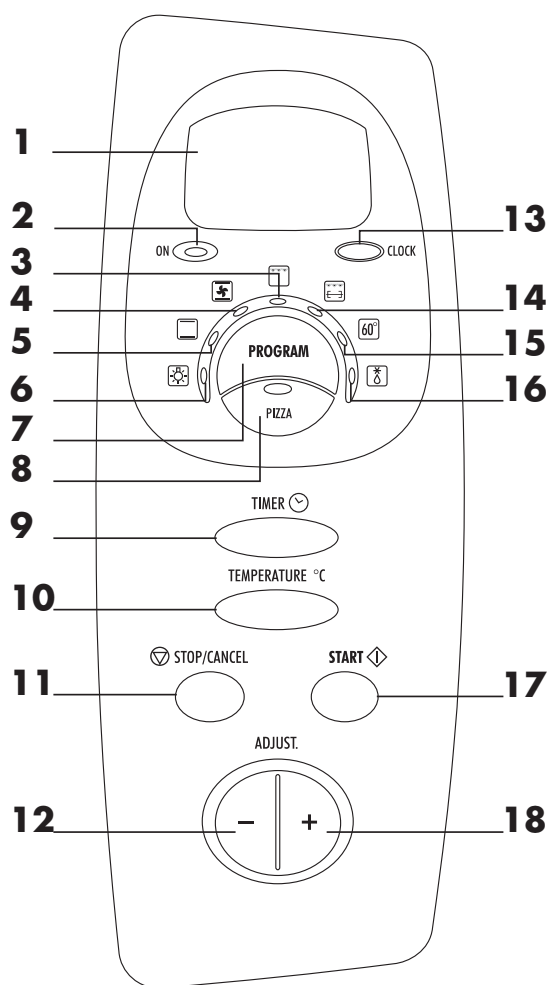


INDEX

CHAP.1	GÉNÉRAL	
1.1	Tableau de bord	41
1.2	Description du four et des accessoires	42
1.3	Tableau récapitulatif	43
1.4	Conseils de sécurité	45
1.5	Caractéristiques techniques	45
CHAP.2	UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS	
2.1	Réglage de l'horloge	46
2.2	Éclairage intérieur	47
2.3	Cuisson traditionnelle ou chaleur tournante	47
2.4	Cuisson avec gril	51
2.5	Cuisson avec tournebroche	53
2.6	Garder au chaud	55
2.7	Décongélation	56
2.8	Pizza	57
CHAP.3	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	58

CHAPITRE 1 - GÉNÉRAL

1.1 - TABLEAU DE BORD

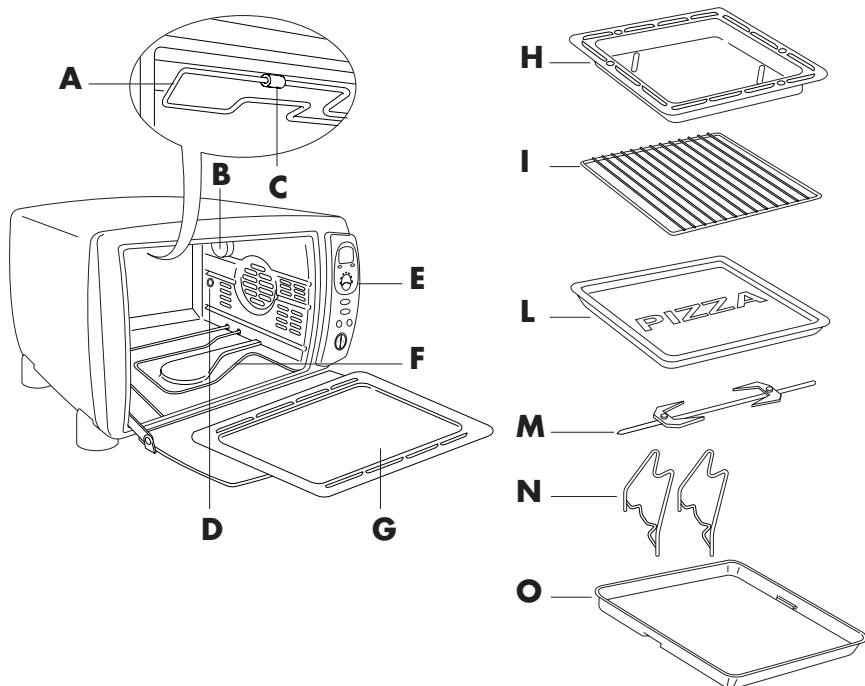


- 1 Afficheur
- 2 Voyant mise en marche
- 3 Fonction gril
- 4 Fonction cuisson chaleur tournante
- 5 Fonction cuisson traditionnelle
- 6 Éclairage intérieur
- 7 Touche PROGRAM
- 8 Fonction pizza
- 9 Touche TIMER

- 10 Touche TEMPERATURE C°
- 11 Touche STOP/CANCEL
- 12 Touche "-"
- 13 Touche CLOCK (horloge)
- 14 Fonction cuisson avec tournebroche
- 15 Fonction garder au chaud
- 16 Fonction de décongélation
- 17 Touche START
- 18 Touche "+"

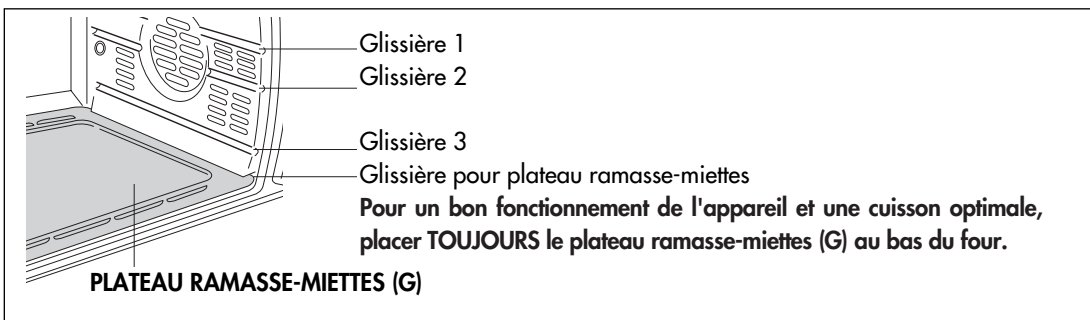
Chapitre 1 - général

1.2 - DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES



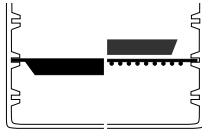
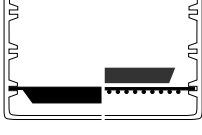
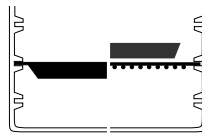
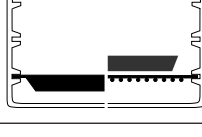
- A** Résistance supérieure
- B** Éclairage intérieur
- C** Crochet pour résistance
- D** Fixation pour la broche du tournebroche
- E** Tableau de bord
- F** Résistance inférieure
- G** Plateau ramasse-miettes avec déflecteurs de chaleur

- H** Lèche-frite
- I** Grille
- L** Plat à pizza
- M** Broche
- N** Supports de la broche
- O** Plat à lasagnes

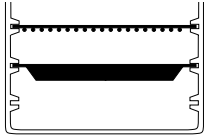
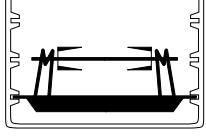


Chapitre 1 - général

1.3 - TABLEAU RÉCAPITULATIF

FONCTIONS	PROGRAMMATION TEMPÉRATURE / INDICATION DE L'AFFICHEUR	POSITION GRILLE/ ACCESSOIRES	GLISSIÈRES	MINUTERIE	NOTES / CONSEILS
PIZZA (UN NIVEAU)	P1		1	15 min. (+5')	Poser une pizza sur la grille au gradin 2 et l'autre sur le plat à pizza gradin 3. Utiliser la fonction cuisson chaleur tournante. Il est nécessaire d'inverser les pizzas à mi-cuisson (voir page 47).
	P2		2	20 min. (+5')	
	P3		3	25 min. (+5')	
 POUR CUIRE DEUX PIZZAS EN MÊME TEMPS	190°C		1 2 3	20-30 min.	Poser une pizza sur la grille au gradin 2 et l'autre sur le plat à pizza gradin 3. Utiliser la fonction cuisson chaleur tournante. Il est nécessaire d'inverser les pizzas à mi-cuisson (voir page 47).
 150°C - 240°C (voir le tableau page 50)		 ou 	1 2 3 1 2 3	jusqu'à 3 heures	Utiliser la fonction cuisson traditionnelle avec la LÈCHEFRITE (H) gradin 2 ou 3 ou avec un plat placé sur la GRILLE, au gradin 2 ou 3. On peut également utiliser le PLAT À LASAGNES (O) posé sur la GRILLE (I). De cette façon on peut cuire des terrines, desserts aux fruits, poisson, légumes farcis, flans et autres aliments tendres qui n'ont pas besoin d'être dorés ou gratinés.
 (UN NIVEAU)	150°C - 230°C (voir le tableau page 49)	 	1 2 3 1 2 3	jusqu'à 3 heures	Utiliser la fonction chaleur tournante avec la LÈCHEFRITE (H) gradin 2 ou 3 ou avec un plat posé sur la GRILLE, au gradin 2 ou 3. On peut également utiliser le PLAT À LASAGNES (O) posé sur la grille (I). De cette manière on cuit rapidement rôtis et volailles. Pour éviter une cuisson excessive, il est conseillé d'utiliser un thermomètre à viande.
 (DOUBLE NIVEAU)	150°C - 230°C		1 2 3	jusqu'à 3 heures	Il est possible de cuisiner en même temps sur deux niveaux à l'aide des accessoires. On peut poser un plat ou le PLAT À LASAGNES (O) sur la GRILLE (I). Idéale pour les aliments qui doivent être mélangés ou retournés pendant la cuisson (par exemple, pommes de terre rôties sur un niveau et poulet en morceaux sur le deuxième niveau).

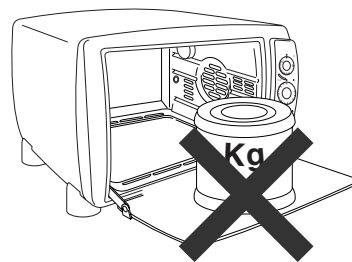
Chapitre 1 - général

FONCTIONS	PROGRAMMATION TEMPÉRATURE / INDICATION DE L'AFFICHEUR	POSITION GRILLE/ ACCESSOIRES	GLISSIÈRES	MINUTERIE	NOTES / CONSEILS
	Grill		1 2 3	jusqu'à 2 heures	Pour griller des hamburgers, saucisses, brochettes et biftecks, placer la GRILLE (I) avec l'aliment au gradin 1 et la LÈCHEFRITE (H) au gradin 2 pour recueillir la graisse qui coule.
			1 2 3		Poser un plat (par exemple le PLAT A LASAGNES (O)) sur la GRILLE (I) au gradin 2.
	60°F		1 2 3	jusqu'à 2 heures	Sélectionner cette fonction pour garder les aliments au chaud. Ne pas garder les aliments au chaud pendant plus d'une heure et ne pas réchauffer des aliments froids.
	dEF		1 2 3	jusqu'à 3 heures	Pour décongeler des aliments surgelés les placer sur la grille. La lèchefrite sert à recueillir les liquides qui dégouttent. Ne pas décongeler de grosses pièces de viande et ne pas laisser décongeler les aliments pendant plus de trois heures.
	rot		1 2 3	jusqu'à 3 heures	Placer la broche et les supports sur la LÈCHEFRITE (H) comme décrit page 54. Mettre ensuite la LÈCHEFRITE (H) au gradin 3. Idéal pour volaille, viande de bœuf etc.

Chapitre 1 - général

1.4 - CONSEILS DE SÉCURITÉ

1. Ce four a été conçu pour cuire les aliments. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres buts et il ne doit pas être modifié ou transformé.
 2. Ne pas laisser les enfants ou les personnes incapables utiliser cet appareil sans surveillance. Surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
 3. Avant l'utilisation, contrôler que l'appareil n'a pas été détérioré pendant son transport.
 4. Placer l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de portée des enfants.
 5. Quand l'appareil est en fonctionnement, la température de la porte et la carrosserie peut être très élevée: ne toucher que les boutons et les poignées en plastique. Ne poser aucun objet sur le four pendant qu'il fonctionne.
 6. Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirer tout l'emballage et tout ce qui se trouve à l'intérieur du four: cartons, notices, sachets en plastique etc.
 7. Avant de brancher la fiche dans la prise de courant vérifier que:
 - la tension d'alimentation indiquée sur la plaquette des caractéristiques techniques corresponde à celle de votre installation;
 - brancher sur une prise de courant 10A avec terre; le fabricant décline toute responsabilité en cas de branchement non conforme;
 8. Laver soigneusement tous les accessoires avant l'utilisation;
 9. Quand la porte est ouverte:
 - éviter d'exercer une pression excessive en posant des objets trop lourds sur la porte ou en tirant la poignée vers le bas.
 - ne jamais poser sur la porte ouverte des récipients lourds ou des plats brûlants à peine sortis du four.
 10. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement
 11. Le câble d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien agréé par le fabricant ou par son Service Après Vente.
- Toute réparation effectuée par une personne non qualifiée peut être dangereuse.



Avant la première utilisation, faire fonctionner l'appareil à vide, thermostat au maximum, pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'odeur de "neuf" et éventuellement la fumée due aux substances protectrices qui recouvrent les résistances. Pendant cette opération aérer la pièce.

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

1.5 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement Voir plaquette des caractéristiques
 Puissance maximale absorbée Voir plaquette des caractéristiques

CONSUMMATION D'ÉNERGIE (NORME CENELEC HD 376)

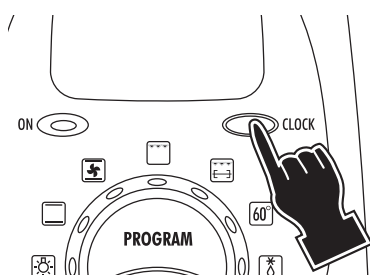
Pour atteindre 200°C 0,22 KWh
 Pour maintenir à 200°C pendant une heure 0,78 KWh
 Totale 1 KWh

Cet appareil est conforme à la directive 89/336/CEE relative à la compatibilité électromagnétique. Les matériaux et les objets en contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 et au D.L. du 25 janvier 1992, n° 108.

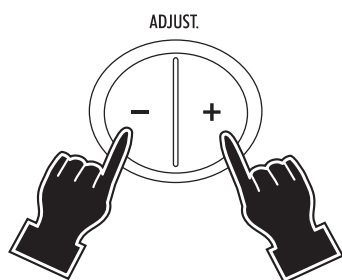
CHAPITRE 2 – UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

2.1 - RÉGLAGE DE L'HORLOGE

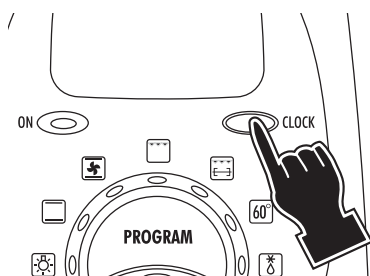
- Quand on branche l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant quatre tirets (---) apparaissent sur l'afficheur.
Pour régler l'heure:



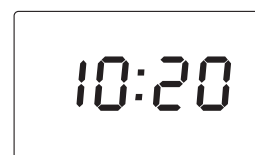
- 1 appuyer sur la touche CLOCK (13)
(les heures et les minutes clignotent sur l'afficheur)



- 2 régler l'heure voulue à l'aide des touches "+" ou "-" (12-18). L'heure programmée s'affiche.



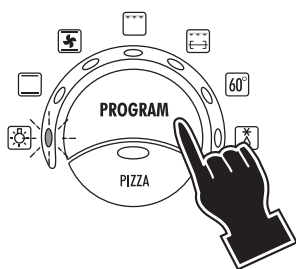
- 3 Appuyer sur la touche CLOCK (13) à tout moment pendant la cuisson pour afficher l'heure. (l'afficheur indique l'heure programmée).



- Si on veut modifier le réglage de l'horloge, appuyer sur la touche CLOCK (13) et recommencer la programmation.
- Il est possible d'afficher l'heure même après avoir activé une fonction en appuyant sur la touche CLOCK (13) (l'heure s'affiche pendant 3 secondes).

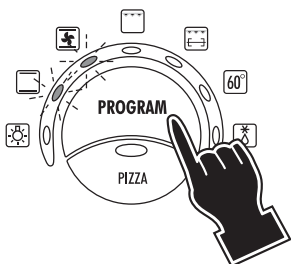
Chapitre 2 – utilisation des commandes et programmation des fonctions

2.2 - ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR



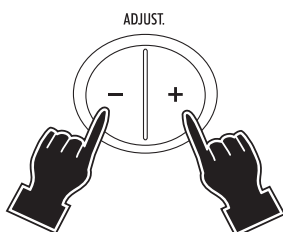
- 1 Quand on appuie une fois sur la touche PROGRAM (7) l'éclairage intérieur du four s'allume. La lampe s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes, l'afficheur revient en mode "stand-by" et affiche l'heure si celle-ci a été préalablement programmée.

2.3 - CUISSON TRADITIONNELLE ET CHALEUR TOURNANTE



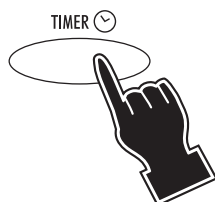
- 1 Appuyer sur la touche PROGRAM (7) jusqu'à ce que le voyant voulu s'allume. L'afficheur indique la température pré-programmée de 180°C.

18 00



- 2 Si nécessaire, la température peut être modifiée à l'aide des touches -/+ (12) ou (18). Les températures disponibles sont: 150-160-170-180-190-200-210-220-230° C (avec fonction  jusqu'à 240°C). La température sélectionnée s'affiche.

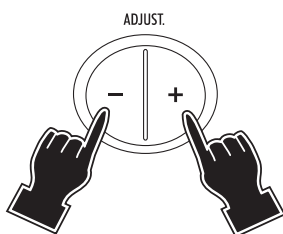
20 00



- 3 Puis appuyer sur la touche TIMER (9). L'afficheur indique 1:00.

1:00

Chapitre 2 – utilisation des commandes et programmation des fonctions



- 4 Programmer le temps de cuisson (maximum 3 heures) à l'aide des touches "-" (12) ou "+" (18). Maintenir la touche pressée pendant plus de deux secondes pour faire défiler rapidement le temps. Chaque pression sur la touche augmente ou diminue le temps d'une minute.

1:20

STOP/CANCEL



START



- 5 Appuyer sur la touche START (17). Quand on appuie sur START, le temps sélectionné diminue d'une minute. Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en stand-by (l'heure s'affiche si celle-ci a été préalablement programmée).

1:19

- Si on ne programme aucun temps de cuisson (en sautant les points 3 et 4), l'afficheur visualise le compte à rebours à partir du temps pré-programmé de 1:00 (1 heure)
- Le four doit toujours être préchauffé. Attendre le signal sonore (trois fois trois bips) avant de mettre le plat dans le four.
- Pour modifier le temps programmé il suffit de répéter les points 3 et 4. Le compte à rebours recommence automatiquement au bout de 3 secondes.
- Pour afficher la température (pendant la cuisson) il suffit d'appuyer sur la touche TEMPERATURE (10). Pour modifier la température programmée, appuyer de nouveau, avant 3 secondes, sur une des deux touches (12 ou 18) jusqu'à ce que la programmation voulue s'affiche.
- Si on n'appuie pas sur la touche START (17) au bout de 3 minutes le processeur revient en stand-by.

Chapitre 2 – utilisation des commandes et programmation des fonctions

CUISSON CHALEUR TOURNANTE

Cette fonction est idéale pour obtenir de très tourtes, des plats à base de viande (à part la petite volaille), des pommes de terre rôties et pour les gâteaux en général. Elle permet en outre la cuisson simultanée sur deux étages d'aliments différents.

RECETTE	QUANTITÉ	TOUCHE TEMPERATURE	TOUCHE TIMER	POSITION GRILLE/LÈCHEFRITE	NOTES ET CONSEILS
TARTE SALÉE	600 g	180°C	35 min.	3	Utiliser un moule à pâtisserie
POULET MORCEAUX ^{EN}	1000 g	200°C	60 min.	3	Le placer directement dans la lèchefrite (N)
POULET ENTIER	1500 g	200°C	90 min.	3	Le piquer avec une fourchette pour faire couler la graisse
RÔTI DE PORC	1500 g	200°C	90 min.	3	Laisser un peu de graisse autour pour qu'il ne sèche pas trop
ROULADES DE VIANDE	1000 g	200°C	60 min.	3	Le placer directement dans la lèchefrite (N)
POMMES DE TERRE RÔTIES	1000 g	200°C	45 min.	2	Remuer 2 ou 3 fois pendant la cuisson
GÂTEAU DE SAVOIE	700 g	180°C	35 min.	3	Utiliser un moule à charnière
CAKE	900 g	160°C	90 min.	3	Utiliser un moule rectangulaire
SABLES	400 g	180°C	20 min.	2	Le placer directement dans la lèchefrite (N)
TARTE	1000 g	180°C	35 min.	2	On peut utiliser un moule rond posé sur la grille (O) ou directement la lèchefrite (N).
BRIOCHE	700 g	180°C	40 min.	3	Utiliser un moule à charnière

Ajouter 5 minutes environ de préchauffage au temps de cuisson.

Chapitre 2 – utilisation des commandes et programmation des fonctions

CUISSON FOUR TRADITIONNEL

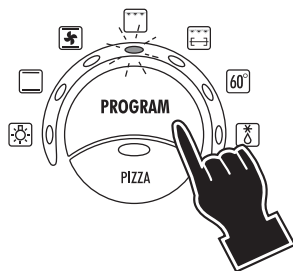
Cette fonction est idéale pour cuire les lasagnes, les plats gratinés, la petite volaille, tous les poissons, les légumes farcis à gratiner et certains gâteaux.

RECETTE	QUANTITÉ	TOUCHE TEMPERATURE	TOUCHE TIMER	POSITION GRILLE/LÈCHEFRITE	NOTES ET CONSEILS
LASAGNES	1500 g	200°C	40 min.	3	Poser le plat à lasagnes (si prévu) ou un plat directement sur la grille (O) .
CANNELLONIS	2300 g	200°C	40 min.	3	Poser le plat à lasagnes (si prévu) ou un plat directement sur la grille (O) .
DAURADE AU FOUR	1000 g	190°C	60 min.	3	On peut les cuire directement sur la lèchefrite (N) .
TRUITE EN PAPILOTE	800 g	200°C	60 min.	3	Poser dans la lèchefrite (N) , enveloppée dans une feuille de papier d'aluminium.
AUBERGINES A LA PARMESANE	1700 g	200°C	35 min.	2	Poser le plat sur la grille (O)
COURGETTES ET THON	1000 g	200°C	50 min.	2	Utiliser la lèchefrite (N) ; ajouter huile, tomate et eau.
POMMES DE TERRE GRATINÉES	1500 g	200°C	50 min.	2	Poser le plat sur la grille (O)
TARTE AUX POMMES	1000 g	190°C	90 min.	3	Poser la tourtière sur la grille (O)
MUFFINS	600 g	200°C	20 min.	2	Placer les ramequins directement sur la lèchefrite.

Al tempo di cottura aggiungere 5 minuti circa di preriscaldamento.

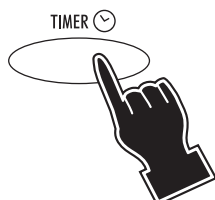
Chapitre 2 – utilisation des commandes et programmation des fonctions

2.4 - CUISSON GRIL



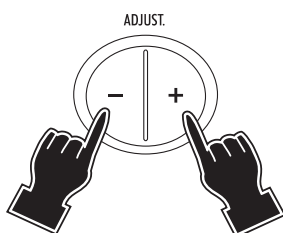
- 1 Sélectionner la fonction grill en appuyant sur la touche PROGRAM (7) jusqu'à ce que le voyant  s'allume (4). L'afficheur indique Gril.

Gril



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

1:00



- 3 Programmer le temps (maximum deux heures) à l'aide des touches "-" (12) et "+" (18). Maintenir la touche pressée pendant plus de deux secondes pour faire défiler rapidement le temps. Chaque pression de la touche augmente ou diminue le temps d'une minute.

0:30

STOP/CANCEL



START



- 4 Appuyer sur la touche START (17). Quand on appuie sur START le temps sélectionné diminue d'une minute. Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en stand-by (l'heure s'affiche si celle-ci a été préalablement programmée.).

0:29

- si on ne programme aucun temps de cuisson (en sautant les points 2 et 3) l'afficheur visualise le compte à rebours à partir du temps pré-programmé de 1:00 (1 heure).
- Il est possible de modifier le temps programmé: il suffit de répéter les points 2 et 3. Le compte à rebours reprend automatiquement au bout de 3 secondes.
- Si on n'appuie pas sur la touche START (17) le processeur se remet en stand-by au bout de trois minutes.

Chapitre 2 – utilisation des commandes et programmation des fonctions

Placer l'aliment à griller directement sur la grille (Figure 1) et laisser la porte entre-ouverte, figure 2.; retourner l'aliment à mi-cuisson.

Important: pour obtenir de très bons résultats placer l'aliment sur la grille (1) en laissant un espace vide de 2 cm environ près de la porte (voir figure 1).

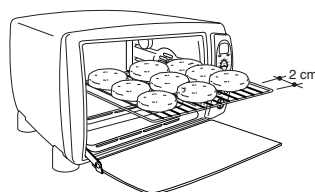


fig. 1

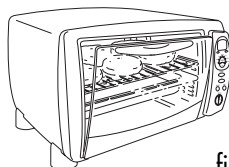


fig. 2

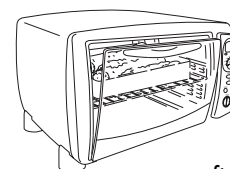


fig. 3

Pour gratiner des plats saupoudrés de chapelure ou de fromage râpé, placer la lèchefrite directement au gradin 1; si l'aliment est dans un récipient, placer celui-ci sur la grille au gradin 2 (voir figure 3).

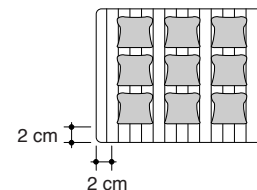
NOTE: les plats en verre ne doivent pas être exposés directement à la chaleur du gril.

Le tableau suivant donne quelques conseils utiles pour préparer de très bons plats grillés.

RECETTE	QUANTITÉ	TOUCHE PROGRAM	TOUCHE TIMER	NOTES ET CONSEILS
CÔTELETTES DE PORC (4)	600 g		20 min.	Retourner au bout de 12 minutes environ
SAUCISSES (12)	1200 g		25 min.	Les piquer avec une fourchette pour faire couler la graisse. Retourner au bout de 15 minutes environ
HAMBURGERS (6)	700 g		20 min.	Retourner au bout de 12 minutes environ
KNACKS (6)	500 g		10 min.	Retourner au bout de 3-4 minutes environ
BROCHETTES (4)	650 g		25 min.	Retourner au bout de 15 minutes environ
PAIN GRILLE	9 tranches		3,5 min.	Retourner à mi-cuisson
GNOCCHIS A LA ROMAINE	1500 g		15 min.	Poser le plat sur la grille placée dans la glissière centrale (2)

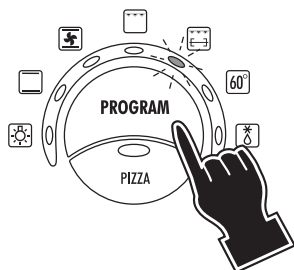
Étant donné que le poisson n'est pas gras, il est possible de le griller directement dans la lèchefrite. Griller jusqu'à ce qu'on puisse le défaire facilement avec une fourchette. Il n'est pas nécessaire de retourner les filets.

Pour griller du pain placer les tranches comme dans la figure ci-contre, à 2 cm au moins des bords de la grille.

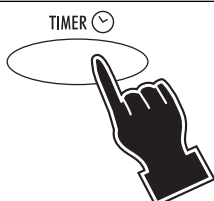
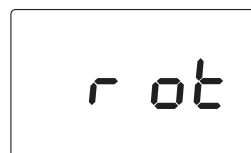


Chapitre 2 – utilisation des commandes et programmation des fonctions

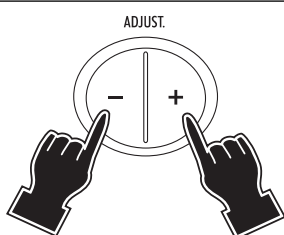
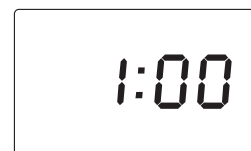
2.5 - CUISSON AVEC TOURNEBROCHE



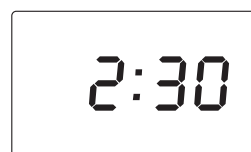
- 1 Sélectionner la fonction TOURNEBROCHE en appuyant sur la touche PROGRAM (7) jusqu'à ce que le voyant  (14) s'allume. Le message **rot** s'affiche.



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



- 3 Programmer le temps (maximum 3 heures) à l'aide des touches "-" (12) et "+" (18). Maintenir la touche pressée pendant plus de deux secondes pour faire défiler rapidement le temps. Chaque pression sur la touche augmente ou diminue le temps d'une minute.



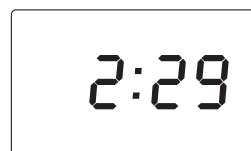
 STOP/CANCEL



 START



- 4 Appuyer sur la touche START (17). Quand on appuie sur START le temps sélectionné diminue d'une minute. Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en stand-by (l'heure s'affiche si celle-ci a été préalablement programmée).



- Si on ne programme aucun temps pour le tournebroche (en sautant les points 2 et 3) l'afficheur visualise le compte à rebours à partir du temps pré-programmé de 1:00 (1 heure).
- Il est possible de modifier le temps programmé; il suffit de répéter les points 2 et 3. Le compte à rebours reprend automatiquement au bout de 3 secondes.
- Si on n'appuie pas sur la touche START (17) au bout de trois minutes le processeur se remet en stand-by.

Chapitre 2 – utilisation des commandes et programmation des fonctions

Cette fonction est idéale pour la cuisson à la broche de poulets, volaille en général, rôtis de porc et de veau. La cuisson au tournebroche est idéale pour des pièces de viande jusqu'à 3,5 kg. Pour de plus grosses pièces nous conseillons la cuisson à chaleur tournante.

Comment procéder:

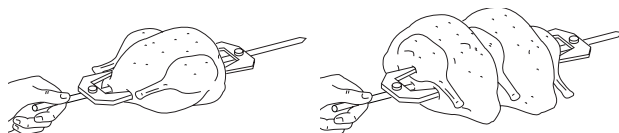


fig. 5

Enfiler l'aliment sur la broche (M) et le bloquer avec les fourchettes spéciales (bien ficeler la viande pour un très bon résultat).

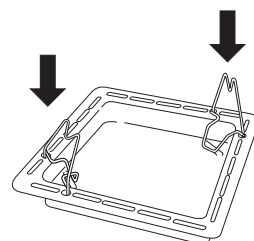


fig. 6

Enfiler les supports de la broche (N) sur la lèche-frite dans les trous prévus à cet effet.

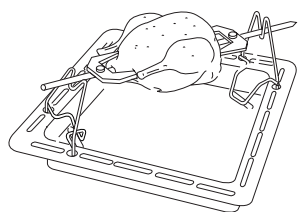


fig. 7

Poser la broche sur les supports.

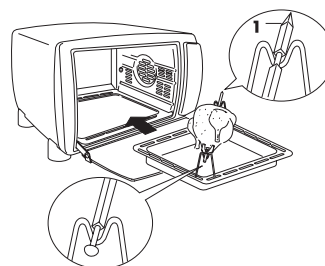


fig. 8

Mettre la lèche-frite avec l'aliment à cuire dans la glissière inférieure (3) en inclinant les supports de la broche (N) vers la gauche.

Vérifier que la pointe de la broche 1 soit tournée vers l'avant.

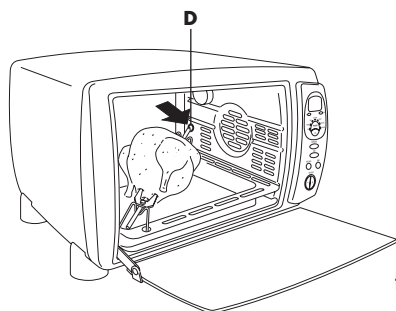


fig. 9

Une fois la lèche-frite positionnée, pousser la broche dans le logement du tourne-broche (D) en inclinant les supports de la broche (N) vers la droite.

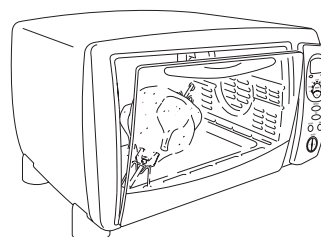
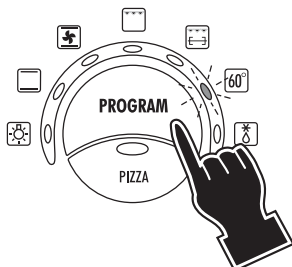


fig. 10

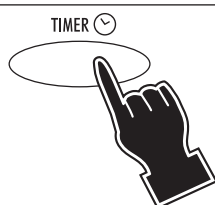
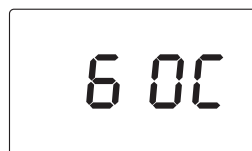
Laisser la porte entre-ouverte comme le montre la figure.

Chapitre 2 – utilisation des commandes et programmation des fonctions

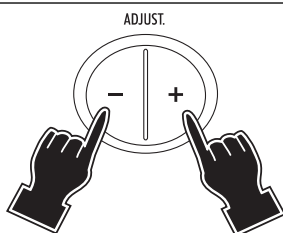
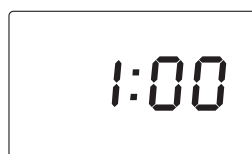
2.6 - FONCTION GARDER AU CHAUD



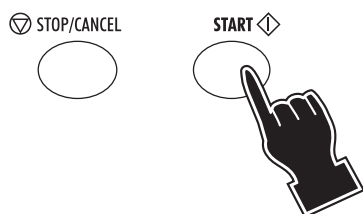
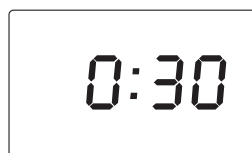
- 1 Sélectionner la fonction de GARDER AU CHAUD en appuyant sur la touche PROGRAM (7) jusqu'à ce que le voyant 60° (15) s'allume, l'afficheur indique la température de 60°C



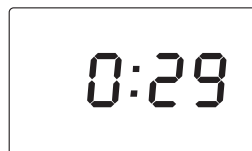
- 2 Appuyer sur la touche TIMER (9). L'afficheur indique 1:00.



- 3 Programmer le temps (maximum 3 heures) à l'aide des touches "-" (12) et "+" (18). Maintenir la touche pressée pendant plus de deux secondes pour faire défiler rapidement le temps. Chaque pression sur la touche augmente ou diminue le temps d'une minute.



- 4 Appuyer sur la touche START (17). Quand on appuie sur START le temps sélectionné diminue d'une minute. Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en stand-by (l'heure s'affiche si celle-ci a été préalablement programmée).



- Pour cette fonction utiliser le gradin inférieur (voir page 44)
 - Si on ne programme aucun temps (en sautant les points 2 et 3) l'afficheur visualise le compte à rebours à partir du temps pré-programmé de 1:00 (1 heure)
 - Il est possible de modifier le temps programmé; il suffit de répéter les points 2 et 3, le compte à rebours reprend automatiquement au bout de 3 secondes.
 - Si on n'appuie pas sur la touche START (17) le processeur revient en stand-by au bout de trois minutes.
- Cette fonction sert à garder au chaud des aliments déjà cuits pendant quelques minutes en évitant une cuisson excessive.

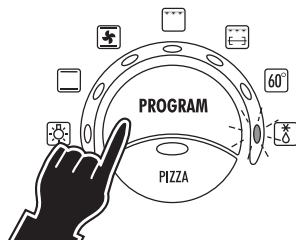
Nous conseillons de ne pas garder les aliments au chaud trop longtemps et de ne pas employer cette fonction pour réchauffer des aliments froids ou surgelés.

GARDER AU CHAUD

Insérer la lèchefrite ou la grille sur laquelle on a posé un plat (on peut utiliser le plat à lasagnes, si prévu) dans la glissière 3, voir figure page 44. Cette fonction sert à garder au chaud les aliments jusqu'au moment de les servir. Il est conseillé de ne pas laisser les aliments trop longtemps car ils pourraient se dessécher (couvrir le plat d'une feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé).

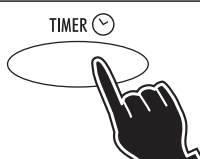
Chapitre 2 – utilisation des commandes et programmation des fonctions

2.7 - FONCTION DE DÉCONGÉLATION



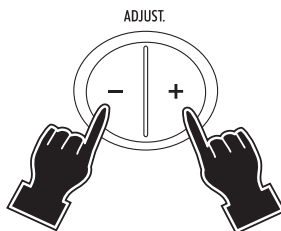
- 1 Sélectionner la fonction de DÉCONGÉLATION en appuyant sur la touche PROGRAM (7) jusqu'à ce que le voyant (16) s'allume. Le message *d EF* s'affiche.

d EF



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

1:00



- 3 Programmer le temps (maximum 3 heures) à l'aide des touches "-" (12) et "+" (18). Maintenir la touche pressée pendant plus de deux secondes pour faire défiler rapidement le temps. Chaque pression sur la touche augmente ou diminue le temps d'une minute.

0:40

STOP/CANCEL



START



- 4 Appuyer sur la touche START (17). Quand on appuie sur START le temps sélectionné diminue d'une minute. Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en stand-by (l'heure s'affiche si celle-ci a été préalablement programmée).

0:39

- Si on ne programme aucun temps de décongélation (en sautant les points 2 et 3) l'afficheur visualise le compte à rebours à partir du temps pré-programmé de 1:00 (1 heure)
- Il est possible de modifier le temps programmé; il suffit de répéter les points 2 et 3. Le compte à rebours reprend automatiquement au bout de 3 secondes.
- Si on n'appuie pas sur la touche START (17) le processeur revient en stand-by au bout de trois minutes.

Placer l'aliment à décongeler directement sur la grille (I) au gradin 2.

Insérer la lèchefrite (H) au gradin 3 pour recueillir l'eau qui coule de l'aliment pendant la décongélation (voir page 44). Portions et pièces de viande crue, volaille et poisson, soupes, fruit ou restes surgelés décongèlent plus vite de cette façon que posés sur le plan de cuisine ou dans le réfrigérateur.

Faire décongeler seulement de petites pièces ou portions qui peuvent décongeler en une heure ou moins, et éviter que l'aliment n'arrive à température ambiante. L'aliment décongelé gardé trop longtemps à température ambiante peut être toxique. De grosses quantités d'aliments doivent être décongelées au réfrigérateur.

DÉCONGÉLATION

Insérer la grille au gradin 2 et la lèchefrite au gradin 3, voir figure page 44.

L'aliment à décongeler doit être placé directement sur la grille. Si cela n'est pas possible pour des raisons pratiques (comme par exemple la viande hachée qui, une fois décongelée, peut tomber entre) placer l'aliment sur un plat posé sur la grille (dans ce cas l'emploi de la lèchefrite n'est pas nécessaire).

Chapitre 2 – utilisation des commandes et programmation des fonctions

2.8 - FONCTION PIZZA

Ce four a été programmé par "DeLonghi" avec une fonction spéciale pizza. Le programme convient aussi bien pour des pizzas fraîches que surgelées. Pour cuire une pizza utiliser le plat à pizza "DeLonghi".

Important: mettre toujours la pizza au gradin inférieur (voir page 43). Avec le programme pizza il N'EST PAS nécessaire de préchauffer le four.



- 1 Appuyer sur la touche PIZZA (8) et sélectionner le programme voulu (voir le tableau suivant). Le message "P1", "P2" ou "P3" s'affiche.



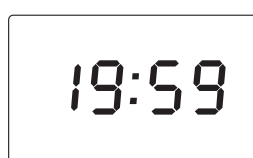
STOP/CANCEL



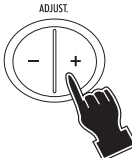
START



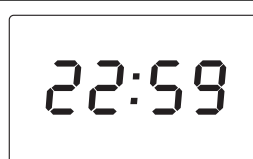
- 2 Appuyer sur la touche START (17). Quand on appuie sur START le temps sélectionné diminue d'une minute. Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé 4 bips retentissent et l'afficheur revient en stand-by (l'heure s'affiche si celle-ci a été préalablement programmée).



AND



- 3 Si pendant que la pizza est dans le four on veut prolonger le temps de cuisson, appuyer sur la touche TIMER (9) puis ajouter le temps voulu (5 minutes maximum) en appuyant plusieurs fois sur la touche "+" (18)



- Si on n'appuie pas sur la touche START (17) le processeur revient en stand-by au bout de trois minutes.
- Il est possible d'interrompre à tout moment la cuisson en appuyant sur la touche STOP/CANCEL (11)

NOTES ET CONSEILS POUR CUIRE UNE PIZZA

- Si le four est déjà chaud (par exemple en cas de cuisson de plusieurs pizzas de suite) le processeur réduit/règle automatiquement le temps de cuisson.
- Disposer toujours la pizza sur le PLAT A PIZZA (L); puis mettre le plat au gradin 3.
- Pizza surgelée: sortir la pizza de son emballage et la placer directement sur le PLAT A PIZZA (L). Pizza maison faite avec de la pâte fraîche: étendre la pizza sur le PLAT A PIZZA bien huilé (L) ou chemiser le plat avec du papier sulfurisé. Nous conseillons d'ajouter la mozzarella ou le fromage cinq minutes avant la fin de la cuisson; le fromage fondra parfaitement sans brûler.
- Pour choisir le programme le plus adapté, consulter le tableau suivant;
- Le résultat peut varier; programmer selon votre goût.

INDICATION DE L'AFFICHEUR	NOTES/CONSEILS
P1	Idéal pour les pizzas surgelées petites (150-300 gr)
P2	Idéal pour les pizzas surgelées moyennes (350-600 gr)
P3	Idéal pour les pizzas surgelées grandes (plus de 600 gr) et pour les pizzas maison.

CUIRE DEUX PIZZAS EN MÊME TEMPS

Note: le programme spécial pizza est prévu pour la cuisson d'une seule pizza à la fois, selon les instructions données ci-dessus.

Il n'est donc pas possible d'utiliser le programme spécial pour cuire deux pizzas en même temps.

Toutefois on peut obtenir de très bons résultats en suivant les indications suivantes:

Placer une pizza dans le plat spécial au gradin 3 et l'autre sur la grille gradin 2. Utiliser la fonction chaleur tournante (pas le programme spécial pizza) et PRÉCHAUFFER à 180 °C. Cuire pendant 15 minutes puis inverser la position des deux pizzas et continuer la cuisson pendant encore 10-15 minutes.

CHAPITRE 3 – NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer le four le débrancher de la prise de courant. Avant de nettoyer le four le débrancher de la prise de courant. Cet appareil a été conçu et réalisé pour votre sécurité. Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, éviter l'accumulation de graisse et de résidus d'aliments à l'intérieur de l'appareil.

La cavité intérieure du four est revêtue d'un émail spécial sur lequel les résidus d'aliments n'adhèrent pas, ce qui facilite le nettoyage. Ne pas nettoyer l'intérieur avec une éponge métallique.

Des morceaux pourraient se détacher et entrer en contact avec les parties électriques, ce qui pourrait entraîner des décharges électriques.

Pour nettoyer la porte en verre, utiliser un produit pour vitre ou une éponge humide. Sécher avec un chiffon sec. Pour le nettoyage de la surface extérieure utiliser une éponge imbibée d'eau savonneuse. Pour les taches plus résistantes on peut utiliser un détergent liquide ou en aérosol, non décapant.

Ne pas utiliser d'éponge métallique qui pourrait rayer la surface extérieure. Rincer et sécher.

Retirer le plateau ramasse-miettes (G) du fond du four (voir figure 11). Laver à la main. Si la saleté est difficile à enlever, rincer le plateau à l'eau savonneuse et, si nécessaire, frotter délicatement sans le rayer.

Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, on peut abaisser la résistance supérieure (A) en tirant le crochet qui la fixe (C) (figures 12-13)

IMPORTANT: après le nettoyage remettre la résistance en place et la fixer (fig.14). **Ne jamais utiliser le four avec la résistance abaissée.**

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

Quand le four fonctionne, l'éclairage intérieur (B) est toujours allumé. Pour remplacer la lampe:

- débrancher l'appareil de la prise de courant
- retirer la vitre de protection (X) en la dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacer la lampe (Y) avec une autre de même type (voir fig. 15). Revisser la vitre de protection (X).

Utiliser seulement des lampes spéciales four (T300°C)

N.B: vous pouvez continuer à utiliser votre four même si l'ampoule est grillée.

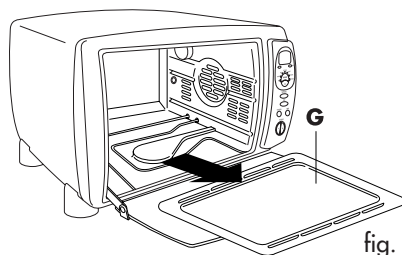


fig. 11

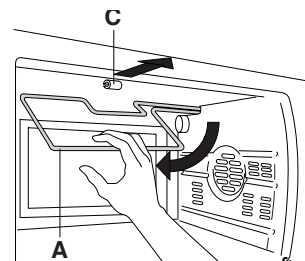


fig. 12

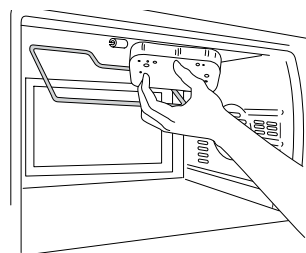


fig. 13

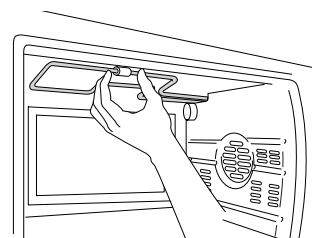


fig. 14

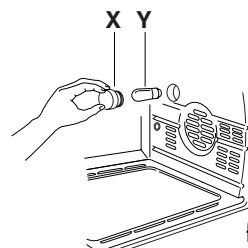


fig. 15