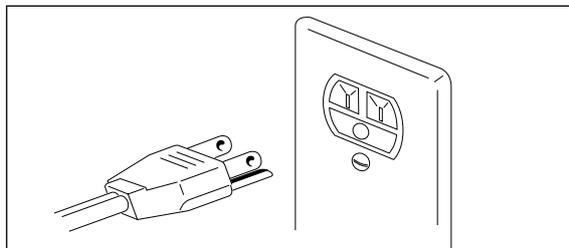


BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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



S'ASSURER QUE LA PRISE SOIT POURVUE D'UNE MISE A TERRE EFFICACE

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.

TABLEAU DE CONVERSION

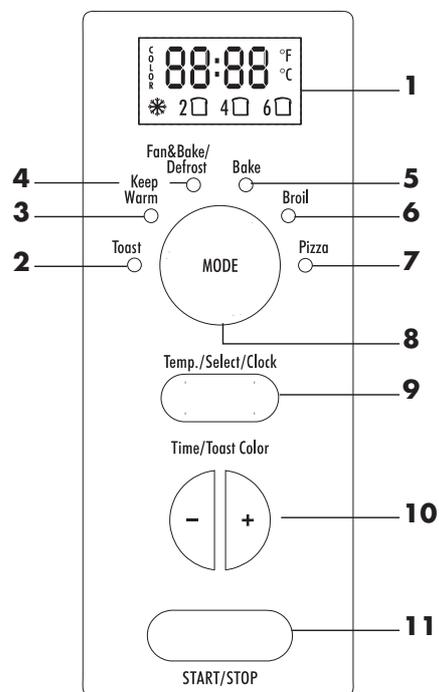
°C	°F
95	200
107	225
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450

TABLE DES MATIÈRES

CHAP. 1	GÉNÉRALITÉS	
1.1	Tableau de commande	21
1.2	Description de l'appareil	22
1.3	Avertissements	23
1.4	Tableau récapitulatif	24
1.5	Position correcte de la grille	25
1.6	Installation	25
1.7	Conseils utiles et techniques de cuisson	25
CHAP. 2	UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS	
2.1	Réglage de l'horloge	26
2.2	Cuisson traditionnelle ou chaleur tournante	27
2.3	Fonction pizza	30
2.4	Fonction décongélation	32
2.5	Cuisson sur le gril	33
2.6	Grillage	34
2.7	Fonction maintien au chaud des aliments	35
CHAP. 3	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	
3.1	Nettoyage et entretien	36

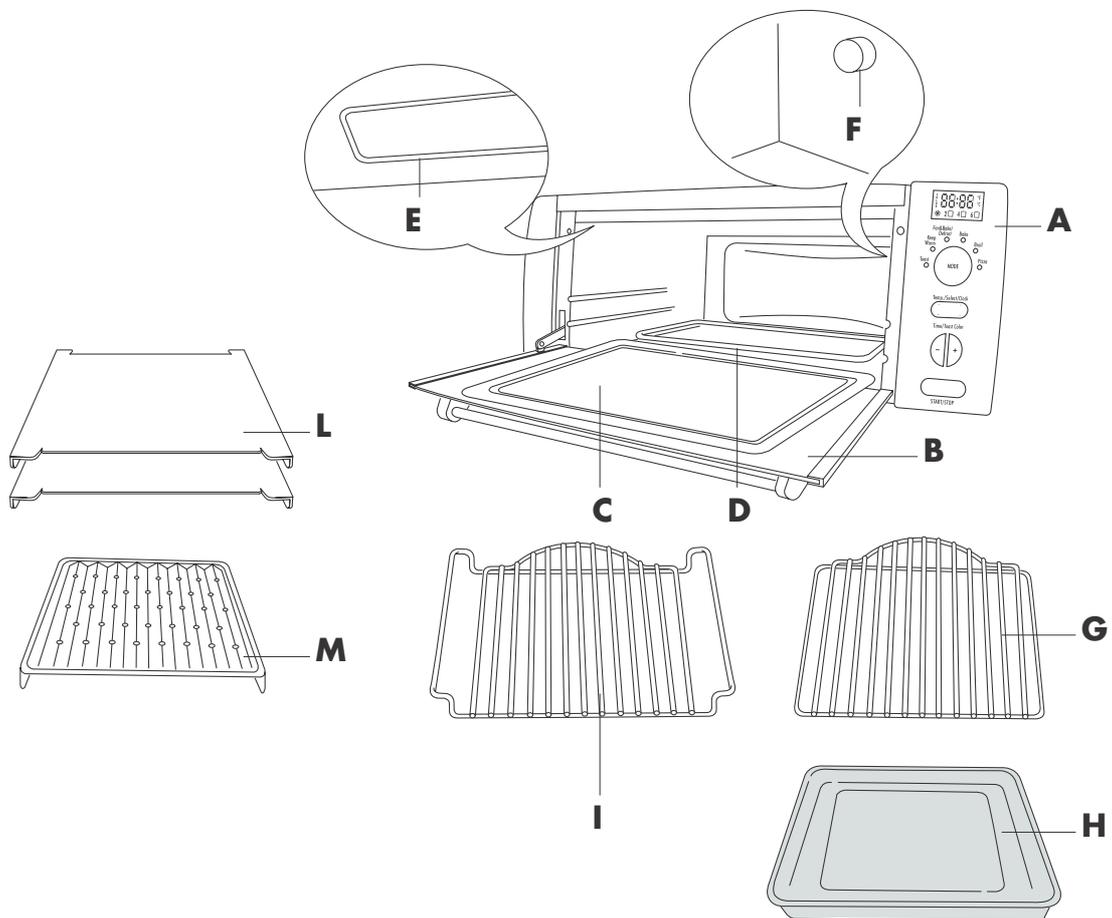
1.1 - TABLEAU DE COMMANDE

- 1 Affichage
- 2 Témoin TOAST
- 3 Témoin KEEP WARM
- 4 Témoin FAN & BAKE/ DEFROST
- 5 Témoin BAKE
- 6 Témoin BROIL
- 7 Témoin PIZZA
- 8 Touche sélecteur fonctions
- 9 Touche TEMP./SELECT/CLOCK
- 10 Touche sélecteur TIME/TOAST COLOR
- 11 Touche START/STOP



1.2 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|--|
| A Tableau de commande | H Lèche-frite en Durastone noir |
| B Porte en verre | I Grille réversible en forme de pizza 12" |
| C Plateau ramasse-miettes en argent mat | L Plaque à biscuits en argent mat |
| D Résistance inférieure | M Grille diététique en Durastone noire |
| E Résistance supérieure | |
| F Éclairage intérieur | |
| G Grille plate en forme de pizza 12" | |



1.3 - AVERTISSEMENTS

L'utilisation d'un électroménager exige toujours de respecter quelques simples consignes de sécurité:

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES SUIVANTES**
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons pour actionner l'appareil.
3. Avant d'utiliser l'appareil, respectez une distance de 2 pouces (5/10 cm) du mur et de tout objet se trouvant sur le même plan de travail. Retirez les éventuels objets posés sur le four. Évitez de l'utiliser sur des surfaces que la chaleur pourrait détériorer.
4. Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas l'appareil dans l'eau. Pour le nettoyage, suivez les instructions.
5. En présence d'enfants, redoublez de prudence car la porte et les parois métalliques du four deviennent très chaudes. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil
6. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas. Avant de débrancher, appuyez sur la touche START/STOP (11). Laissez refroidir le four avant de monter ou de démonter des pièces
7. Ne mettez pas l'appareil en marche si le cordon, ou la fiche, est abîmé, ni s'il marche mal, ni s'il a été en quelque sorte détérioré. Apportez l'appareil au Centre de service agréé le plus proche, où il sera examiné et éventuellement réglé ou réparé.
8. L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut s'avérer dangereuse.
9. Évitez d'utiliser l'appareil en plein air.
10. Évitez de laisser pendre le cordon d'alimentation du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Évitez d'installer l'appareil sur ou à proximité de feux électriques ou à gaz.
12. Déplacez l'appareil très prudemment s'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide brûlant.
13. Si la fiche surchauffe, adressez-vous à un électricien qualifié.
14. L'appareil doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été conçu
15. Redoublez de prudence pour retirer la lèchefrite ou vider la graisse chaude de cuisson.
16. Pour nettoyer l'appareil, évitez les éponges métalliques : des morceaux pourraient se détacher et provoquer des décharges électriques.
17. Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, n'introduisez jamais dans le four d'aliments ni d'ustensiles trop grands.
18. Pendant son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être couvert ni toucher de matières inflammables (rideaux, étoffes, revêtement mural) cela pourrait provoquer un incendie.
19. **ATTENTION: Ne laissez jamais le four marcher sans surveillance (surtout quand vous faites rôtir ou griller).**
20. Pour la cuisson sur le gril, utilisez la lèchefrite et les grilles en suivant la description page 24.
21. Faites très attention quand vous utilisez des récipients autres que des plats à four en verre, métal ou céramique.
22. Lorsque le four n'est pas en marche, ne mettez rien dedans, à part les accessoires recommandés par le fabricant.
23. Ne mettez dans/sur le four aucune des matières suivantes : papier, carton, plastique et similaires
24. Ne couvrez aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe.
25. Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche START/STOP (11).

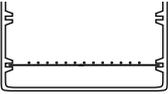
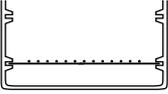
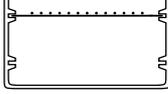
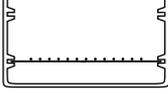
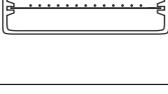
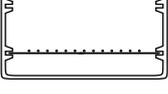
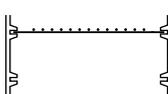
Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.

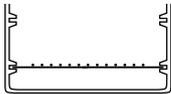
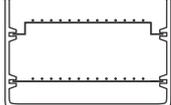
CONSERVEZ CETTE NOTICE SOIGNEUSEMENT

ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifiez 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 faut la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements du four, évitez de claquer la porte et de la heurter violemment. Évitez de verser des liquides froids sur le verre chaud de l'appareil.

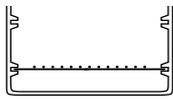
1.4 - TABLEAU RÉCAPITULATIF

Programme	Fonctions	Programmation de la température / Affichage	Position de la grille et des accessoires	Notes/Conseils
Décongélation	FAN & BAKE/DEFROST	DEFR ❄️		-
Maintien au chaud	KEEP WARM	180 °F		-
Cuisson chaleur tournante	FAN & BAKE/DEFROST	200 °F - 450 °F		Idéale pour lasagnes, viandes, pizzas, gâteaux en général, aliments à surface croustillante (ou gratinés) et pour le pain. Pour plus de détails sur l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 25.
				
Cuisson four traditionnel	BAKE	200 °F - 450 °F		Cette fonction est idéale pour cuire simultanément sur deux niveaux. Vous trouverez des conseils utiles page 28.
				
Grillage	TOAST	COLOR 1-7 2 ☐ - 6 ☐ ❄️		Idéale pour la cuisson de légumes farcis, poisson, et petite volaille. Pour plus de détails sur l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 25.
Cuisson sur le gril et gratins	BROIL	BRL	 Pour cuire sur le gril	La fonction de cuisson sur le gril est parfaite pour tous les aliments: hamburgers, hot dogs, brochettes, etc. Utilisez cette fonction pour dorer les sandwichs et pour gratiner
			 Pour dorer	

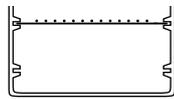
Programme	Fonctions	Programmation de la température / Affichage	Position de la grille et des accessoires	Notes/Conseils
Pizza	PIZZA	P1 - P3 1 level 		Lisez les instructions page 30
		2P1 - 2P3 2 level 		

1.5 - POSITION CORRECTE DE LA GRILLE

Pour cuire un seul plat:

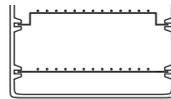


(1)



(2)

Pour cuire deux plats en même temps:



(3)

1.6 - INSTALLATION

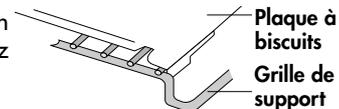
- 1) Assurez-vous que l'appareil n'a pas subi de dommages pendant le transport.
- 2) Installez l'appareil sur un plan horizontal et solide, hors de la portée des enfants (la porte en verre devient très chaude pendant le fonctionnement du four).
- 3) Avant de mettre l'appareil en marche, respectez une distance de 2 pouces (5/10 cm) du mur et tout objet se trouvant sur le même plan de travail. **Retirez tout objet se trouvant sur l'appareil.** Évitez de l'utiliser sur des surfaces que la chaleur pourrait détériorer.
- 4) Il est normal, lors de la première utilisation, que le four émette une odeur de "neuf" et un peu de fumée (pendant environ 15 minutes). Cela est dû aux substances protectrices dont les résistances sont recouvertes avant le transport.
- 5) Quand une fonction est sélectionnée, la touche START/STOP s'éclaire.

1.7 - CONSEILS IMPORTANTS ET TECHNIQUES DE CUISSON

ACCESSOIRES ET USTENSILES

La lèchefrite (H) est conçue de manière à permettre une meilleure circulation de la chaleur autour de l'aliment (sauf au fond). Utilisez-la comme un plat à gâteaux ou à rôtis. Vous pouvez utiliser également d'autres plats pourvu qu'il reste environ 2 centimètres tout autour pour laisser circuler la chaleur. Évitez les couvercles et placez les plats en verre à au moins 2 pouces (5 cm) de la résistance supérieure.

La plaque à biscuits (L) fournie avec l'appareil doit être centrée sur le plan d'appui. Si vous utilisez les deux plaques sur deux grille de support, placez la grille profilée au-dessus



PRÉCHAUFFER LE FOUR

Pour préchauffer le four, sélectionnez la fonction désirée (BAKE, FAN & BAKE/DEFROST, BROIL) et programmez la température (seulement pour BAKE, FAN & BAKE / DEFROST). Sans programmation de temps de cuisson, une fois que vous aurez appuyé sur la touche START/STOP, l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 30 minutes. Quand le four atteint la température programmée, il émet 3 "bips".

UTILISATION DU PAPIER D'ALUMINIUM

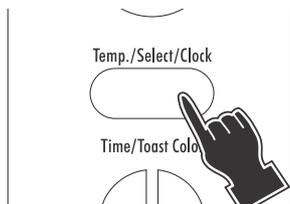
Faites en sorte que le papier NE touche PAS les parois ni les résistances du four

Le papier peut être utilisé pour couvrir les aliments ou la lèchefrite (pour faciliter le nettoyage) pourvu qu'il soit bien fixé autour des aliments ou sur les bords de la lèchefrite ou du plat. Ne couvrez pas la grille. La graisse accumulée pourrait prendre feu. Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes (C)

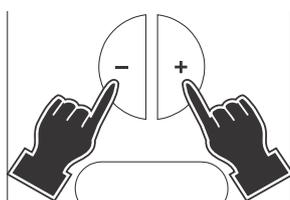
Contrairement aux autres fours électriques, le four DE'LONGHI est doté de 7 fonctions : cuisson chaleur tournante, traditionnelle, grillage, cuisson sur le gril, maintien au chaud, décongélation et cuisson pizza.

2.1 - RÉGLAGE DE L'HORLOGE

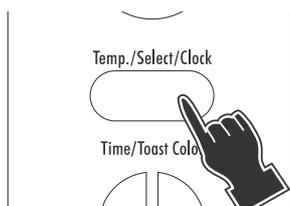
- Quand l'appareil est branché la première fois sur la prise de courant ou après une coupure, l'écran affiche quatre tirets (---). Pour régler l'horloge, opérez de la façon suivante:



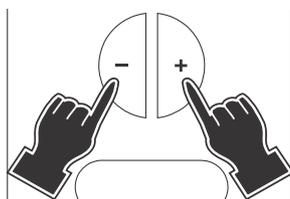
- 1 Appuyez sur la touches TEMP./SELECT/CLOCK (9) (les heures et les minutes clignotent à l'écran)



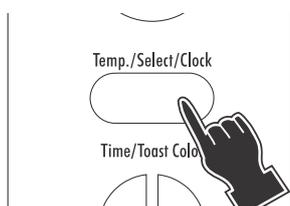
- 2 Appuyez sur les touches TIME/TOAST COLOR (10) jusqu'à obtenir l'heure désirée. L'heure programmée est affichée.



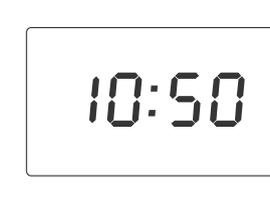
- 3 Appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (9) (les minutes clignotent à l'écran).



- 4 Appuyez sur les touches TIME/TOAST COLOR (10) jusqu'à obtenir l'heure désirée. L'heure programmée est affichée.

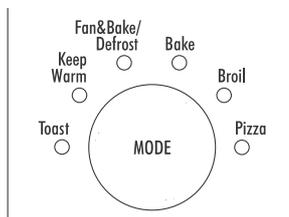


- 5 Appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (9) à tout moment pendant la cuisson pour afficher l'heure. (l'écran affiche l'heure programmée).

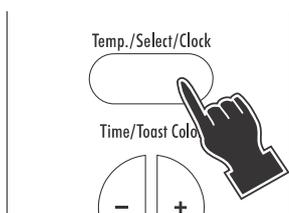


- Si vous désirez changer une heure déjà programmée, appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (9) et suivez les instructions susmentionnées.
- Il est également possible d'afficher l'heure après avoir activé une fonction, en appuyant sur la touche TEMP./ SELECT/ CLOCK (9) (l'heure est affichée pendant 2 secondes).

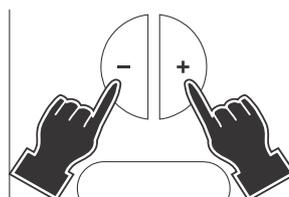
2.2 - CUISSON TRADITIONNELLE OU CHALEUR TOURNANTE



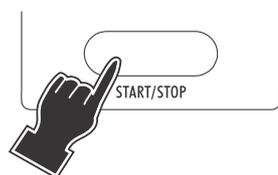
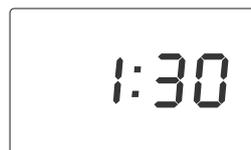
1 Appuyez sur la touche sélecteur fonctions MODE (8) jusqu'à obtenir la fonction désirée. BAKE (5) & FAN & BAKE /DEFROST (4). L'écran affichera la température préprogrammée (350°F).



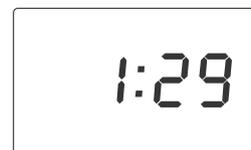
2 Si besoin est, la température désirée peut être modifiée en appuyant sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (9). Les températures prévues sont: L'écran affichera la température sélectionnée.



3 Appuyez sur les touches TIME/TOAST COLOR (10) jusqu'à obtenir le temps de cuisson désirée (max. 2 heures).



4 Appuyez sur la touche START/STOP (11). Le four commence le compte à rebours. Le temps programmé étant écoulé, l'appareil émet 3 bips et l'écran se remet en veille (affichant l'heure, si elle a été programmée précédemment).



Remarques:

- Sans programmation de temps de cuisson (en sautant le point 3), l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 30 minutes.
- Le four doit toujours être préchauffé. Attendez le signal sonore (trois "bips" courts) avant d'introduire la lèchefrite (H) avec les aliments.
Pour modifier le temps programmé, il suffit de répéter le point 3. Le compte à rebours redémarrera automatiquement 3 secondes après le dernier réglage.
- Pour afficher la température (pendant la cuisson) il suffit d'appuyer sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (9)
- Pour modifier la température programmée, appuyez à nouveau sur les touches dans les 3 secondes jusqu'à ce que la programmation désirée soit affichée.
- Si dans les 3 minutes qui suivent la programmation précédente vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (11), le processeur se remettra en veille.

Cuisson simultanée sur deux niveaux chaleur tournante

La fonction chaleur tournante permet de cuire en même temps sur deux niveaux des aliments même différents

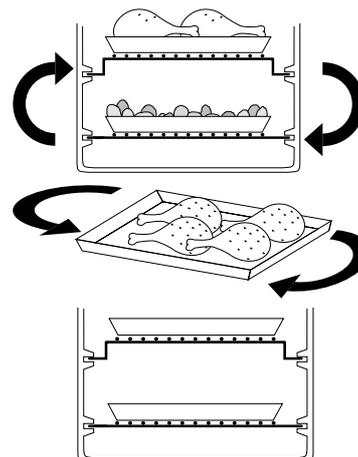
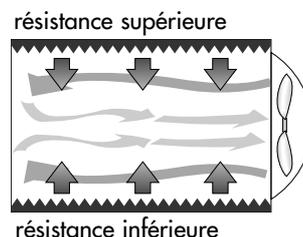
La chaleur émise par les deux résistances est distribuée dans le four par ventilation forcée. De cette manière, la chaleur atteint rapidement et uniformément tous les coins du four ; l'air dans la cavité est très sec et empêche les odeurs et les saveurs de se mélanger.

Pour cuire deux plats simultanément, il suffit de respecter quelques règles générales.

1. Les temps pour la cuisson simultanée de recettes différentes sont plus longs que ceux d'une cuisson individuelle.
2. À mi-cuisson environ, intervertissez les 2 lèchefrites, en posant celle du haut sur la grille inférieure et celle du bas sur la grille supérieure.

De plus, toujours à mi-cuisson, il faut tourner les lèchefrites de 180 degrés.

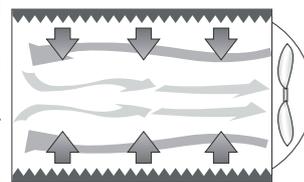
Nota : les grilles doivent être positionnées comme le montre la figure ci-contre.



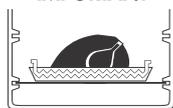
AVERTISSEMENTS

Avec la fonction FAN & BAKE / DEFROST, le ventilateur fait circuler l'air chaud dans le four et assure une répartition homogène de la température. C'est un système utilisé depuis des années dans les grands fours commerciaux et il assure des aliments cuits et dorés de manière uniforme. La ventilation déplace la couche d'air froid autour de l'aliment, qui est souvent cuit plus rapidement ou à une température inférieure. Les viandes et la volaille sont prêtes plus rapidement (il est conseillé d'utiliser un thermomètre à rôtis pour éviter une cuisson excessive) tandis que les gâteaux et les biscuits peuvent cuire à une température inférieure (voir tableaux)

La fonction **BAKE** est utile quand le doré et le croquant sont des facteurs secondaires ou non exigés. Utilisez la fonction pour préparer, avec les recettes traditionnelles, des plats en sauce, des légumes farcis, du poisson, des lasagnes, des tartes aux fruits, des tartes à la ricotta et similaires.



IMPORTANT



Cuisez les poulets, les rôtis et la petite volaille directement sur la grille diététique posée sur la lèchefrite (voir figure à gauche) pour empêcher la graisse de gicler contre les parois et de couler au fond du four. Pour plus de détails, lisez les paragraphes suivants.

CUISSON CHALEUR TOURNANTE POUR 'ALIMENTS PRÊTS

De nombreux aliments prêts peuvent être parfaitement cuits ou réchauffés avec la fonction FAN & BAKE / DEFROST. Suivez les indications sur l'emballage pour la température et le temps de cuisson. Dans tous les cas, baissez la température indiquée de 25 °F. Le marché offre désormais un choix tellement vaste d'aliments prêts présentant un emballage, une quantité et une température initiale différents (surgelés, réfrigérés ou à température ambiante) qu'il vaut mieux suivre les indications sur l'emballage. Contrôlez l'aliment 5 – 10 minutes avant la fin du temps conseillé : pour un excellent résultat, il faut parfois ajuster le temps ou la température de cuisson.

Quelques conseils pour plusieurs types d'aliments prêts:

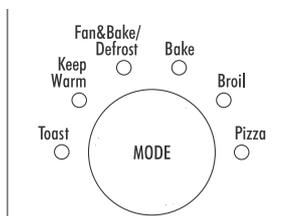
- si les instructions conseillent de poser le produit sur un plat en métal ou sur une plaque à gâteaux pour éviter de faire couler le jus et pour améliorer l'uniformité de la cuisson, utilisez la lèchefrite fournie avec le four. Elle est utile pour les sandwiches, les biscuits, les tartelettes ou les frites surgelées, les filets de poisson panés ou les morceaux de poulet.

- Certains aliments surgelés sont vendus dans des récipients en papier ou en plastique “ allant au four ” et ils peuvent être cuits directement au four à micro-ondes ou, dans certaines limites, au four traditionnel. Ne dépassez pas la température maximale de cuisson indiquée : à une température trop élevée, le récipient pourrait fondre ou brûler. Par mesure de sécurité, programmez une température plus basse de 25 °F.
- Avant de cuire plusieurs aliments prêts (rondelles de pommes de terre, macaronis gratinés, biscuits, gâteau au café) lisez attentivement les indications sur l’emballage au sujet de la taille du plat, de la casserole ou de l’assiette à utiliser et des temps respectifs de cuisson. Un plat rond de 9 pouces (22 cm) ou rectangulaire de 11 x 7 pouces (28x18 cm) entrent parfaitement dans le four et laissent suffisamment de place à la circulation de l’air de chaque côté. Les gâteaux à couches peuvent être cuits une couche à la fois dans une tourtière ronde de 8-9 pouces (20-22 cm) de diamètre, ou toute la pâte peut être versée dans un moule rond à gâteaux, de 3 pouces (7 cm) de hauteur 9 (22 cm) de largeur ou dans une tourtière avec un bord à charnière.

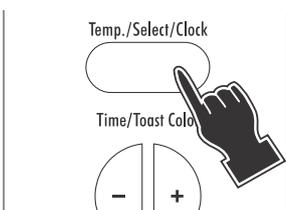
TEMPÉRATURES ET TEMPS DE CUISSON POUR PRÉPARATIONS TYPIQUES (cuisson chaleur tournante)

INGRÉDIENTS	FONCTIONS	PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE / AFFICHAGE	TEMPS DE CUISSON INDICATIF	NOTES ET CONSEILS
Poulet entier de 3-3,5 livres (1 – 1,5 kg) sans farce	FAN & BAKE / DEFROST	350 °F	75 min ou jusqu’à atteindre une température interne de 175°F dans les cuisses et dans le blanc	Utiliser la lèchefrite avec la grille profilée renversée introduite dans la glissière 1 (voir page 25).
Longe de porc ou côtelettes de rôti 2 - 4 livres. (1-1,8 kg)	FAN & BAKE / DEFROST	325 °F	90 min ou jusqu’à atteindre une température interne de 170°F	Cuire comme pour le poulet entier. Si l’espace disponible le permet, introduire la grille tout en haut.
Échine de porclet 1,75 - 2 livres. (0,8 – 1 kg) en lanières de 6-10 pouces (15-25 cm)	FAN & BAKE / DEFROST	300°F pendant 20 min puis BROIL pendant 30 min	Total 50 min ou jusqu’à ce que la viande soit dorée et bien tendre.	Utiliser la lèchefrite avec la grille diététique recouverte d’une feuille d’aluminium et introduite en dans la glissière 1.
Échine de porc ou côtelettes de rôti 3 - 5 livres. (1,5 - 3 kg)	FAN & BAKE / DEFROST	350 °F	20 min /livre saignante 25 min/livre à point 30 min /livre bien cuite	Pour une cuisson plus uniforme, ficeler les rôtis. Utiliser la grille diététique, introduite en haut ou en bas selon l’espace disponible
Poules (de Cornouaille) de 1.5 livres. (750 g) chacune. Deux, coupées en deux	FAN & BAKE / DEFROST	350 °F	45 – 50 min ou jusqu’à ce que la viande soit tendre et qu’il ne sorte plus de sang quand on la pique avec une fourchette	Cuire sur la grille diététique introduite en haut, la peau de la volaille tournée vers le haut. Enduire de confiture d’orange ou de miel. Retourner et enduire à plusieurs reprises jusqu’à la fin de la cuisson.
Pommes de terre au four, 1-4 grandes	BAKE	450 °F	45 – 50 min ou jusqu’à ce qu’elles soient tendres si on les pique avec une fourchette	Laver les pommes de terre et les piquer avec une fourchette. Eventuellement, passer de l’huile sur la peau. Utiliser la grille introduite dans la glissière 1
Pâtes à gâteaux: disques pour gâteaux à couches ou Panettoni. Gâteaux farcis aux fruits, avec base de 9 pouces	FAN & BAKE / DEFROST	300 °F - 350 °F	Pâtisseries: Se conformer à la recette classique mais en baissant la température de 25 - 50 °F Biscuits: après le signal de préchauffage 20-30 minutes, selon le type de biscuits	Pâtisseries : Utiliser la grille dans la glissière 1 Contrôler la cuisson 5 - 10 min avant la fin du temps prévu. Couper encore chaud Laisser refroidir pendant 5 - 10 min avant de démouler.
Biscuits Pâtisseries:	FAN & BAKE / DEFROST	300 °F - 325 °F	Pâtisseries: Se conformer à la recette classique mais en baissant la température de 25 - 50 °F Utiliser une tourtière de 7x11 pouces (18x28 cm) ou carrée de 8 ou 9 pouces (20-22 cm) ou un plat allant au four. Biscuits: après le signal de préchauffage 20-30 minutes, selon le type de biscuits	Biscuits: Disposer les biscuits en les espaçant de 1 pouce, sur une ou deux plaques à biscuits. Si l’espace disponible le permet, introduire la grille tout en haut. Avec les deux plaques, introduire les grilles dans les glissières 1 et 2. Si la recette le prévoit, graisser les plaques. Poser immédiatement sur la grille de refroidissement.

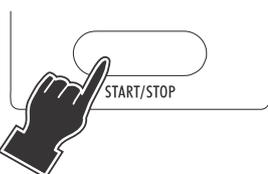
2.3 - FONCTION PIZZA



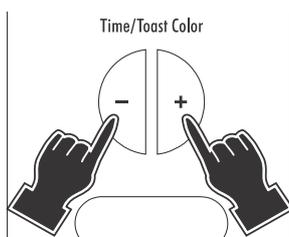
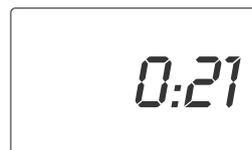
- 1 Appuyez sur la touche sélecteur fonctions MODE (8) jusqu'à ce que l'écran affiche *P1 et que le témoin PIZZA s'allume



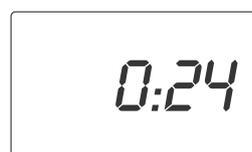
- 2 Sélectionnez le programme désiré (voir tableau à la page suivante) en appuyant à plusieurs reprises sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (9). Enfourez la pizza.



- 3 Appuyez sur la touche START/STOP (11). L'écran affichera le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 "bips" et l'écran affiche à nouveau l'heure, si elle a été réglée au préalable.



- 4 Si, pendant la cuisson, vous désirez augmenter ou diminuer de 5 minutes le temps programmé, appuyez sur les touches TIME/TOAST COLOR (10). L'opération n'est possible que si vous avez d'abord appuyé sur la touche START/STOP (11).



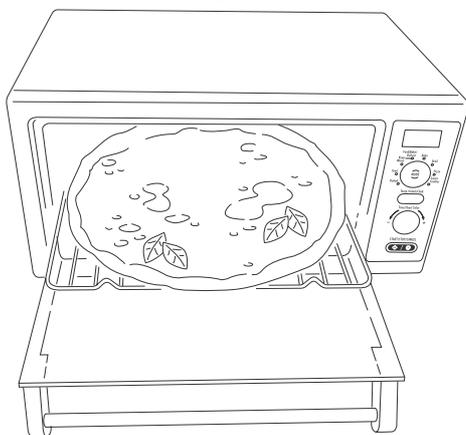
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (11) dans les 3 minutes qui suivent la programmation précédente, le processeur se remettra en veille.
- Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche START/STOP (11).

NOTES ET CONSEILS POUR CUIRE LA PIZZA

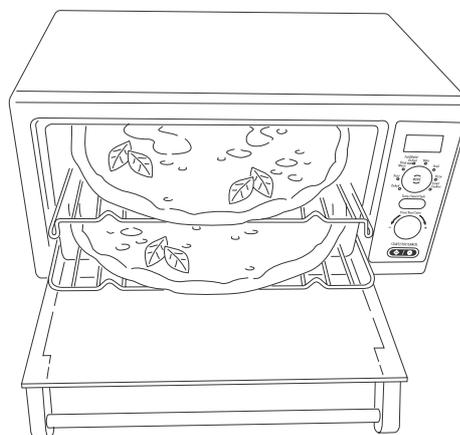
- Si le four est déjà chaud (dans le cas de cuisson en séquence de plusieurs pizzas), le processeur réduira/réglera automatiquement le temps de cuisson.
- Disposez la pizza sur la grille plate (G). Enfourez en bas.
- Pizza surgelée : sortez la pizza et posez-la directement sur la grille plate (G).
Pizza maison avec une pâte fraîche : étendez la pâte sur le lèchefrite (H) bien huilé.
Nous suggérons d'ajouter la mozzarella ou le fromage cinq minutes avant la fin de la cuisson. Le fromage fondra de manière parfaite sans brûler.
- Pour choisir le programme le plus approprié, consultez le tableau suivant
- Le résultat peut varier ; réglez les programmations selon votre goût.

INDICATION DE L'ÉCRAN	NOTES/ CONSEILS
* P1	Idéal pour petites pizzas surgelées pesant 6,5 – 9 oz (185 – 250 g)
* P2	Idéal pour pizzas surgelées moyennes pesant 9 – 18 oz (250 – 500 g)
* P3	Idéal pour grandes pizzas surgelées pesant 18 – 28 oz (500 – 800 g)
P1	Idéal pour une pizza fraîche
2P1	Idéal pour deux pizzas fraîches
* 2P1	Idéal pour 2 petites pizzas surgelées pesant 6,5 - 9 oz (185 – 250 g)
* 2P2	Idéal pour 2 pizzas surgelées moyennes pesant 9 - 18 oz (250 – 500 g)
* 2P3	Idéal pour 2 grandes pizzas surgelées pesant 18 - 28 oz (500 –800 g)

Position correcte de la grille/du plat à pizza



Pour cuire une seule pizza



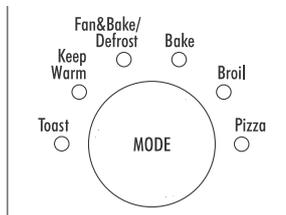
Pour cuire deux pizzas

Aux 2/3 du temps de cuisson, un signal sonore vous avertira qu'il faut intervertir les deux pizzas et les tourner de 180 degrés.

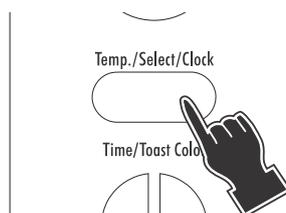
Après quoi, appuyez sur la touche START/STOP pour terminer la cuisson.

Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP dans les 3 minutes qui suivent les "bips", la fonction démarrera automatiquement.

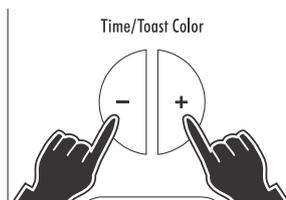
2.4 - FONCTION DÉCONGÉLATION



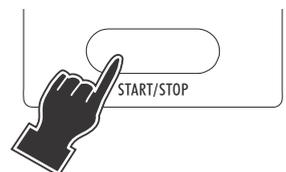
- 1 Appuyez sur la touche sélecteur fonctions MODE (8) jusqu'à ce que le témoin FAN BAKE/DEFROST s'allume.



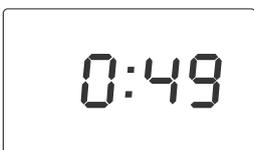
- 2 Appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (9) jusqu'à ce que l'écran affiche **DEFR** ❄️



- 3 Programmez le temps de cuisson (max. 2 heures) en appuyant sur les touches TIME/TOAST COLOR (10).



- 4 Appuyez sur la touche START/STOP (11). Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 "bips" et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable).



Remarques

- Sans programmation de temps de décongélation (en sautant le point 3), l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 30 minutes.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (11) dans les 3 minutes qui suivent la programmation précédente, le processeur se remettra en veille.

Portions et pièces de viande crue, volaille et poisson, soupes, pâtisseries, fruits ou restes surgelés décongèlent plus vite de cette façon qu'à température ambiante ou au réfrigérateur.

Décongelez seulement des portions ou des tranches suffisamment petites pour décongeler en une heure au maximum, et évitez que l'aliment n'arrive à température ambiante.

L'aliment décongelé gardé trop longtemps à température ambiante peut être toxique.

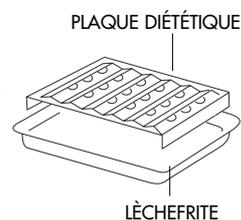
Les quantités supérieures à celles indiquées doivent être décongelées au réfrigérateur.

2.5 - CUISSON AU GRIL

	<p>1 Appuyez sur la touche sélecteur fonctions MODE (8) jusqu'à ce que le témoin BROIL s'allume. L'écran affichera BRL.</p>	
	<p>2 Programmez le temps de cuisson (max. 2 heures) en appuyant sur les touches TIME/TOAST COLOR (10).</p>	
	<p>3 Appuyez sur la touche START/STOP (11). Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 "bips" et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable)</p>	

Remarques

- Sans programmation de temps de cuisson, l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 15 minutes.
 - Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (11) dans les 3 minutes qui suivent la programmation précédente, le processeur se remettra en veille.
 - Éliminez de la viande l'excédent de graisse. Essuyez la viande, le poisson et la volaille avec du papier-torchon.
 - Disposez les aliments sur la plaque diététique posée dans la lèchefrite (voir figure). Positionnez la grille de manière à ce que les aliments soient à environ à 2 pouces (5 cm) de la résistance supérieure. Les morceaux de poulet et autres aliments très compacts doivent être placés à 3 - 4 pouces (8 - 10 cm) de la résistance.
 - Utilisez toujours la plaque diététique, si besoin en la retournant. Autrement, la graisse de cuisson pourrait fumer, voire prendre feu.
 - Pour simplifier les opérations de nettoyage, enveloppez la lèchefrite d'une feuille d'aluminium. Assurez-vous que la feuille d'aluminium ne couvre pas la plaque diététique et ne déborde pas de la lèchefrite.
 - Faites très attention en tournant l'aliment ou en retirant la lèchefrite. Utilisez un gant à four pour éviter de renverser la graisse fondue.
 - **Ne couvrez pas les résistances avec le papier d'aluminium.**
 - Pour gratiner les tourtes saupoudrées de chapelure ou de fromage, posez le plat directement sur la grille à 2 - 3 pouces (5 - 8 cm) de la résistance supérieure. Refermez la porte et surveillez la cuisson pour éviter que la surface ne brûle.
- REMARQUE : les plats en verre ne doivent pas être exposés directement à la chaleur du grill.



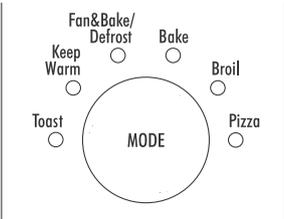
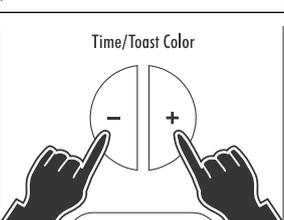
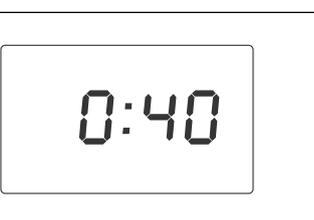
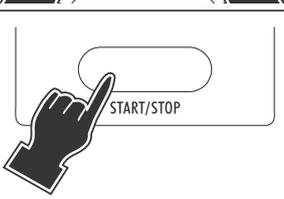
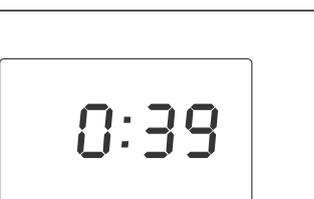
Quand le bouton du thermostat et le sélecteur fonctions sont sur BROIL, seule la résistance supérieure est active, au maximum de la température. La grille sur laquelle est posée la lèchefrite contenant la plaque diététique doit être introduite dans la glissière 2 (voir page 25) de manière à ce que l'aliment soit suffisamment près de la résistance supérieure. Pour les morceaux de poulet et autres aliments très compacts, introduisez la grille dans la glissière 1. Si besoin est, retournez la plaque diététique. La plaque diététique limite le contact direct de la graisse de cuisson avec la chaleur, réduisant les éclaboussures, la fumée et le risque de prendre feu. Pour griller des aliments gras, utilisez toujours la lèchefrite.

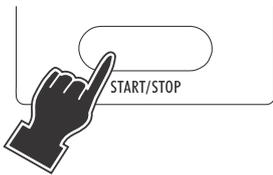
TEMPS DE GRIL CONSEILLÉS

INGRÉDIENTS	POIDS OU ÉPAISSEUR	TEMPS DE CUISSON INDICATIF (retourner à mi-cuisson)
Longe ou côte de bœuf	1 - 1 1/2 pouces (2,5-3,75 cm)	saignant 12 - 15 min. à point 16 - 18 min.
Bifteck de gîte de bœuf, filet	3/4 - 1 pouces (1,5 - 2,5 cm)	saignant 10 - 12 min. à point 13 - 16 min.
Hamburger	1 pouces (2,5 cm)	à point- bien cuit 15 - 18 min.
Côte de porc	3/4 pouces (1,5 cm)	bien cuit 18 - 22 min.
Filets de poisson, bifteck (voir note*)	1/2 - 1 pouces (1,25-2,5 cm)	10 - 16 min.
Morceaux de poulet, petits poulets	3 - 4 livres (1,5 - 1,8 kg)	40 - 50 min jusqu'à ce qu'il ne sorte plus de sang si on le pique avec une fourchette.
Lard maigre, saucisses, boulettes de viande	Autant que peut en contenir la grille	10 - 15 min pour que le lard soit croquant et les saucisses bien cuites.

(*) Le poisson n'étant pas gras, il peut être grillé directement sur la lèche-frite. Cuisez jusqu'à ce qu'il se défasse facilement à la fourchette. Si les filets sont minces, ce n'est pas la peine de les retourner.

2.6 - GRILLAGE

	<p>1 Appuyez sur la touche sélecteur fonctions MODE (8) jusqu'à ce que le témoin TOAST s'allume.</p>	
	<p>2 Appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (9) pour modifier le nombre de tranches</p>	
	<p>3 Programmez le temps de grillage désiré en appuyant sur les touches TIME/TOAST COLOR (10).</p>	

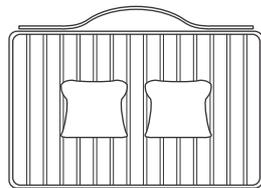


4 Appuyez sur la touche START/STOP (11). L'écran affichera le temps de grillage. A la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 "bips" et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable).

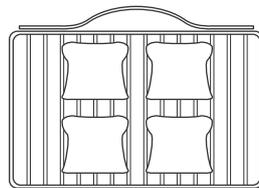


REMARQUE

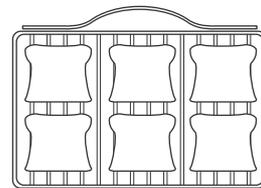
- Vous pouvez choisir parmi sept niveaux de grillage (indiqués à l'écran comme "COLOR1-2-3-4-5-6-7")
- Vous pouvez programmer le nombre de tranches à griller (2-4-6 ) et leurs conditions initiales; si les tranches sont fraîches, sélectionnez le nombre sans (*), si elles sont surgelées, sélectionnez (*) avant de sélectionner le nombre.
- Pendant que les tranches grillent, l'horloge affiche le compte à rebours du temps de cuisson. Le temps de grillage varie selon les programmations sélectionnées. N'oubliez pas que le temps est réglé par le thermostat du four. Par conséquent, si le four est déjà chaud, l'opération demandera moins de temps.
- Pour interrompre la cuisson à tout moment, appuyez sur la touche START/STOP (11). L'écran affichera à nouveau l'horloge
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (11) dans les 3 minutes qui suivent la programmation précédente, le processeur se remettra en veille.
- Disposition correcte des tranches à griller selon leur nombre.



2 tranches

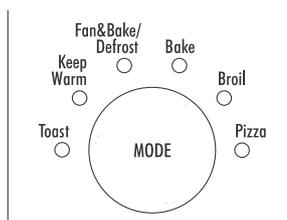


4 tranches

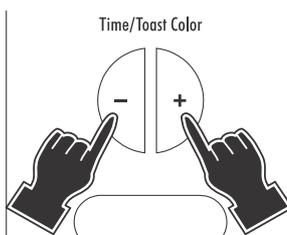


6 tranches

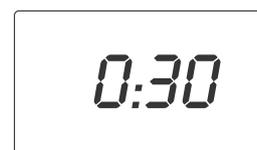
2.7 - FONCTION MAINTIEN A CHAUD DES ALIMENTS

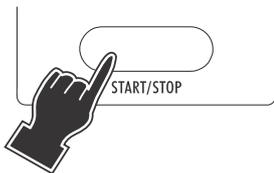


1 Appuyez sur la touche sélecteur fonctions MODE (8) jusqu'à ce que le témoin KEEP WARM s'allume. L'écran affichera **180°F**.



2 Programmez le temps de cuisson en appuyant sur les touches TIME/TOAST COLOR (10).





- 3 Appuyez sur la touche START/STOP (11). Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 "bips" et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable)



Remarques

- Sans programmation de temps (en sautant le point 2), l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 30 minutes.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (11) dans les 3 minutes qui suivent la programmation précédente, le processeur se remettra en veille.

3.1 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage fréquent évitera la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez le four et laissez-le refroidir. Nettoyez la porte, les parois intérieures et les surfaces émaillées ou laquées du four avec une solution d'eau savonneuse. Essuyez soigneusement. Pour nettoyer l'intérieur du four, n'utilisez jamais de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en sprays) et évitez de gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.

Pour nettoyer la surface extérieure, utilisez toujours une éponge humide. Évitez les produits abrasifs qui abîmeraient la peinture.

Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes au-dessus du four.

Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau et de le laver sous un jet d'eau.

Tous les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle ordinaire, à la main ou à la machine.

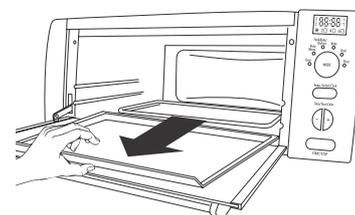
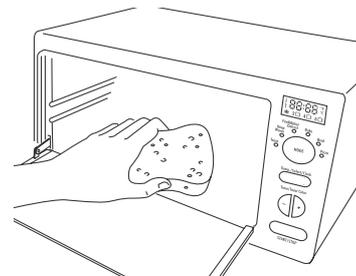
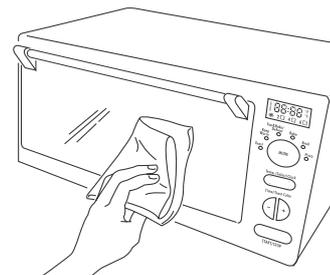
Plateau ramasse-miettes (C)

Sortez le plateau du four. Lavez-le à la main. Si la saleté ne part pas facilement, rincez le plateau à l'eau chaude savonneuse et, si besoin est, frottez-le délicatement sans le rayer.

Éclairage intérieur (F)

La lampe du four est toujours allumée quand le four est en marche.

Pour remplacer l'ampoule, procédez comme suit : débranchez l'appareil, dévissez le verre de protection et remplacez l'ampoule grillée par une neuve du même type (qui résiste aux températures élevées). Remontez le verre de protection.



GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

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

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

Combien de temps dure la garantie?

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

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

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

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

Résidents du Canada : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique : Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays : Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veuillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

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

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

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