

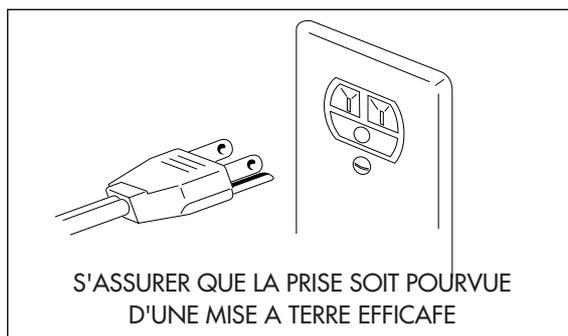
## TABLE DES MATIÈRES

CHAP 1	GÉNÉRAL	
1.1	Description et accessoires fournis	15
1.2	Conseils de sécurité	16
1.3	Les fonctions	17
1.4	Installation	18
CHAP. 2	UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION	
2.1	Fonctions cuisson traditionnelle et chaleur tournante	19
2.2	Fonction gril et gratin	21
2.3	Fonction maintien au chaud	22
2.4	Fonction décongélation	22
2.5	Fonction tournebroche	22
CHAP. 3	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	
3.1	Nettoyage	24

### 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.**

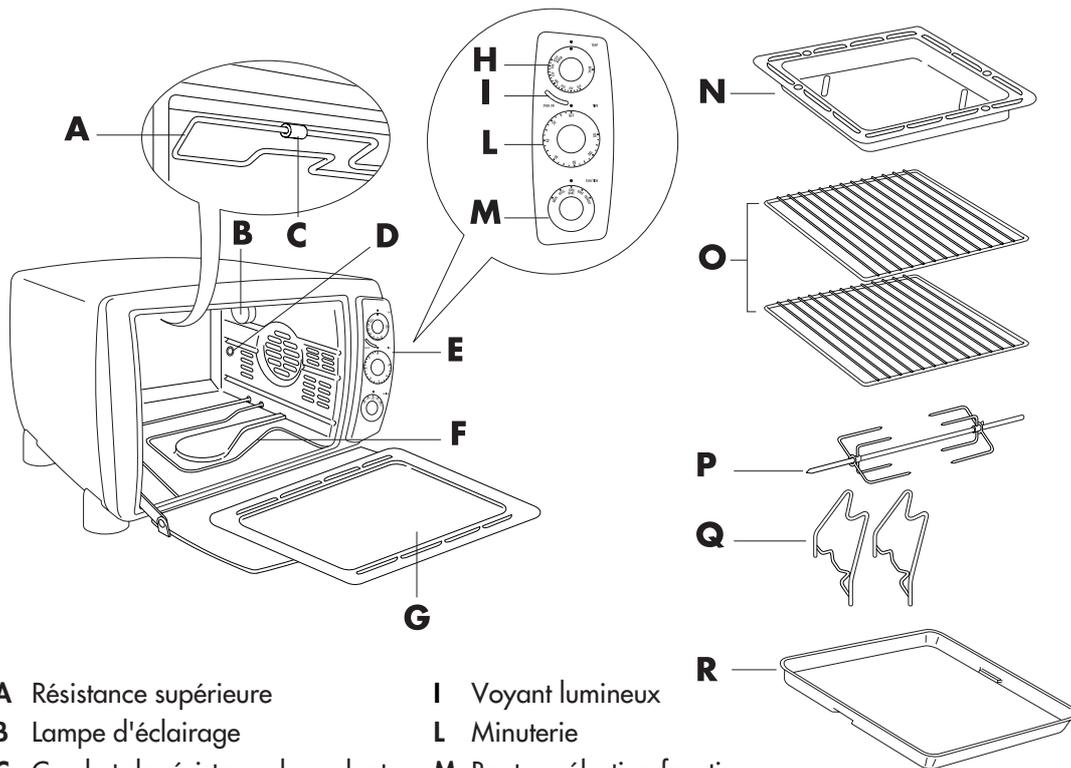
Si vous n'êtes pas sûr que vos prises soient munies de mise à terre, faites contrôler le circuit électrique par un électricien qualifié.

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 - DESCRIPTION ET ACCESSOIRES FOURNIS



- A Résistance supérieure
- B Lampe d'éclairage
- C Crochet de résistance basculante
- D Logement du tourne-broche
- E Tableau de bord
- F Résistance inférieure
- G Plateau ramasse-miettes avec déflecteurs de chaleur
- H Bouton Thermostat
- I Voyant lumineux
- L Minuterie
- M Bouton sélection fonctions
- N Lèche-frite
- O Grille (deux)
- P Broche
- Q Support tourne-broche
- R Plat à lasagnes

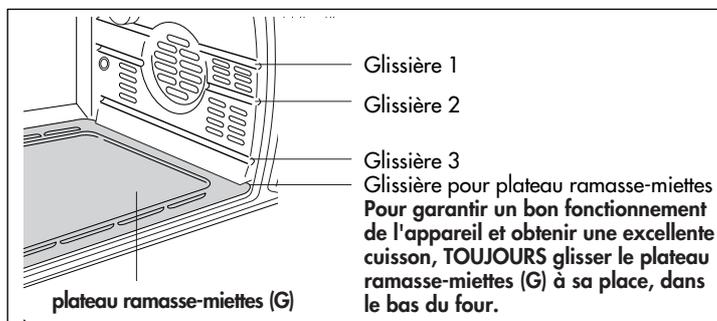


TABLE DE CONVERSION:	
°C	°F
95	200
107	225
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450
240	470



## Chapitre 1 - Général

### 1.2 - 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. Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton minuterie (L) sur "O" et le bouton thermostat (H) sur «●». Débrancher ensuite le cordon du secteur. Laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des éléments et avant de le nettoyer.
- 6) Ne pas utiliser les appareils dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé d'une façon quelconque. Renvoyer l'appareil au service d'assistance agréé le plus proche pour examen, réparation ou mise au point.
- 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 (N) 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 que le four fonctionne parfaitement, ne pas mettre de plats ou des aliments trop grands.
- 18) Le feu peut se déclencher si cet appareil est couvert ou en contact avec des matières inflammables - rideaux, tentures, murs, etc. - lorsqu'il est en marche.
- 19) ATTENTION: Ne jamais laisser ce four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- 20) Faire très attention lorsqu'on utilise des conteneurs qui ne sont pas en métal, verre ou céramique allant au four.
- 21) Ne ranger aucun autre matériel que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four lorsque ce dernier ne sert pas.
- 22) Ne placer aucun des matériels suivants dans le four: papier, carton, plastique et autres produits similaires.
- 23) Ne couvrir la plaque de recolte des miettes et aucune partie du four avec une feuille de papier aluminium; cela pourrait provoquer la surchauffe du four. N'utiliser exclusivement qu'une feuille de papier alu sur ou sous les aliments comme prescrit dans les instructions de l'appareil.

**CEP APPAREIL EST A USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

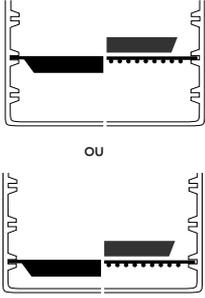
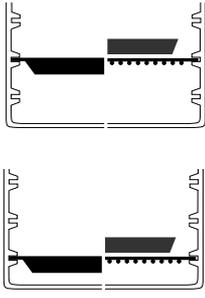
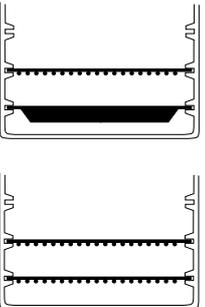
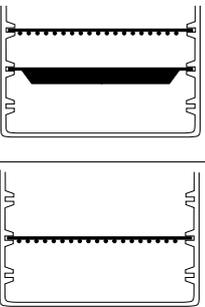
### **CONSERVER CE MODE D'EMPLOI**

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.

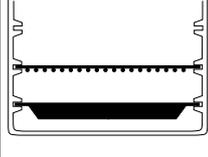
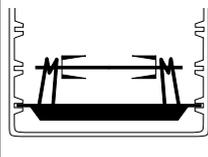


## Chapitre 1 - Général

### 1.3 - LES FONCTIONS

FONCTIONS	BOUTON SÉLECTION FONCTIONS	BOUTON MINUTERIE	POSITION DE LA GRILLE /ACCESSOIRES	GLISSIÈRES	REMARQUES/CONSEILS
<b>BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE)</b>	<b>BAKE</b>	200° - 470° F (voir tableau page 20)		<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	Vous pouvez cuire en fonction cuisson traditionnelle avec la lèche-frite (N) au niveau 2 ou 3 ou avec un plat posé sur la GRILLE, placée au niveau 2 ou 3. Le PLAT A LASAGNE (R) peut également être posé sur la GRILLE (O). Ragoûts, desserts de fruit, poissons, légumes farcis, puddings et tous les aliments humides qui n'ont pas besoin d'être dorés et croustillants.
<b>FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE) UN NIVEAU</b>	<b>FAN/BAKE</b>	200° - 470° F (voir tableau page 20)		<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	Vous pouvez cuire en fonction chaleur tournante avec la LÈCHE-FRITE (N) 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 (R) peut être également placé sur la GRILLE (O). Les viandes et les volailles cuiront plus rapidement. Utiliser un thermomètre à viande pour éviter les risques de sur-cuisson.
<b>FAN/BAKE (CHALEUR TOURNANTE) SUR DEUX NIVEAUX</b>	<b>FAN/BAKE</b>	200° - 470° F		<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	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 (R) peut être placé sur la GRILLE (O). 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).
<b>BROIL AND TOP BROWN (GRIL ET GRATIN)</b>	<b>BROIL</b>	<b>BROIL</b>		<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	Pour griller hamburger, saucisses, kebabs et steaks mettre la GRILLE (O) avec les aliments dans la glissière 1 et la LÈCHE-FRITE (N) dans la glissière 2 pour recueillir la graisse.  Utiliser cette fonction pour dorer les sandwiches chauds, les gratins de fromages et les hors-d'œuvre.

### Chapitre 1 - Général

FONCTIONS	BOUTON SÉLECTION FONCTIONS	BOUTON MINUTERIE	POSITION DE LA GRILLE / ACCESSOIRES	GLISSIÈRES	REMARQUES/CONSEILS
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	FAN BAKE	KEEP WARM		1 2 3	Utiliser ces positions pour maintenir au chaud les aliments. Ne pas laisser les aliments plus d'une heure ni réchauffer des aliments froids. S'ils ne sont pas assez chauds pour servir, augmenter la température à l'aide du bouton.
DEFROST (DÉCONGÉLATION)	DEFROST	<p>●</p> <p>S'assurer que le bouton est dans cette position. Seul le ventilateur fonctionnera.</p>		1 2 3	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 (TOURNE-BROCHE)	ROTIS.	BROIL		1 2 3	Placer la broche et les supports sur la LÈCHE-FRITE (N) voir page 23. Puis placer la LÈCHE-FRITE (N) dans la glissière 3. Idéal pour volailles, bœuf etc.

## 1.4 - INSTALLATION

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

**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 - FONCTION CUISSON TRADITIONNELLE ET CHALEUR TOURNANTE

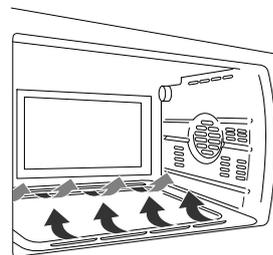
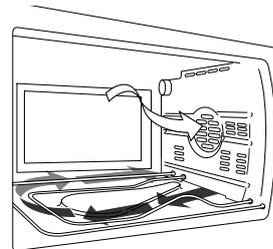
#### HEAT CIRC CONVECTION FEATURE WITH FAN/BAKE MODE

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 ragoûts, légumes farcis, poissons, lasagnes, tartes aux fruits, gâteau au fromage blanc et autres préparations humides.



#### CUISSON PAR CONVECTION DES PLATS PRÉPARÉS

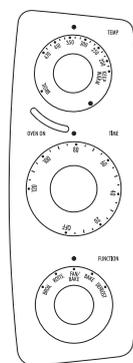
De nombreux plats préparés peuvent être cuits ou réchauffés avec succès par convection avec le mode CHALEUR TOURNANTE. Pour déterminer la température et le temps de cuisson suivez les conseils indiqués sur les emballages. **Toutefois, diminuer la température de 25°F** pour une cuisson uniforme des grandes 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 sur 11/2 inch (29/18 cm sur 28/5 cm). Les gâteaux fourrés peuvent être cuits un gâteau à la fois dans un plat rond de 8- or 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.

#### Conseils pour cuire par convection

- Sélectionner la température choisie en tournant le bouton thermostat (H).
- Tourner le bouton minuterie (L) sur le temps de cuisson désiré.
- Tourner le bouton de sélecteur de fonction (M) en pos. FAN/BAKE pour la fonction "cuisson par convection" et en pos. BAKE pour la fonction "cuisson traditionnelle".
- **Lors que la cuisson est terminée, tourner le bouton thermostat (H) en pos. "●" et le bouton minuterie (L) sur la position "O".**



## 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 TEMPERATURE	TEMPS APPROX.	REMARQUES ET CONSEILS
Poulet entier 11-12 lbs. (4,9-5,4 Kg.) non farci.	<b>FAN BAKE</b> (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 (N) au niveau 3. Si vous souhaitez cuire dans un plat, mettre le plat sur la GRILLE (O) au niveau 3.
Rôti de porc ou côte de bœuf, 3 - 6 lbs. (1,3 -2,7 Kg.)	<b>FAN BAKE</b> (CHALEUR TOURNANTE)	De 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	<b>FAN BAKE</b> (CHALEUR TOURNANTE)	300°F pendant 25 minutes puis GRIL pendant 30 minutes	Temps total 50 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien rôti et tendre.	Utiliser la LECHE-FRITE (N) recouvert de papier aluminium au niveau 3
Aloyau de bœuf ou côte de bœuf 5-7 lbs (2,2-3 Kg) désossée	<b>FAN BAKE</b> (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 (N) au niveau 2 ou 3
Coquelets (2) 1,5 lbs (700 g) chacun, coupés en deux	<b>FAN BAKE</b> (CHALEUR TOURNANTE)	350°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 (N) 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	<b>BAKE</b> (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 (N) au niveau 3
Pizza fraîche	<b>BAKE</b> (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. Huiler le moule si nécessaire
<b>Gâteaux:</b> fourrés, feuilletés, pâte à pain <b>Tourtes:</b> fruits, 9 inches (23 cm).	<b>FAN BAKE</b> (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 (O) ou la LECHE-FRITE (N) dans la glissière 2. Si la pâte monte beaucoup, placer le plat dans la glissière 3
Brownies, barres, cookies	<b>FAN BAKE</b> (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 (O) ou la LECHE-FRITE (N) 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

### 2.2 - FONCTION GRIL ET GRATIN

#### Conseils pour griller quelques aliments typiques

- Tourner le bouton thermostat (H) sur la position BROIL
- Tourner le bouton minuterie (L) sur le temps de cuisson désiré.
- Tourner le bouton de sélecteur de fonction (M) en pos. BROIL
- Lorsque les boutons fonction et température sont sur la position BROIL, la résistance supérieure fonctionne à puissance maximale.

**Lors que la cuisson est terminée, tourner le bouton thermostat (H) en pos. "●" et le bouton minuterie (L) sur la position "O".**

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 (O) en laissant un espace libre de 1 in (2,5 cm) environ près de la porte (voir figure 2)**



fig. 1

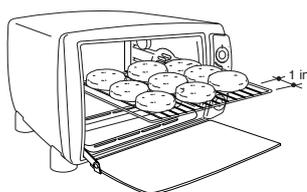


fig. 2

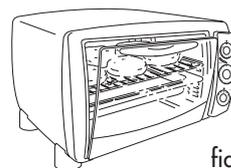


fig. 3

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

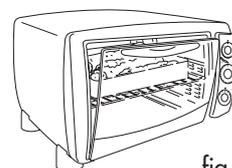


fig. 4

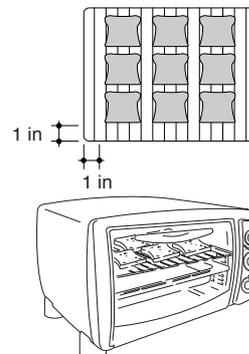
#### TEMPS CONSEILLES POUR LES GRILLADES

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.
Flanquet de bœuf, filet	3/4 - 1 in. (2 - 2,5 cm)	Saignant 10 - 12 min. À point 13 - 16 min.
Steak haché	1 in. (2,5 cm)	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

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

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.



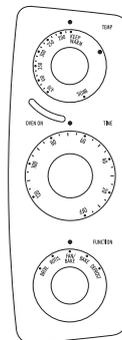
**POUR GRILLER DU PAIN SEULEMENT:** la porte du four doit être complètement fermée (voir figure ci-contre)

### 2.3 - FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

- Placez le bouton thermostat (**H**) sur la pos. KEEP WARM.
- Tourner le bouton de sélecteur de fonction (**M**) en pos. FAN BAKE
- Tourner le bouton minuterie (**L**) sur le temps de cuisson désiré.
- Lorsque les aliments ont fini de cuire, il peuvent être laissés sur cette position de température pendant un maximum d'une heure. Un temps supérieur peut dessécher les aliments et les abîmer.

Si le four ne semble pas assez chaud pour maintenir la température de service, tournez le bouton de température vers 200°F. Do not attempt to hold food longer or to rewarm cold food at this setting.

Lors que la cuisson est terminée, tourner le bouton thermostat (**H**) en pos. "●" et le bouton minuterie (**L**) sur la position "O".



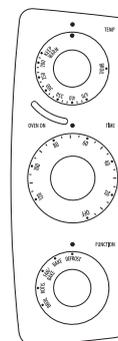
### 2.4 - FONCTION DÉCONGÉLATION

- Placez le bouton thermostat (**H**) sur la pos. "●"
- Tourner le bouton de sélecteur de fonction (**M**) en pos. DEFROST
- Tourner le bouton minuterie (**L**) sur le temps de cuisson désiré.
- Posez les aliments surgelés directement sur la GRILLE (O) au niveau 2. Glissez la LECHE-FRITE (N) 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.

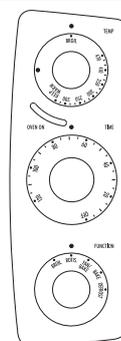
Les aliments décongelés laissés trop longtemps à une température trop élevée peuvent être dangereux. Les grosses pièces seront décongelées dans le réfrigérateur.



### 2.5 - FONCTION TOURNEBROCHE

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)

- Placez le bouton thermostat (**H**) sur la pos. BROIL
- Tourner le bouton de sélecteur de fonction (**M**) en pos. ROTIS
- Tourner le bouton minuterie (**L**) sur le temps de cuisson désiré.



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

Procédez comme suit:

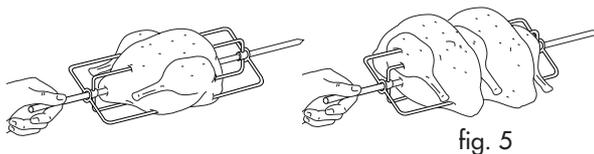


fig. 5

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

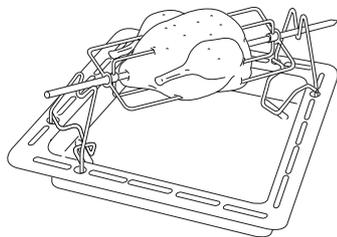


fig. 7

Placez la broche sur les supports

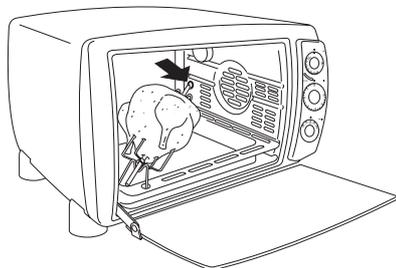


fig. 9

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.

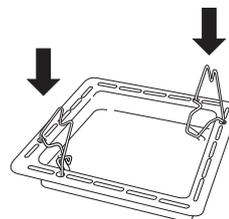


fig. 6

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

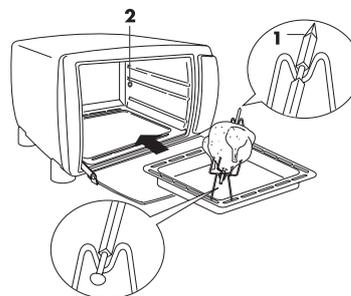


fig. 8

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. S'assurer que la pointe de la broche 1 est en avant et qu'elle est correctement introduite dans le trou 2.

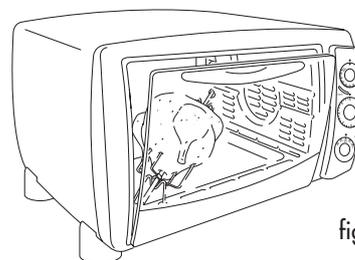


fig. 10

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 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 éclaboussure 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

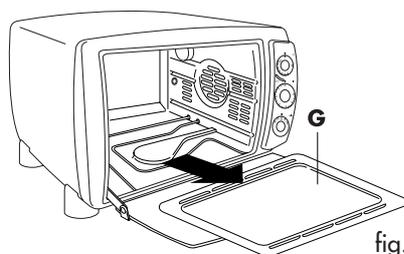


fig. 11

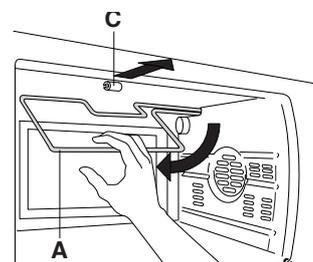


fig. 12

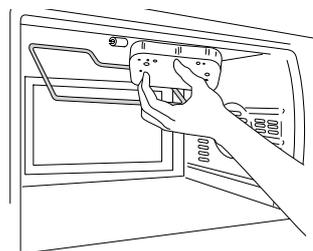


fig. 13

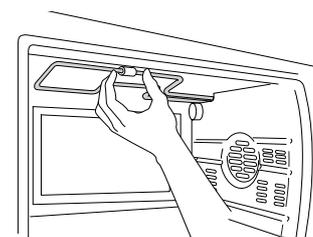


fig. 14

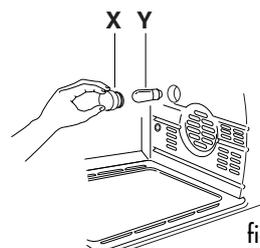


fig. 15



## GARANTIE LIMITEE

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

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

### **Combien de temps dure la garantie?**

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

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

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

### **Comment faire réparer l'appareil?**

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

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

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

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