisp bacon, well-done sausage.

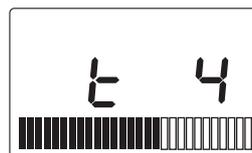
Le poisson étant un aliment non gras, ce dernier peut être grillé directement dans la plaque basse. Les filets peu épais n'ont pas besoin d'être retournés.

Chapter 2-Utilisation des commandes et sélection des modes

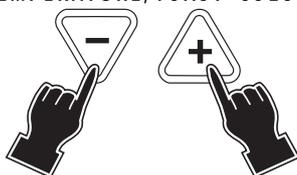
2.5 - MODE TOAST



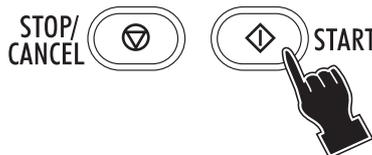
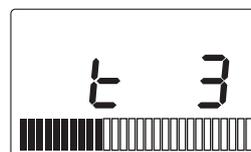
- 1 Presser le bouton TOAST (10).
L'indication clignote sur l'afficheur. $\text{t } 4$



TEMPERATURE/TOAST COLOR



- 2 Presser les boutons de réglage TEMPERATURE/ TOAST COLOR -/+ (5) et (11) pour modifier le degré de toasting.

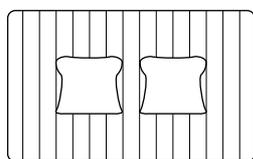


- 3 Presser le bouton START. L'afficheur visualise le temps de toasting. A la fin du temps prédéfini, le contrôle émettra 4 bips et l'afficheur retournera en mode attente (affichant l'heure courante si réglée au préalable).

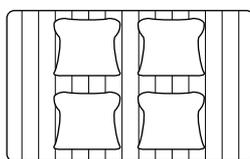


Remarques:

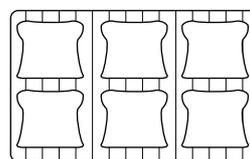
- Sept degrés de toasting sont disponibles (indiqués sur l'afficheur par " $\text{t } 1 - \text{t}2 - \text{t}3 - \text{t}4 - \text{t}5 - \text{t}6 - \text{t}7$ ")
- Durant le toasting, le compte à rebours sera visualisé sur l'afficheur et variera en fonction de la sélection effectuée. Ne pas oublier 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:



2 slices



4 slices



6 slices

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

2 tranches	réglage léger	sélectionner	$\text{t}2$
6 tranches	réglage léger	sélectionner	$\text{t}4$

Chapter 3-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.

GARANTIE LIMITEE

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, veuillez appeler, sans frais, notre ligne téléphonique au 1-888-335-6644 ou visiter notre site Web à www.delonghi.com.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.



De'Longhi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644

www.delonghi.com

