

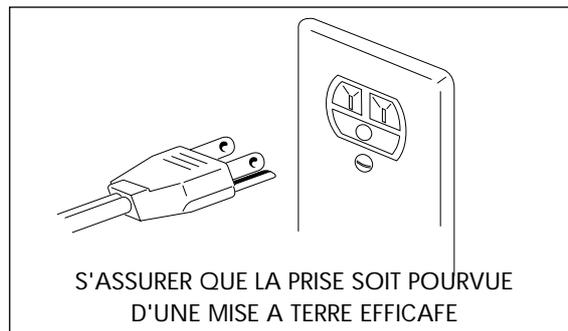
TABLE DES MATIÈRES

CHAP 1	GÉNÉRAL	
1.1	Tableau de bord	23
1.2	Description et accessoires fournis	24
1.3	Conseils de sécurité	25
1.4	Les fonctions	26
1.5	Installation	27
CHAP. 2	UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION	
2.1	Réglage de l'horloge	28
2.2	Fonction pizza	29
2.3	Fonctions cuisson traditionnelle et chaleur tournante	30
2.4	Fonction grill	33
2.5	Fonction maintien au chaud	35
2.6	Fonction décongélation	36
2.7	Fonction tournebroche	37
2.8	Fonction déshydrater	39
CHAP. 3	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	
3.1	Nettoyage	40

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Il peut être positionné soit sur le plan de travail soit sur un chariot mobile. Il nécessite seulement d'une prise de courant 120V (60 Hz) tripolaire connectée à une mise à terre efficace.

MISE A TERRE



Cet appareil doit être connecté à un mise à terre. En cas de court-circuit, la mise à terre réduit le risque d'électrocution en donnant au courant la possibilité de s'échapper par ce fil.

Cet appareil est muni d'un cordon ayant un fil de mise à terre et d'une fiche munie aussi de mise à terre. La fiche doit être branchée seulement à une prise munie de mise à terre et installée correctement.

IMPORTANT: LA MAUVAISE UTILISATION DE LA FICHE AVEC MISE A TERRE PEUT CAUSER LE RISQUE D'ELECTROCUTION.

Si vous n'êtes pas sûr que vos prises soient munies de mise à terre, faites contrôler le circuit électrique par un électricien qualifié.

Si vous devez utiliser un cordon prolongateur, utilisez toujours un cordon à trois fils muni d'une fiche à trois dents avec mise à terre, et d'une prise correspondant à la fiche de l'appareil même.

- 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 UL/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.

CHAPITRE 1 - GÉNÉRAL

1.1 - TABLEAU DE BORD

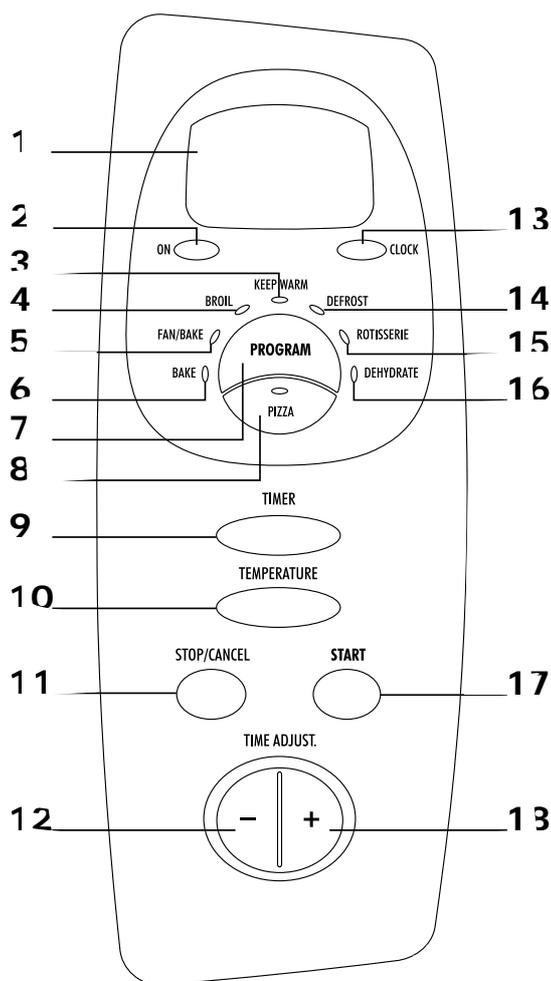
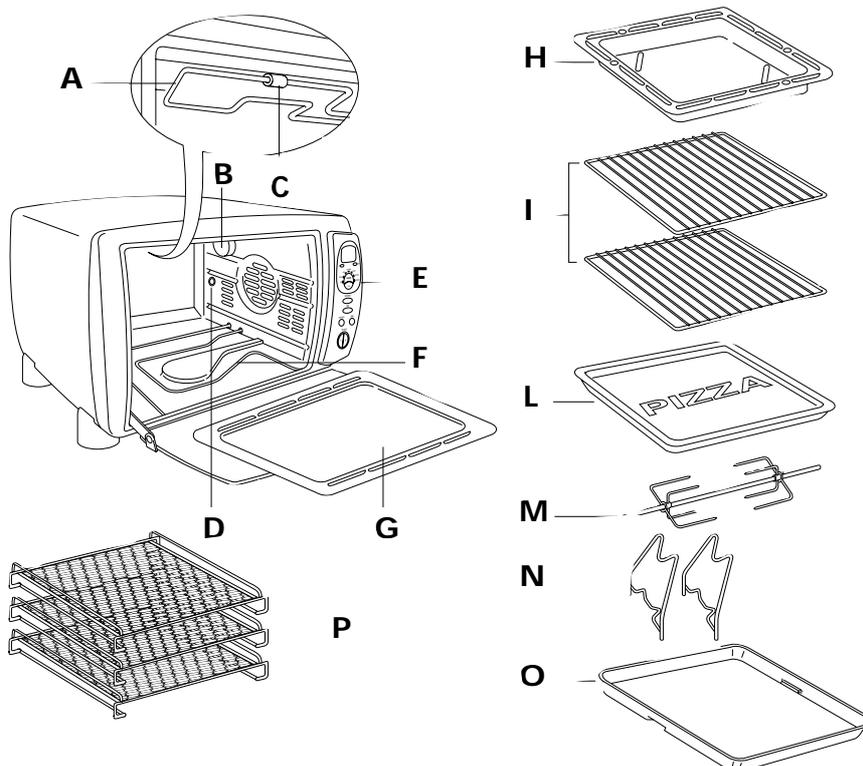


TABLE DE CONVERSION:	
°C	°F
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450
245	475

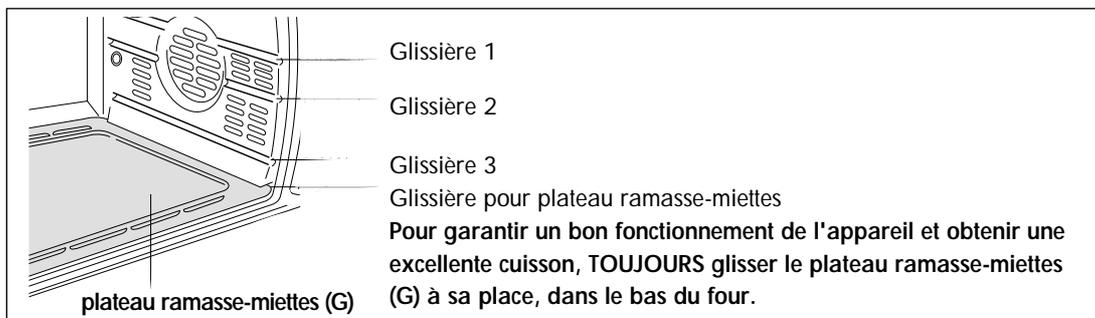
- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Afficheur | 10 | Touche de TEMPERATURE (TEMPÉRATURE) |
| 2 | voyant ON | 11 | Touche STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER) |
| 3 | voyant KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) | 12 | Touche "-" |
| 4 | voyant BROIL (GRILL) | 13 | Touche CLOCK (HORLOGE) |
| 5 | voyant FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE) | 14 | voyant DEFROST (DÉCONGÉLATION) |
| 6 | voyant BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE) | 15 | voyant ROTISSERIE (TOURNEBROCHE) |
| 7 | Touche PROGRAM (PROGRAMMATION) | 16 | voyant DEHYDRATE (DÉSHYDRATATION) |
| 8 | Touche/voyant PIZZA | 17 | Touche START (MARCHE) |
| 9 | Touche TIMER (MINUTERIE) | 18 | Touche "+" |

Chapitre 1 - Général

1.2 - DESCRIPTION ET ACCESSOIRES FOURNIS



- | | |
|--|--------------------------------------|
| A Résistance supérieure | H Lèche-frite |
| B Lampe d'éclairage | I Grille (deux) |
| C Crochet de résistance basculante | L Plat à pizza |
| D Logement du tourne-broche | M Broche |
| E Tableau de bord | N Support tourne-broche |
| F Résistance inférieure | O Plat à lasagnes |
| G Plateau ramasse-miettes avec déflecteurs de chaleur | P Kit déshydratation (option) |





Chapitre 1 - Général

1.3 - CONSEILS DE 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.

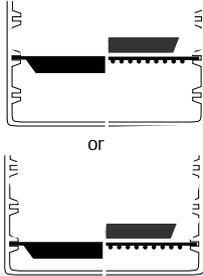
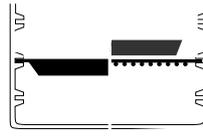
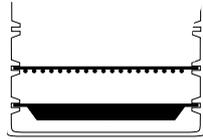
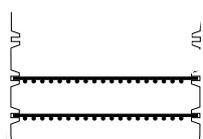
CEP APPAREIL EST A USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

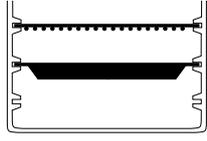
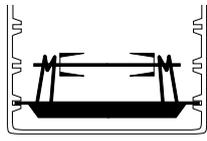
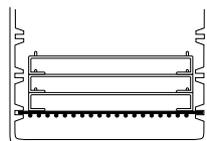


Chapitre 1 - Général

1.4 - LES FONCTIONS

FONCTIONS	PROGRAMMATION TEMPÉRATURE/ AFFICHAGE	POSITION DE LA GRILLE /ACCESSOIRES	CUISSIÈRES	MINUTERIE	REMARQUES/CONSEILS
PIZZA (UN NIVEAU)	P1		1	15 min. (+5')	Utiliser toujours le PLAT A PIZZA (L) placé au niveau 3. Sélectionner un des programmes PIZZA disponibles en appuyant plusieurs fois sur la touche Pizza (8) selon la pizza.
	P2		2	20 min. (+5')	
	P3		3	25 min. (+5')	
FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE) POUR CUIRE DEUX PIZZAS A LA FOIS	375° F		1 2 3	20-30 min.	Pour cuire deux pizzas à la fois il faut les faire cuire directement sur les grilles, l'une en position 2 et l'autre 3. Utiliser la fonction chaleur tournante. Il est nécessaire d'intervertir les grilles en cours de cuisson (voir page 29).
BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE)	250° - 475° F (voir tableau page 32)	 or 	1 2 3	Jusqu'à 3 heures	Vous pouvez cuire en fonction cuisson traditionnelle avec la lèche-frite (H) au niveau 2 ou 3 ou avec un plat posé sur la GRILLE, placée au niveau 2 ou 3. Le PLAT A LASAGNE (O) peut également être posé sur la GRILLE (I). Ragouts, desserts de fruit, poissons, légumes farcis, puddings et tous les aliments humides qui n'ont pas besoin d'être dorés et croustillants.
			1 2 3		
FAN/BAKE (CHALEUR TOUR- NANTE) UN NIVEAU	250° - 450° F (voir tableau page 32)	 or 	1 2 3 1 2 3	Jusqu'à 3 heures	Vous pouvez cuire en fonction chaleur tournante avec la LÈCHE-FRITE (H) au niveau 2 ou 3 ou avec un plat allant au four placé sur la GRILLE au niveau 2 ou 3. Le PLAT A LASAGNE (O) peut être également placé sur la GRILLE. Les viandes et les volailles cuiront plus rapidement. Utiliser un thermomètre à viande pour éviter les risques de sur-cuisson.
FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE) SUR DEUX NIVEAUX	250° - 450° F	 or 	1 2 3 1 2	Jusqu'à 3 heures	Il est possible de cuire simultanément sur deux étages, en plaçant les accessoires comme on l'a vu. Un plat allant au four ou le PLAT A LASAGNE (O) peut être placé sur la GRILLE (I). Idéal pour les aliments qui peuvent être remués ou retournés pendant la cuisson (par ex. pommes de terre rôties sur un étage et poulet en morceaux sur le deuxième).

Chapitre 1 - Général

FONCTIONS	PROGRAMMATION TEMPÉRATURE/ AFFICHAGE	POSITION DE LA GRILLE /ACCESSOIRES	GLISSIÈRES	MINUTERIE	REMARQUES/CONSEILS
BROIL (GRILL)	brl		1 2 3	Jusqu'à 2 heures	Pour griller hamburger, saucisses, kebabs et steaks mettre la GRILLE (I) avec les aliments dans la glissière 1 et la LECHE-FRITE (H) dans la glissière 2 pour recueillir la graisse.
			1 2 3		Mettre un récipient allant au four (par ex. le PLAT A LASAGNE) (O) sur la GRILLE (I) placée au niveau 2
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	140°F		1 2 3	Jusqu'à 2 heures	Sélectionner cette fonction pour garder les aliments au chaud. Ne pas garder les aliments au chaud plus d'une heure et ne pas réchauffer des aliments froids. Si ce n'est pas assez chaud pour servir appuyer sur "STOP/CANCEL" ARRÊT/ANNULER
DEFROST (DÉCONGÉLATION)	dEF		1 2 3	Jusqu'à 3 heures	Pour décongeler des aliments congelés dans leur emballage, les placer sur la grille ou sur la lèche-frite pour recueillir les exsudats. Ne pas décongeler de grosses pièces et ne pas laisser trop longtemps les aliments à décongeler.
ROTISSERIE (TOURNEBROCHE)	rot		1 2 3	Jusqu'à 3 heures	Placer la broche et les supports sur la LECHE-FRITE (H) voir page 17. Puis placer la LECHE-FRITE (H) dans la glissière 3. Idéal pour volailles, bœuf etc.
DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)	dEH		1 2 3	Jusqu'à 14 heures	Utiliser les plaques ou les grilles. Placer les aliments préparés sur les plaques et placer celles-ci sur la GRILLE (I) au niveau 3. Ne pas recouvrir les plaques de film plastique. La ventilation et la faible chaleur dessèche les aliments en 8 à 14 heures. Consulter un livre sur la dessiccation des aliments pour le traitement des différents aliments.

1.5 - INSTALLATION

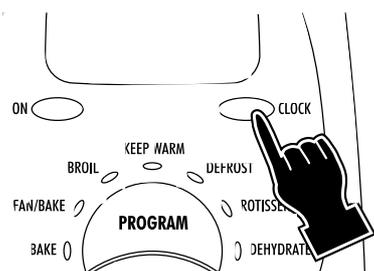
- 1) Contrôler que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- 2) Poser l'appareil sur un plan de travail stable hors de la portée des enfants (la porte en verre devient très chaude quand le four est en fonctionnement).
- 3) Écarter l'appareil de 2 à 4 inches (5 à 10 cm) de toute paroi o 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 ouies. 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).

LIRE ET CONSERVER CETTE NOTICE. LES CONSEILS ET LES INDICATIONS DONNES VOUS AIDERONT A MIEUX UTILISER VOTRE FOUR

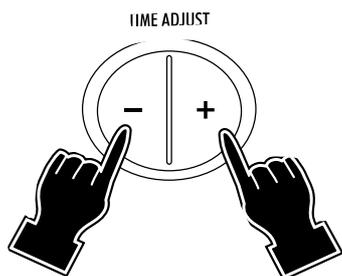
CHAPITRE 2 – UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES MODES DE CUISSON

2.1 - RÉGLAGE DE L'HORLOGE

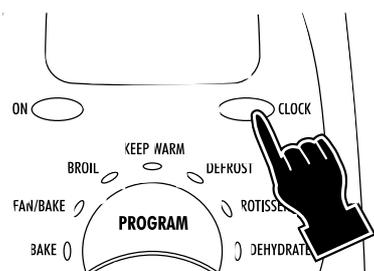
- A la mise sous tension de l'appareil, ou après une coupure de courant, quatre tirets sont affichés (--:--)
Pour régler l'horloge:



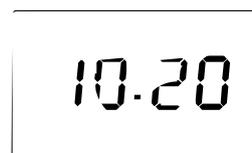
- 1 Appuyez sur la touche CLOCK (HORLOGE) (13) (les heures et les minutes clignotent)



- 2 Réglez l'heure à l'aide des touches "+" et "-" (12-18)
L'heure clignote sur l'afficheur.



- 1 Appuyez sur la touche CLOCK (HORLOGE) (13) à tout moment pendant la cuisson pour afficher l'heure (l'afficheur indique le temps de cuisson programmé)



- Si vous désirez modifier l'heure, appuyez sur la touche CLOCK (HORLOGE) (13) et réglez l'horloge comme ci-dessus.
- Il est possible d'afficher l'heure même après le début d'une fonction, en appuyant sur la touche CLOCK (HORLOGE) (13) (l'heure s'affiche pendant 3 secondes)

Chapitre 2 – Utilisation des commandes et programmation des modes de cuisson

2.2 - PIZZA FUNCTION

Ce four a une fonction spéciale pizza De'Longhi. Le programme est conçu spécialement pour la cuisson de la pâte à pizza, pour obtenir une pizza croustillante à votre goût. La pizza peut être cuite dans le plat à pizza De'Longhi fourni avec le four, ou directement sur la grille. (Pour la pâte à pizza épaisse "qui lève dans le four" nous recommandons de placer la pizza directement sur la grille)

Important: Placer toujours la pizza au bas du four. (voir page 26) Si on utilise le programme Pizza il est INUTILE de préchauffer le four.

	<p>1 Appuyez sur la touche PIZZA et sélectionnez le programme désiré (voir tableau ci-dessous) L'appareil affiche "P1", "P2" ou "P3".</p>	
	<p>2 Appuyez sur la touche START (MARCHE) (17) Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commence le décompte. En fin de cuisson 4 bips retentissent (et l'afficheur revient en mode horloge).</p>	
	<p>3 Si, en cours de cuisson, vous voulez prolonger le temps de cuisson de votre pizza, appuyez sur la touche TIMER (MINUTERIE) (9) puis ajoutez le temps désiré (jusqu'à un maximum de 5 minutes) à l'aide de la touche "+" (18)</p>	

- Si vous n'appuyez pas sur la touche START (MARCHE) (17) l'afficheur revient en mode horloge au bout de 3 minutes.
- La cuisson peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur la touche STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER) (11)

REMARQUES/CONSEILS POUR CUIRE LA PIZZA

- Si le four est déjà chaud (si par ex. on fait cuire plusieurs pizzas de suite) le contrôle électronique réduit/règle automatiquement le temps de cuisson.
- Mettre toujours la pizza sur le PLAT A PIZZA (L) fourni, puis glisser ce plat dans la glissière 3.
- Pizza surgelée: sortir la pizza de son emballage et mettre la pizza directement sur le PLAT A PIZZA (L)
Pizza fraîche: préparer la pizza sur le PLAT A PIZZA (L) bien huilé ou tapissé de papier sulfurisé.
Nous vous conseillons d'ajouter la mozzarella ou le fromage cinq minutes avant la fin de la cuisson: le fromage fondra parfaitement sans brûler.
- Pour sélectionner le bon programme, se reporter au tableau suivant:
- Les résultats obtenus peuvent varier, programmer la cuisson selon vos préférences

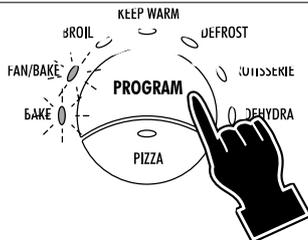
PROGRAMME	REMARQUES/CONSEILS
P1	Petites pizzas 200-250 gr (6,5 - 9 ounce)
P2	Pizzas surgelées moyennes 250-500 gr (9 - 18 ounce)
P3	Grosses pizzas surgelées 500-800 gr. (18 - 28 ounce) ou pizzas fraîches

CUIRE DEUX PIZZAS A LA FOIS

Note: Le programme Spécial Pizza est prévu pour cuire une pizza à la fois, suivant les instructions ci-dessus. Pour cuire deux pizzas à la fois: le programme spécial pizza ne peut pas être utilisé pour cuire deux pizzas. Toutefois, vous pouvez obtenir de très bons résultats en suivant les instructions suivantes: utiliser les deux grilles, placer une pizza au bas du four et l'autre au milieu du four. (voir page 26). Utiliser la fonction chaleur tournante (pas le programme spécial pizza) et PRÉCHAUFFER à 375 degrés. Cuire pendant 15 minutes puis intervertir les grilles et continuer la cuisson pendant 10-15mn.

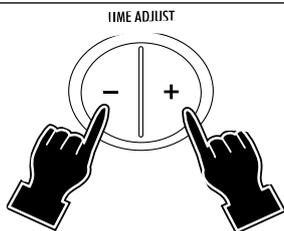
Chapitre 2 – Utilisation des commandes et programmation des modes de cuisson

2.3 - FONCTION CUISSON TRADITIONNELLE ET CHALEUR TOURNANTE



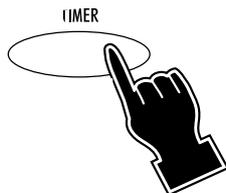
1 Appuyez sur la touche PROGRAM (PROGRAMME) (7) jusqu'à ce que le voyant de la fonction voulue s'allume. La température par défaut 350°F est affichée.

35 0F



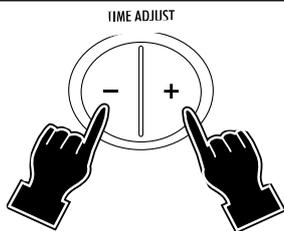
2 Si nécessaire, vous pouvez modifier la température à l'aide des touches de température -/+ (12) ou (18). Les températures disponibles sont: 250°F – 275°F – 300 – 325 – 350 – 375 – 400 – 425 – 450 – 475 (avec la fonction CUISSON TRADITIONNELLE jusqu'à 475°F) . La température choisie s'affiche.

30 0F



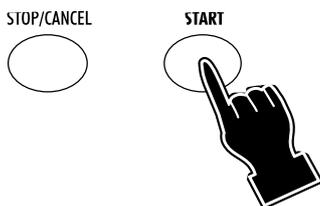
3 Appuyez sur la touche TIMER (MINUTERIE) (9). L'afficheur indique 1:00.

1:00



4 Régler le temps (maximum 3 heures) à l'aide des touches "-" (12) et "+" (18). Maintenez la touche pressée pendant au moins 2 secondes pour augmenter ou diminuer le temps. Chaque fois qu'on appuie sur la touche le temps augmente ou diminue de 1 minute.

1.20



5 Appuyez sur la touche START (MARCHE) (17). Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commence le décompte. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en mode horloge.

1. 19

- Si le temps de cuisson n'a pas été programmé (si on a sauté les points 3 et 4) l'appareil affiche la durée par défaut 1:00 (1 heure).
- Le four doit toujours être préchauffé. Attendez le signal sonore (3 fois 3 bips) avant de mettre la lèche-frite (H) avec la préparation dans le four.
- Vous pouvez modifier le temps programmé simplement en répétant les points 3 et 4. Le décompte recommence automatiquement 3 secondes après la nouvelle programmation.
- Pour afficher la température (pendant la cuisson) appuyer simplement sur la touche TEMPERATURE (TEMPÉRATURE) (10). Pour modifier la température programmée, appuyer pendant 3 secondes sur une des deux touches (12 ou 18) jusqu'à ce que la nouvelle programmation s'affiche.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START (MARCHE) (17) l'afficheur revient en mode horloge au bout de 3 minutes.

Chapitre 2 – Utilisation des commandes et programmation des modes de cuisson

HEAT CIRC CONVECTION AVEC MODE CHALEUR TOURNANTE

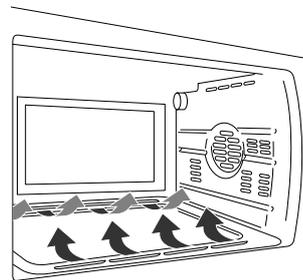
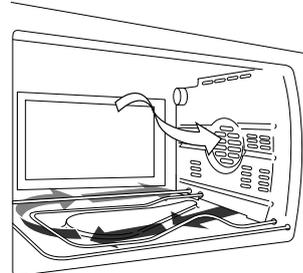
Le système exclusif Heat Circ vous permet de tirer le meilleur profit de votre four à convection De'Longhi. L'air est poussé par les ouvertures de ventilation puis il est dirigé dans la cavité de la résistance, sous le plateau ramasse-miettes.

La forme de la sole est brevetée. Cette forme dirige l'air autour de la résistance de façon à ce que l'AIR LE PLUS CHAUD circule dans la cavité. L'air est constamment en mouvement et réchauffé.

L'air chaud quitte la cavité de la résistance par des déflecteurs de chaleur situés devant et à l'arrière du plateau ramasse-miettes. La forme incurvée de la porte est séduisante, mais elle permet surtout une circulation idéale de l'air à l'intérieur du four.

En général, les viandes et les volailles cuisent plus rapidement (un thermomètre à viande permet d'éviter la sur-cuisson). Les gâteaux, tourtes, biscuits etc. peuvent être cuits à une température moins élevée (voir tableaux et recettes)

Le mode CUISSON TRADITIONNELLE est utilisé quand le plat n'a pas besoin d'être doré ou croustillant. Utilisez-le, en suivant vos recettes traditionnelles, pour les ragôts, légumes farcis, poissons, lasagnes, tartes aux fruits, gâteau au fromage blanc et autres préparations humides.



CUISSON PAR CONVECTION DES PLATS PRÉPARÉS

De nombreux plats préparés peuvent être cuits ou réchauffés avec succès par convection avec le mode CHALEUR TOURNANTE

Pour déterminer la température et le temps de cuisson suivez les conseils indiqués sur les emballages. **Toutefois, diminuer la température de 25°F** pour une cuisson uniforme des grandes pièces, des aliments surgelés (sauf gaufres et crêpes) et des plats cuisinés. Il y a un tel choix de plats préparés sur le marché et une telle variété d'emballages, quantités et températures initiales (surgelés, réfrigérés et température ambiante) qu'il vaut mieux suivre les indications données sur l'emballage. Contrôler la cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps programmé; pour pouvez au besoin modifier le temps et/ou la température pour de meilleurs résultats.

Voici quelques conseils pour les différents types de plats préparés:

- si les conseils de cuisson indiquent de placer le récipient sur un plat métallique pour recueillir les jus ou une plaque à pâtisserie pour une cuisson plus uniforme, utiliser la lèche-frite. Les aliments tels que roulades, biscuits, chaussons ou frites surgelées, poissons panés ou morceaux de poulet, seront placés directement sur un plat ou une plaque à pâtisserie.
- Certains plats surgelés sont conditionnés dans des barquettes en papier ou plastique "spécial four" utilisables au micro-ondes et, jusqu'à une certaine température, dans un four traditionnel. Lisez bien les indications concernant la température maximum de cuisson. Le récipient peut fondre ou brûler en cas de température trop élevée. Pour plus de sûreté diminuer la température recommandée de 25°F .
- Pour les plats préparés (pommes de terre en rondelles, macaronis au fromage, brownies, pain de maïs, gâteaux) lisez bien les indications figurant sur l'emballage, concernant la taille du plat et le temps de cuisson. Les dimensions maximales des plats utilisables, afin que l'air puisse circuler harmonieusement dans le four, sont: plat rond de 9-inch (22 cm) ou rectangulaire de 11/7 - 11/2 inch (29 cm sur 28). Les gâteaux fourrés peuvent être cuits un gâteau à la fois dans un plat rond de 8- 9-inch (20-22 cm) ou toute la pâte dans un moule de 9-inch (22 cm) de diamètre et de 3-inch (7 cm) de profondeur.

Chapitre 2 – Utilisation des commandes et programmation des modes de cuisson

TEMPÉRATURE ET TEMPS DE CUISSON

Les températures et les temps suggérés peuvent varier selon la température de l'aliment placé dans le four, la quantité et le goût personnel. Les temps de cuisson donnés pour la viande et la volaille correspondent à des aliments à peine sortis du réfrigérateur. **Ajouter cinq minutes pour le préchauffage du four.**

ALIMENT	FONCTION	PROGRAMMATION TEMPÉRATURE	TEMPS APPROX.	REMARQUES ET CONSEILS
Poulet entier 11-12 lbs (4,9-5,2 Kg) non farci	FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE)	De 350°F à 400°F	120 minutes ou jusqu'à ce que la température dans la cuisse ou le blanc soit de 175°F	Mettre la volaille ou la viande directement sur la LECHE-FRITE (H) au niveau 3. Si vous souhaitez cuire dans un plat, mettre le plat sur la GRILLE (I) au niveau 3.
Rôti de porc ou côte de bœuf, 3-6 lbs (1,3-2,6 Kg)	FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE)	350°F à 400°F	90 minutes ou jusqu'à ce que la température intérieure soit de 170°F	
Carré de porc 1.75-2 lbs (800g - 1kg) côtelettes 6-10-inches (15-25 cm) d'épaisseur	FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE)	300°F pendant 25 minutes puis GRILL pendant 30 minutes	Temps total 50 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien rôti et tendre	Utiliser la LECHE-FRITE (H) recouvert de papier aluminium au niveau 3
Aloyau de bœuf ou côte de bœuf 5-7 lbs (2,2-3 Kg) désossée	FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE)	350°F à 400°F	25 minutes/livre saignant, 30 min/livre à point, 35min/livre bien cuit	Ficelé pour une cuisson uniforme. Utiliser la LECHE-FRITE (H) au niveau 2 ou 3
Coquelets (2) 1,5 lbs (700 g) chacun, coupés en deux	FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE)	359°F à 400°F	45-50 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que le jus soit clair quand on les perce avec une fourchette.	Rôtir sur la LECHE-FRITE (H) au niveau 2, la peau sur le dessus. Badigeonner avec de la confiture d'orange ou du miel. Retourner et badigeonner plusieurs fois,
Pommes de terre au four	BAKE (TRADITIONNEL)	400°F à 450°F	Pour 6 ou 8 grosses pommes de terre. 45-50 mn ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous la fourchette.	Laver et piquer des pommes de terre. Frotter la peau des pommes de terre avec de l'huile. Cuire sur la LECHE-FRITE (H) au niveau 3
Pizza fraîche	BAKE (TRADITIONNEL)	400°F à 450°F	20-25 mn. Selon la taille et la garniture. Cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude et que la croûte soit croustillante.	Mettre le PLAT A PIZZA (L) dans la glissière 3 (voir fig. 3 page 26)
	PIZZA	P3	PIZZA P3 25 mn programme automatique	
Gâteaux: fourrés, feuilletés, pâte à pain Tourtes: fruits, 9 inches (23 cm).	FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE)	350°F à 400°F	Suivre les temps de cuisson des recettes traditionnelles en diminuant cependant la température de 25 à 50°F	Mettre la GRILLE (I) ou la LECHE-FRITE (H) dans la glissière 2. Si la pâte monte beaucoup, placer le plat dans la glissière 3
Brownies, barres, cookies	FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE)	350°F à 400°F	Suivre les recettes traditionnelles mais en diminuant la température de 25 à 50°F. Utiliser un moule de 7x11 inch (18x28cm) ou un moule carré ou un plat en verre de 8-9 inch (20-22cm).	Mettre la GRILLE (I) ou la LECHE-FRITE (H) au niveau 2. Huiler le moule si nécessaire.

Le tableau et les recettes comprennent de nombreux types d'aliments. Vous pouvez adapter vos préparations et vos recettes préférées en suivant les conseils donnés pour des aliments semblables.

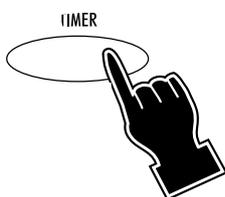
Chapitre 2 – Utilisation des commandes et programmation des modes de cuisson

2.4 - FONCTION GRILL



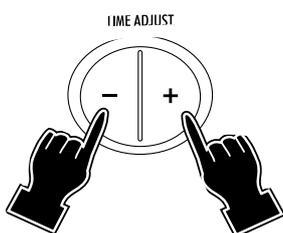
- 1 Sélectionnez la fonction GRILL en appuyant sur la touche PROGRAM (PROGRAMME) (7) jusqu'à ce que le voyant BROIL (GRILL) (4) s'allume. L'afficheur indique `brl`

`brl`



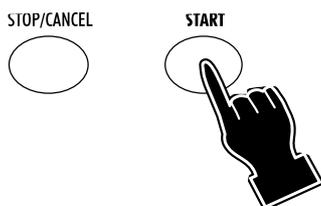
- 2 Appuyez sur la touche TIMER (MINUTERIE) (9). L'afficheur indique `1:00`.

`1:00`



- 3 Programmez le temps (2 heures maxi) à l'aide des touches "-" (12) et "+" (19). Maintenir la touche pressée pendant au moins 2 secondes pour augmenter ou diminuer le temps. A chaque fois qu'on appuie sur la touche le temps augmente ou diminue de 1 minute.

`0.30`



- 4 Appuyez sur la touche START (MARCHE) (17). Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commence le décompte. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en mode horloge.

`0.29`

- Si le temps de cuisson n'a pas été programmé (si on a sauté les points 2 et 3) l'afficheur indique la durée par défaut `1:00` (1 heure).
- Vous pouvez modifier le temps programmé simplement en répétant les points 2 et 3. Le décompte recommence automatiquement 3 secondes après la nouvelle programmation.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START (MARCHE) (7) l'afficheur revient en mode horloge au bout de 3 minutes.

Chapitre 2 – Utilisation des commandes et programmation des modes de cuisson

Préchauffez le four 5 minutes, la porte légèrement entrouverte (voir figure 1)

Quand le préchauffage est terminé, placez l'aliment à griller directement sur la grille (figure 2) et laissez la porte légèrement entrouverte (voir figure 3); pensez à retourner l'aliment en cours de cuisson.

Important: pour de meilleurs résultats, placez l'aliment sur la grille (!) en laissant un espace libre de 2,5 cm environ près de la porte (voir figure 2)

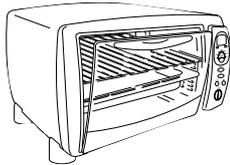


fig. 1

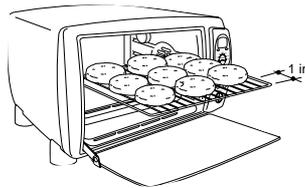


fig. 2

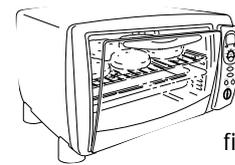


fig. 3

Pour gratiner des préparations recouvertes de chapelure ou de fromage râpé, placez la lèche-frite directement dans la glissière 1; ou mettre le plat sur la grille placée au niveau 2 (voir figure 4).

REMARQUE: il vaut mieux ne pas utiliser de plats en verre avec le grill

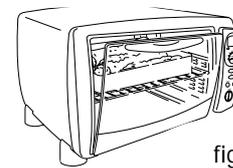


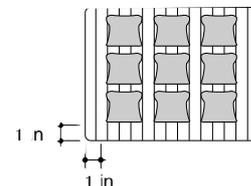
fig. 4

TEMPS CONSEILÉS POUR LES GRILLADES

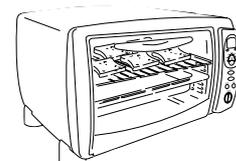
ALIMENT	POIDS OU ÉPAISSEUR	TEMPS APPROX. (retourner à mi-cuisson)
Aloyau de bœuf, chateaubriand	1- 1 1/2 in. (2,5 – 3,5 cm)	Saignant 12 - 15 min. À point 16 - 18 min.
Flanchet de bœuf, filet	3/4 - 1 in. (2 – 2,5 cm)	Saignant 10 - 12 min. À point 13 - 16 min.
Steak haché	1 in.	À point- bien cuit 15 - 18 min.
Côtelette de porc	3/4 – in. (2 cm)	bien cuit 18-22 min
Filets de poisson, bifteck (voir remarque)	1/2 - 1 in. (1,5 – 2,5 cm)	10 - 16 min.
Morceaux de poulet, grillés-frits	3 - 4 lb. (1,3 - 1,7 Kg)	40-50mn jusqu'à ce que le jus ne soit plus rose quand on pique la chair avec une fourchette.
Bacon, saucisses ou croquettes de viande	Capacité du plat à griller	10-15 mn pour un bacon croustillant, une saucisse bien cuite

Le poisson qui n'est pas gras peut être grillé directement sur la lèche-frite. Griller jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement. Ne pas retourner les filets de poissons minces

Pour bien griller le pain, placer les tranches comme sur la figure ci-contre, en laissant 1 in (2,5 cm) aux bouts de la grille.

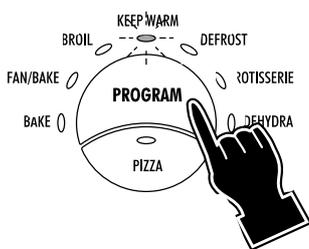


POUR GRILLER DU PAIN SEULEMENT: la porte du four doit être complètement fermée (voir figure ci-contre)



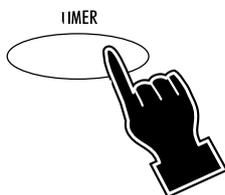
Chapitre 2 – Utilisation des commandes et programmation des modes de cuisson

2.5 - FONCTION MAINTIEN AU CHAUD



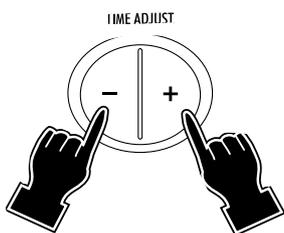
- 1 Sélectionnez la fonction MAINTIEN AU CHAUD en appuyant sur la touche PROGRAM (PROGRAMME) (7) jusqu'à ce que le voyant KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) (3) s'allume. L'afficheur indique 140°F

14 0F



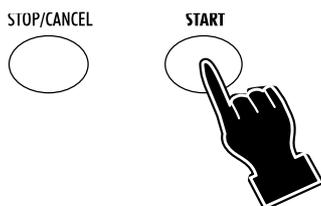
- 2 Appuyez sur la touche TIMER (MINUTERIE) (9). L'afficheur indique 1:00.

1:00



- 3 Programmez le temps (maxi 2 heures) à l'aide des touches "-" (12) et "+" (19). Pressez la touche pendant au moins 2 secondes pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.. A chaque fois qu'on appuie sur la touche le temps est augmenté ou diminué de 1 minute.

0.30



- 4 Appuyez sur la touche START (MARCHE) (17). Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commence le décompte. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en mode horloge.

0.29

- Le plat doit être placé dans la position la plus basse (voir page 26)
- Si le temps de maintien au chaud n'a pas été programmé (si on a sauté les points 2 et 3) l'afficheur indique la durée par défaut 1:00 (1 heure)
- Vous pouvez modifier le temps en cours de cuisson simplement en répétant les points 2 et 3. Le décompte recommencera automatiquement 3 secondes après la nouvelle programmation.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START (MARCHE) (17) l'afficheur revient en mode horloge au bout de 3 minutes.

Cette fonction est destinée à garder au chaud des aliments, après leur cuisson pendant une courte durée, sans surveillance. Il n'est pas conseillé de garder les aliments au chaud pendant trop longtemps ou d'utiliser ce système pour réchauffer des aliments surgelés ou froids.

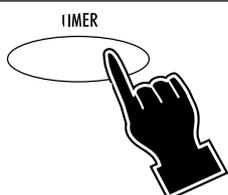
Chapitre 2 – Utilisation des commandes et programmation des modes de cuisson

2.6 - FONCTION DÉCONGÉLATION



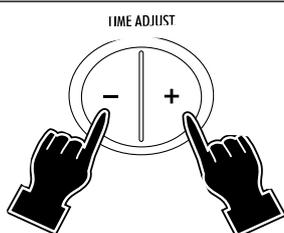
- 1 Sélectionnez la fonction DÉCONGÉLATION en appuyant sur la touche PROGRAM (PROGRAMME) (7) jusqu'à ce que le voyant DEFROST (DÉCONGÉLATION) (14) s'allume. L'afficheur indique **d EF**

d EF



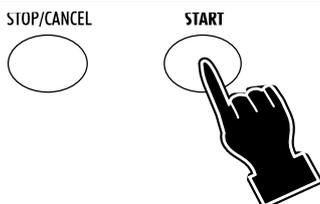
- 2 Appuyez sur la touche TIMER (MINUTERIE) (9) L'afficheur indique **1:00**.

1:00



- 3 Programmez le temps (maxi 3 heures) à l'aide des touches "-" (12) et "+" (18). Appuyez sur la touche pendant au moins 2 secondes pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. A chaque fois qu'on appuie sur la touche le temps augmente ou diminue de 1 minute.

0.40



- 4 Appuyez sur la touche START (MARCHE) (17). Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commence le décompte. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en mode horloge.

0.39

- Si le temps de décongélation n'a pas été programmé (si on a sauté les points 2 et 3) l'afficheur indique la durée par défaut **1:00** (1 heure)
- Vous pouvez modifier le temps programmé pendant la cuisson simplement en répétant les points 2 et 3. Le décompte recommencera automatiquement 3 secondes après la nouvelle programmation.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche TIMER (MARCHE) (17) l'afficheur revient en mode horloge au bout de 3 minutes.

Posez les aliments surgelés directement sur la GRILLE (I) au niveau 2. Glissez la LECHE-FRITE (H) dans la glissière 3 de façon à recueillir les exsudats.

La viande, les volailles et les poissons, les soupes, la pâtisserie, les fruits ou les restes surgelés décongèleront plus rapidement avec ce programme qu'à température ambiante ou au réfrigérateur.

Décongeler seulement des morceaux ou des portions assez petits pour décongeler en une heure ou moins. Les aliments ne doivent pas arriver à la température ambiante.

Les aliments décongelés laissés trop longtemps à une température trop élevée peuvent être dangereux. Les grosses pièces seront décongelées dans le réfrigérateur.

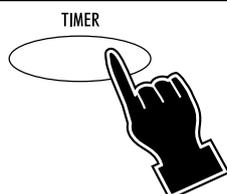
Chapitre 2 – Utilisation des commandes et programmation des modes de cuisson

2.7 - FONCTION TOURNEBROCHE



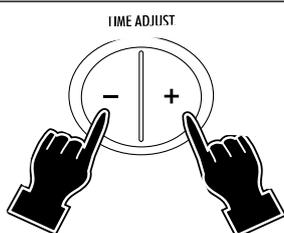
- 1 Sélectionnez la fonction TOURNEBROCHE en appuyant sur la touche PROGRAM (PROGRAMME) (7) jusqu'à ce que le voyant ROTISSERIE (TOURNEBROCHE) (15) s'allume. L'afficheur indique **r ot**

r ot



- 2 Appuyez sur la touche TIMER (MINUTERIE) (9). L'afficheur indique **1:00**.

1:00



- 3 Programmez le temps (maximum 3 heures) à l'aide des touches "-" (12) ou "+" (18). Appuyez sur la touche pendant au moins deux secondes pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. A chaque fois qu'on appuie sur la touche le temps augmente ou diminue de 1 minute.

2.30

STOP/CANCEL



START



- 4 Appuyez sur la touche START (MARCHE) (17). Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commence le décompte. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en mode horloge.

2.29

- Si le temps du tournebroche n'a pas été programmé (si on a sauté les points 2 et 3)) l'afficheur indique la durée par défaut **1:00** (1 heure)
- Vous pouvez modifier le temps programmé en cours de cuisson simplement en répétant les points 2 et 3. Le décompte recommencera automatiquement 3 secondes après la nouvelle programmation.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START (MARCHE) (17) l'afficheur revient en mode horloge au bout de 3 minutes.

Chapitre 2 – Utilisation des commandes et programmation des modes de cuisson

Cette fonction est idéale pour cuire à la broche les poulets, et la volaille en général, les rôtis de porc et de veau. La quantité maximum d'aliments permise avec ce type de cuisson est 10 lbs. (4,5 Kg)

Procédez comme suit:

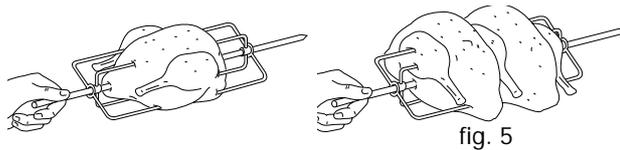


fig. 5

Placez l'aliment sur la broche (P) et le maintenir à l'aide des fourches (pour un meilleur résultat, ficelez la viande)

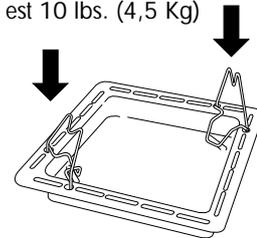


fig. 6

Placez les supports de la broche (Q) sur la lèche-frite, dans les trous prévus à cet effet.

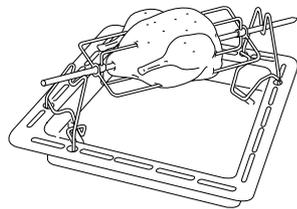


fig. 7

Placez la broche sur les supports

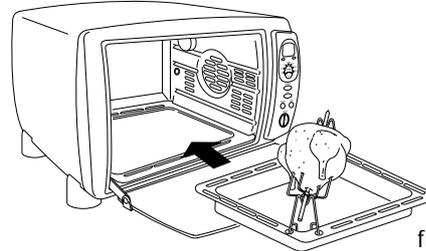


fig. 8

Placez la lèche-frite avec la viande à cuire dans les glissières les plus basses (3) en inclinant les supports de la broche (Q) vers la gauche.

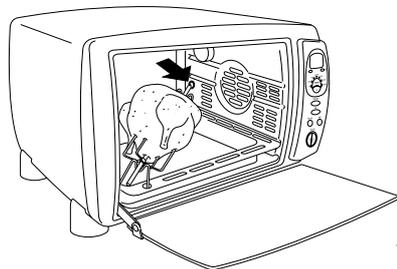


fig. 9

Une fois la lèche-frite en place poussez la broche dans le logement du tournebroche (D) en inclinant les supports de la broche (Q) vers la droite.

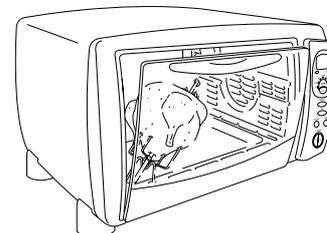


fig. 10

Laissez la porte légèrement entrouverte, voir figure.

Pour les temps de cuisson consulter les indications figurant dans le tableau ci-dessous

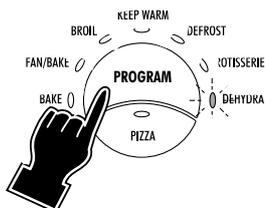
ALIMENT	POIDS	TEMPS APPROX.
Poulet	4-5 lbs. (1,8-2,2 Kg)	120 min.
Poulets (2)	9-10 lbs. (4-4,5 Kg)	180 min.
Rôti de porc	3-4 lbs. (1,3-1,8 Kg)	90 min.
Dinde	8-10 lbs. (3,6-4,5 kg)	180 min.

La fonction tournebroche "rotisserie" est à utiliser exclusivement pour aliments jusqu'à 10 lbs. (4,5 kg) de poids. Pour poids supérieures est conseillé d'utiliser la fonction FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE).

Chapitre 2 – Utilisation des commandes et programmation des modes de cuisson

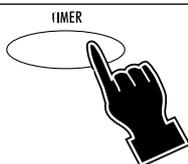
2.8 - MODE DÉSHYDRATATION

Attention: vous pouvez vous procurer le kit déshydratation auprès de De'Longhi. Vous trouverez l'adresse et toutes les indications utiles sur l'emballage et/ou sur la garantie.



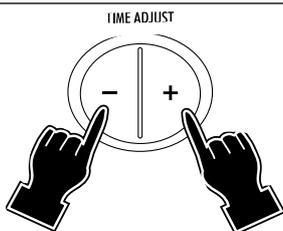
- 1 Sélectionnez la fonction DÉSHYDRATATION en appuyant sur la touche PROGRAM (PROGRAMME) (7) jusqu'à ce que le voyant DEHYDRATE (DÉSHYDRATATION) (16) s'allume: l'afficheur indique **d EH**

d EH



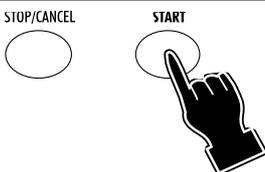
- 2 Appuyez sur la touche TIMER (MINUTERIE) (9). L'afficheur indique **10:00**.

10:00



- 3 Programmez le temps (max. 14 heures) à l'aide des touches "-" (12) et "+" (18). Appuyer pendant au moins 2 secondes pour augmenter ou diminuer le temps. A chaque fois qu'on appuie sur la touche le temps augmente ou diminue de 1 minute.

12.30



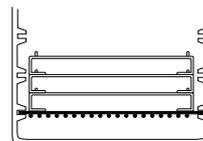
- 4 Appuyez sur la touche START (MARCHE) (17). Quand vous appuyez sur START le temps sélectionné est réduit d'une minute. Le four commence le décompte. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en mode horloge.

12.29

- Si le temps de déshydratation n'a pas été programmé (si on a sauté les points 2 et 3) l'afficheur indique la durée par défaut **10:00** (dix heures)
- Vous pouvez modifier le temps programmé en cours de cuisson simplement en répétant les points 2 et 3. Le décompte recommencera automatiquement 3 secondes après la nouvelle programmation.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START (MARCHE) (17) l'afficheur revient en mode horloge au bout de 3 minutes.

POUR DÉSHYDRATER

- Avant d'introduire les grilles avec les aliments, le four doit être préchauffé. A la fin du préchauffage trois bips sonores retentissent.
- Des tranches de pommes, ananas, poires, pêches ou bananes, placées directement sur les grilles à déshydrater sécheront en 8 à 14 heures grâce à l'air chaud qui circule doucement. La durée dépend de l'humidité des fruits.
Les fines herbes peuvent également être séchées. Toutefois, étant donné la petite quantité qui peut être séchée à la fois cela n'en vaut peut-être pas la peine. Consulter un livre sur la déshydratation des aliments pour connaître les temps, le prétraitement et la conservation des aliments séchés.
- Empiler les grilles de déshydratation les unes sur les autres, et les placer sur la grille
- Attendre le signal sonore (3 fois 3 courts bips) avant de glisser la grille dans la glissière 3 (voir figure)
- Laisser toujours la porte grande ouverte.



CHAPITRE 3 – NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 - NETTOYAGE

Débrancher toujours l'appareil et laisser le refroidir avant de le nettoyer. Cet appareil a été conçu pour que vous puissiez l'utiliser en toute sécurité. Pour qu'il soit toujours efficace enlevez la graisse et les résidus d'aliments.

La cavité de votre four est recouverte d'un émail spécial sur lequel les éclaboussures et les résidus d'aliments n'attachent pas, ce qui rend le nettoyage particulièrement simple. N'utilisez pas d'éponges métalliques pour nettoyer l'intérieur.

Des morceaux pourraient se détacher et toucher des parties électriques, pouvant provoquer une décharge électrique.

Pour nettoyer la porte en verre, utilisez un nettoyant pour vitres ou un chiffon humide. Essuyez avec un chiffon sec. Pour nettoyer l'extérieur utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif ou un nettoyant pour vitres en aérosol. N'utilisez pas d'éponges métalliques, qui pourraient rayer la peinture. Rincez et essuyez avec un chiffon sec.

Sortez le plateau ramasse-miettes (G) (voir fig. 11) et lavez-le à la main. Si les salissures sont difficiles à enlever, lavez le plateau ramasse-miettes avec du produit à vaisselle et si nécessaire, frottez-le délicatement sans le rayer.

Afin de nettoyer l'intérieur du four plus facilement, abaissez la résistance supérieure (A) après avoir déclipser le crochet (C) (fig. 12-13)

IMPORTANT: après le nettoyage remettre la résistance en place et la fixer (fig14) **Le four ne doit pas être utilisé quand la résistance est abaissée.**

ÉCLAIRAGE DU FOUR

La lampe du four (B) est toujours allumée quand le four fonctionne. Pour remplacer l'ampoule, procédez comme suit:

- Débranchez l'appareil de la prise de courant
- Dévissez le couvercle en verre (X), en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacer l'ampoule (Y) par une neuve du même type (voir fig 15). Remontez le couvercle en verre.(X)

Utiliser seulement des ampoules spéciales four (T572°F)

N.B: Vous pouvez, sans problèmes, utiliser votre four si l'ampoule est grillée

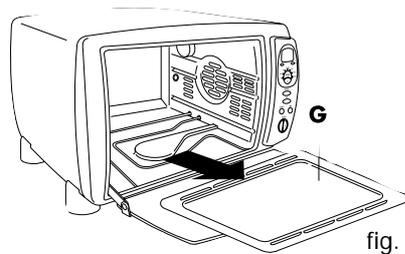


fig. 11

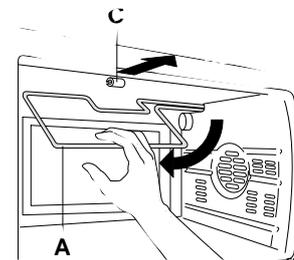


fig. 12

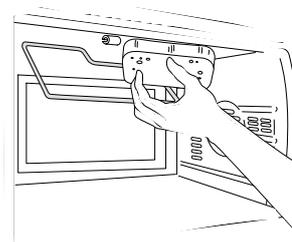


fig. 13

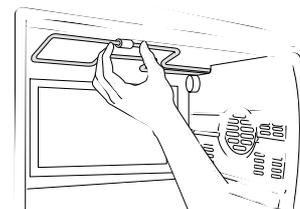


fig. 14

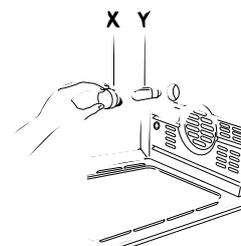


fig. 15




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



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

