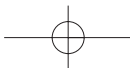


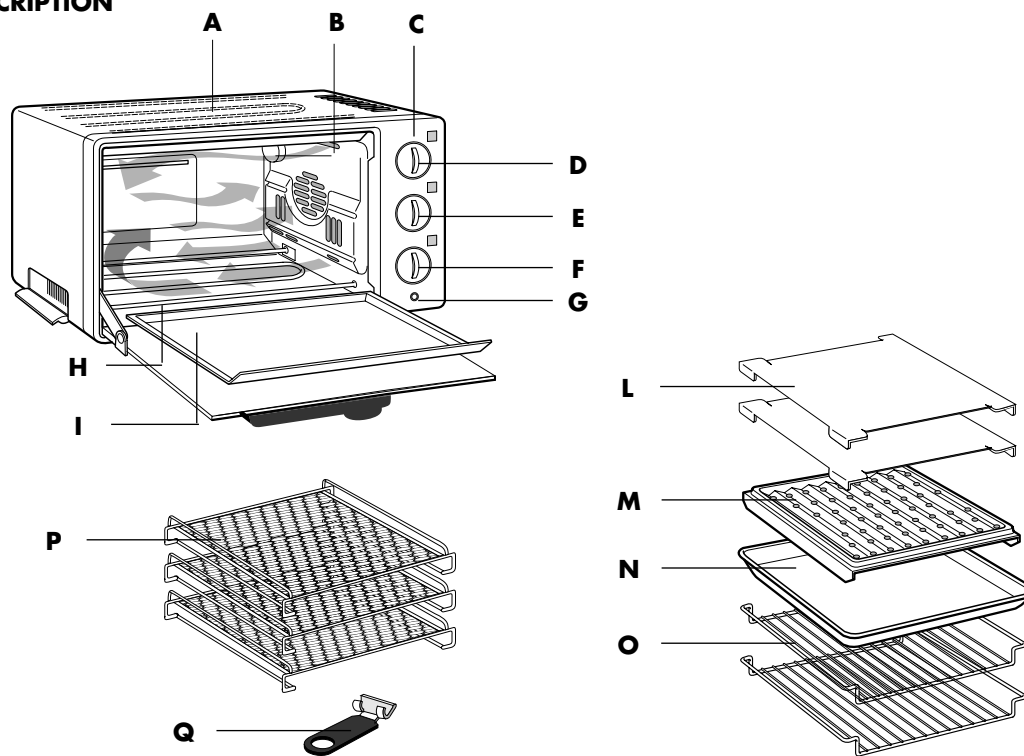
FOUR VENTILE



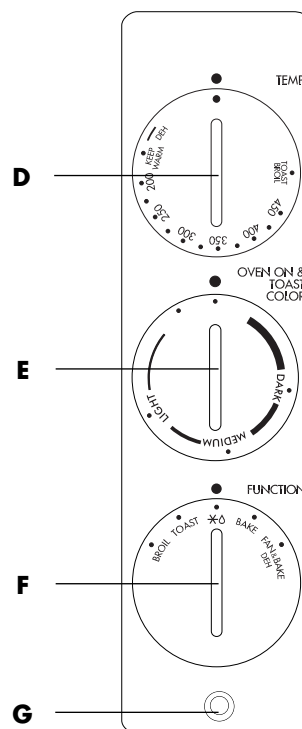
Guide d'emploi et recettes



DESCRIPTION



- A** RESISTANCE SUPERIEURE
- B** LUMIERE INTERIEURE (si prévue)
- C** PANNEAU COMANDES
- D** BOUTON TEMPERATURE
- E** BOUTON ALLUMAGE ET PROGRAMMATION
- F** BOUTON FONCTIONS
- G** LUMIERE INTERIEURE
- H** RESISTANCE INFERIEURE
- I** PLAQUE DE RECOLTE DES MIETTES
- L** PLAQUE A BISCUIT (deux en dotation)
- M** GRILLE BARBECUE
- N** PLAQUE
- O** GRILLE (si prévue)
- P** KIT DE DESHYDRATATION (optional)
- Q** POIGNEE POUR GRILLE



MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est extrêmement important que vous respectiez certaines règles de sécurité fondamentales, et notamment:

1. Lire les instructions en entier.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser poignées, boutons, gants, etc.
3. Pour éviter toute secousse électrique, ne pas immerger le four dans l'eau. Pour le nettoyage, voir les instructions.
4. Surveiller de près les appareils lorsqu'ils sont utilisés en présence d'enfants ou par ces derniers.
5. Débrancher l'appareil du secteur lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton ON/OFF sur OFF et le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre de température sur «●». Débrancher ensuite le cordon du secteur. Le laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des parties 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 supplémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être à l'origine de blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un plateau de travail ni en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
11. Faire très attention lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Si la fiche chauffe, faire appel à un électricien qualifié.
13. Ne pas utiliser cet appareil pour des usages différents de celui auquel il est destiné.
14. Faire très attention lorsqu'on enlève la plaque ou lorsqu'on élimine de la graisse chaude.
15. Ne pas nettoyer le four avec des pailles métalliques. Des morceaux pourraient se détacher et toucher les parties électriques en créant un risque de secousse électrique.
16. Pour une plus grande sécurité, les instruments et aliments trop grands ne doivent pas être introduits dans le four.
17. 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.
18. La formation d'eau de condensation et de graisses autour de la porte et des orifices d'entrée et sortie de l'air est parfaitement normale.
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.

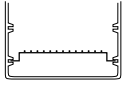


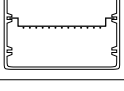
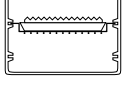
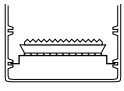
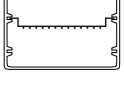
PRODUIT POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVER CES INSTRUCTIONS




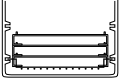
ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifier si la porte est en parfait état. La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il est conseillé de la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements de l'appareil,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

- Votre appareil est muni d'une fiche polarisée pour courant alternatif (une fiche avec une lame plus large que l'autre). Cette fiche s'adapte à la prise dans un seul sens. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si vous ne parvenez pas à insérer complètement la fiche dans la prise, essayez de retourner la fiche. Si vous ne parvenez toujours pas à introduire la fiche dans la prise, faites appel à un électricien pour faire remplacer la vieille prise. Tenez compte de la fonction de sécurité de la fiche polarisée.
- Branchez la fiche dans une prise de 120 Volts CA.
- La longueur du fil de ce produit a été choisie afin de réduire le risque que le fil ne s'emmêle ou que quelqu'un ne trébuche sur le fil trop long. Si vous avez besoin d'un fil plus long, vous pouvez utiliser une rallonge. Celle-ci doit être adaptée pour une intensité minimale de 15 ampères, 120 Volts et doit être incluse dans la liste Underwriters Laboratories/CSA.
- Vous pouvez, en outre, acheter une rallonge de 6 pieds, à 15 ampères, auprès du revendeur agréé le plus proche de chez vous. Quand vous utilisez une rallonge plus longue, ne la laissez pas traîner sur le plan de travail ou pendre afin d'éviter que quelqu'un ne puisse trébucher sur elle.
- Prenez soin du fil afin qu'il ait une plus longue durée: évitez de tirer ou d'arracher le fil dans les zones voisines de la fiche et du raccordement de l'appareil.

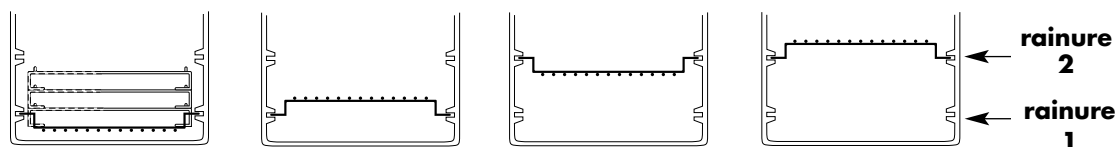
Attention: Lors de la première mise en marche de l'appareil, il est possible que, pendant une durée de 15 minutes environ, il se dégage une odeur de "neuf" et un peu de fumée. Ces dégagements sont tout à fait normaux et sont dus à la présence de matières de protection qui sont appliquées sur les résistances avant que l'appareil ne soit expédié.

PROGRAMMES DE CUISSON

PROGRAMME	BOUTON FONCTIONS	BOUTON TEMPER.	POSITION GRILLE ET ACCESSOIRES	REMARQUES ET CONSEILS
CUISSON PAR CONVECTION	FAN/BAKE DEH	200° - 450°F		Idéal pour les viandes, les pizzas, les pâtisseries en général et les gratins. Viandes et volaille rôties cuiront plus rapidement. Utiliser un thermomètre à viande pour éviter de trop cuire longtemps.
				
CUISSON TRADITIONNELLE	BAKE	200° - 450°F	 	Braisés, desserts aux fruits, poudings et autres aliments à cuire dans un liquide qui ne doivent pas être ni dorés ni croquants.
GRILL - BARBECUE ET GRATINS	BROIL	TOAST/BROIL	 	Utiliser toujours l'ensemble grille-barbecue et plaque. Placer le sur la grille dans une position laissant 5 cm entre les aliments et la résistance supérieure, ou plus encore pour les aliments plus épais (poulets, etc.). Placer les hamburger, saucisses, brochettes, etc. directement sur la grille-barbecue. Utiliser les positions du barbecue pour dorer les sandwiches chauds, les gratins de fromages et les hors-d'œuvre.
TOASTING	TOAST	TOAST/BROIL		Mettre le bouton ON/OFF sur la couleur désirée. Certains types de pains prendront plus de temps que d'autres. Prolonger le temps si le résultat est trop clair. Centrez les tranches, etc. sur la grille placée au centre du four.

PROGRAMME	BOUTON FONCTIONS	BOUTON TEMPER.	POSITION GRILLE ET ACCESSOIRES	REMARQUES ET CONSEILS
MAINTIEN AU CHAUD	FAN/BAKE DEH	KEEP WARM		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.
DECONGELATION		<ul style="list-style-type: none"> ● S'assurer que le bouton est dans cette position. Seul le ventilateur fonctionnera. 		Pour décongeler des aliments congelés dans leur emballage, les placer sur la grille ou la plaque pour récupérer tout jus éventuel. Ne pas essayer de décongeler de grands rôtis et ne pas laisser les aliments trop longtemps en décongélation.
DESHYDRATATION	FAN/BAKE DEH	DEH		Placer les aliments préparés sur deux grilles en couvrant ou non la grille avec un film plastique pour aliments. Le ventilateur et la faible chaleur déshydrateront les aliments en 8 à 20 heures. Consulter un livre sur la déshydratation des aliments pour le traitement des différents aliments.

POSITIONS CORRECTES DE LA GRILLE



SEULEMENT pour la déshydratation

(1)

(2)

(3)

Remarque: Les positions ainsi numérotées sont reportées dans le texte et le recueil de recettes.

INSTALLATION

- 1) S'assurer que le four n'ait pas été endommagé durant le transport.
- 2) Positionner l'appareil sur un plan horizontal hors de la portée des enfants, étant donné que la porte en verre peut atteindre des températures élevées durant la cuisson.
3. Avant d'utiliser cet appareil, éloigner-le 5 à 10 centimètres du mur ou de tout objet sur le plateau de travail. **Enlever tout objet qui pourrait avoir été placé sur l'appareil.** Ne pas utiliser sur des surfaces où la chaleur pourrait être un problème.
- 4) La lampe témoin **B** (si prévue) s'allume lorsque le four fonctionne.

CONSEILS GENERAUX

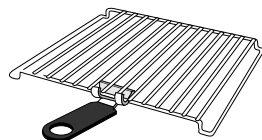
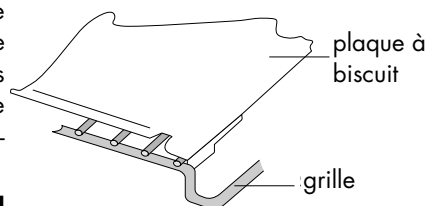
POSITIONNEMENT DES GRILLES:

Sur les côtés du four se trouvent deux rainures. Glisser une ou les deux grilles dans ces positions. La grille supérieure peut être retournée, ce qui donne en tout trois niveaux différents. Les recettes vous indiqueront les meilleures position (1 à 3) lorsque cela est nécessaire pour obtenir de meilleurs résultats. La grille retournée dans la pos. 1 peut être utilisée seulement avec le kit de déshydratation (P) (si prévue).

ACCESSOIRES ET UTENSILES:

La plaque permet à la chaleur circulante d'entourer les aliments (sauf pour la surface inférieure) plus efficacement. Utilisez-la comme vous le feriez pour n'importe quelle plaque pour cuire au four. Si vous avez d'autres ustensiles, vous pouvez les utiliser à condition qu'il reste environ 2, 5/3 cm d'espace libre de chaque côté pour permettre la circulation de la chaleur forcée par le ventilateur. Les couvercles ne doivent pas être utilisés et les plats en pyrex allant au four ne doivent pas être placés à moins de 5 cm de la résistance supérieure.

Les plaques à biscuits fournies doivent aussi être **centrées sur la grille**. Lorsqu'on utilise les deux plaques à biscuits sur les deux grilles, placer les grilles en pos. 1 et 3.



Utilisez la poignée pour grille pour saisir la grille quand elle est chaude.

PRECHAUFFAGE DU FOUR

Lorsque vous allumez le four (sauf en mode décongélation), le témoin lumineux restera allumé jusqu'à ce que le four ait atteint la température programmée. Durant la cuisson il s'allumera et s'éteindra cycliquement et la (les) résistance(s) seront rouges ou noires en fonction de la valeur réglée sur le thermostat. Cela est normal. Le préchauffage prend généralement de 5 à 8 minutes, selon la température réglée. Il n'est pas nécessaire de préchauffer pur des aliments à longue cuisson tels que rôtis ou braisés.

UTILISATION DES FEUILLES DE PAPIER ALUMINIUM

Ne pas laisser le papier aluminium toucher les côtés du four ou les résistances. Le papier aluminium peut être utilisé pour couvrir les aliments ou la plaque (pour nettoyage plus aisé) à condition que la feuille soit bien "bordée" autour des aliments ou sur les bords de la plaque ou du plat. Ne pas couvrir la grille-barbecue pour ne pas créer d'accumulations de graisse qui pourraient prendre feu. Ne pas recouvrir la plaque de récolte des miettes.

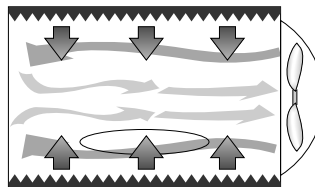
Au contraire des fours-grill ordinaires, le four De Longhi offre sept fonctions: cuissons par convection et traditionnelle, grill, grill-barbecue, maintien au chaud des aliments, décongélation des aliments congelés et déshydratation des fruits en tranches pour des «casse-croûtes» nutritifs.

LISEZ ET GARDEZ CE LIVRET À PORTÉE DE LA MAIN. LES IDÉES ET INSTRUCTIONS QU'IL CONTIENT VOUS AIDERONT À UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR.

CUISSON PAR CONVECTION ET CUISSON TRADITIONNELLE

CONSEILS GÉNÉRAUX

Avec la **cuisson par convection**, un ventilateur fait circuler doucement l'air chaud à l'intérieur du four, en offrant une température plus uniforme autour des aliments. Ce système, utilisé dans de nombreux grands fours commerciaux depuis des années, produit une cuisson et un dorage plus homogènes des aliments, viandes, volailles, etc. L'air forcé déplace également la couche d'air froid entourant les aliments, ce qui permet une cuisson plus rapide dans de nombreux cas ou l'utilisation d'une température plus basse. En général, les viandes et volailles peuvent être cuites en moins de temps (un thermomètre à viande vous aidera à éviter de cuire trop longtemps). Gâteaux, tartes, biscuits, etc. peuvent être cuits à une température plus basse (voir tableaux et recettes).



La **cuisson traditionnelle** est utilisée lorsque le dorage et le croquant sont moins importants ou non désirés. L'utiliser, en suivant les recettes traditionnelles, pour braisés, légumes farcis, poisson, lasagnes, tartes aux fruits, au fromage, etc.

CUISSON PAR CONVECTION DE PLATS CUISINÉS

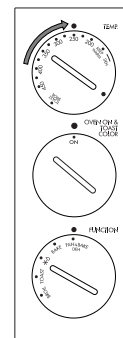
De nombreux plats cuisinés peuvent être ou chauffés avec profit par convection sur la position FAN/BAKE. En général, suivre les instructions de l'emballage pour la température et le temps. Abaisser toutefois la température de 25°F pour une cuisson plus uniforme de plats plus gros, d'aliments congelés (sauf gauffres et crêpes) et de braisés en conserve. Il existe un choix tellement grande de plats cuisinés sur le marché et une si grande variété d'emballages, de quantités et de température initiales (congelée, réfrigérée et température ambiante) qu'il vaut mieux suivre les instructions indiquées sur l'emballage. Contrôler les aliments 5 à 10 minutes avant le terme de la cuisson; il pourra être utile d'ajuster le temps et/ou la température pour de meilleurs résultats.

Voici quelques conseils pour différents types de plats cuisinés:

- Si les instructions conseillent de placer le conteneur des aliments sur une plaque en métal ou une plaque à biscuits pour éviter les débordements ou pour favoriser une cuisson uniforme, utiliser la plaque fournie. Utilisez cette dernière ou les plaques à biscuits fournies pour les aliments (tels que petits pains, biscuits, chaussons ou pommes frites congelées, poisson ou morceaux de poulet panés) qui sont directement placés sur une plaque/plaque à biscuit.
- Certains aliments congelés sont vendus dans des conteneurs en papier ou plastique "résistant au four" qui peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes et, dans certaines limites, dans un four conventionnel. Respecter les instructions pour la température maxi de cuisson. Le conteneur peut fondre ou roussir si on utilise une température trop élevée. Pour plus de sécurité, régler la température 25°F en moins par rapport à la température conseillée.
- Lorsqu'on cuit des plats préparés (tels que pommes de terre Duchesse, pâtes au four, "brownies", pain de maïs, gâteaux au café et mélanges pour tartes) suivre les instructions de l'emballage pour les dimensions conseillées pour tartes) suivre les instructions de l'emballage pour les dimensions conseillées des plaques, casseroles ou plats et le temps de cuisson correspondant à chacun d'eux. Une plaque ronde de 22,5 cm ou rectangulaire 27,5x17,5x3,75 cm laissera dans le four suffisamment d'espace sur chaque côté pour la circulation de l'air. On peut cuire les mélanges pour gâteaux à la crème une couche à la fois dans un plat rond de 20 ou 22,5 cm ou on peut mettre l'ensemble dans une tourtière à fond détachable de 7,5 cm de profondeur et 22,5 cm de diamètre.

Conseils pour cuir par convection

- Sélectionner la température choisie en tournant le bouton température (D).
- Placer le bouton d'allumage et de programmation (E) sur la pos. **ON**.
- Tourner le bouton de sélecteur de fonction en pos. FAN/BAKE/DEH pour la fonction "cuisson par convection" et en pos. BAKE pour la fonction "cuisson traditionnelle".
- **Lors que la cuisson est terminée, tourner le bouton température (D) en pos. ● et le bouton température fonctionnement (E) sur la pos. OFF.**



TEMPERATURE ET TEMPS POUR QUELQUES ALIMENTS TYPIQUES (cuisson par convection et traditionnelle)

Les températures et les temps conseillés peuvent varier en fonction de la température des aliments mis au four, des quantités et des préférences personnelles. Les temps donnés pour les viandes et la volaille sont pour des aliments à la température du réfrigérateur. Ajouter cinq minutes pour le préchauffage du four.

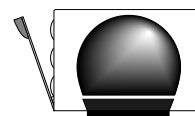
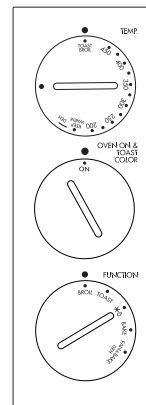
ALIMENTS	REGLAGE TEMPERATURE	TEMPS APPROX.	REMARQUES ET CONSEILS
Poulet entier 1,5 - 1,75 kg. Non farci.	350°F	75 min. ou jusqu'à ce que la température interne de la cuisse et du blanc soit de 175°F	Cuire la plaque avec la grille-barbecue retournée, avec la grille en position 1.
Côtes ou carrés de porc 1,5 - 2,5 kg	325°F	90 min ou jusqu'à ce que la température intérieure soit de 170°F	Cuire comme un poulet entier. La grille-barbecue peut être dans la position la plus haute si l'espace dans le four le permet.
Selle de cochon de lait 0,875 - 1 kg en morceaux de 15 à 20 cm.	300°F pendant 20 min. puis BROIL pendant 30 min.	Temps total 50 min. ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée et très tendre	Utiliser la plaque sans grillbarbecue en couvrant avec du papier aluminium, sur la grille en position 1. Voir recette ci après pour instructions complètes.
Aloyau de bœuf 1,5 - 2,5 kg, désossé.	350°F	20 min/0,5 kg: saignant 25 min/0,5 kg: à point 30 min/0,5 kg: bien cuit	Lier la viande pour une cuisson plus uniforme. Utiliser la grille-barbecue en position basse ou haute en fonction de l'espace disponible dans le four.
Jeunes poules 0,750 kg chacune, deux divisées en quatre moitiés	350°F	45 - 50 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et que le jus qui sort en piquant avec une fourchette soit clair.	Cuire sur la plaque avec la grille-barbecue en position haute, côté peau vers le haut. Enduire de confiture d'orange ou de miel. Tourner et enduire plusieurs fois jusqu'à la fin.
Pommes de terre au four 1 à 4 grosses	450°F	45 - 50 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres	Laver les pommes de terre crues et les piquer avec une fourchette. Enduire la pelure d'huile crue si on le désire. Cuire sur la grille en position 1 ou 2.
Pizza, faite à la maison	425°F	20 - 25 min, en fonction de la taille et de la garniture. Cuire jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles et qu'elle soit croquante.	Placer la pizza sur la plaque ou la pierre à pizza sur la grille en position 1.
Gâteaux: à la crème, en feuilles ou brioches. Pies: aux gruits, jusqu'à 22 cm, croûte dessous et dessus.	300°F à 325°F 350°F à 375°F	Suivre le temps de la recette traditionnelle mais température plus basse de 25°F à 50°F. Pour des biscuits qui prennent plus longtemps que 13 min, inverser les positions des deux plaques à biscuits à la cuisson pour avoir des résultats plus uniformes.	Placer en séparant de 2,5 à 5 cm sur une ou deux plaques à biscuits. Avec une plaque, placer la grille en position 2. Avec deux plaques, placer les grilles en position 1 et 3. Graisser les plaques à biscuits si la recette le conseille. Enlever rapidement du four et laisser refroidir.
"Brownies", biscuits moelleux en tranches	300 à 325°F	Suivre le temps de la recette traditionnelle mais abaisser la température de 25°F à 50°F. Utiliser une plaque ou un plat en verre pyrex allant au four rectangulaires de 17,5x27,5 cm ou carrés de 20 ou 22,5 cm.	Placer la grille en position 1. Contrôler le degré de cuisson 5 à 10 min. avant la fin du temps. Couper encore chaud. Laisser refroidir 5 - 10 min. pour raffermir avant d'enlever de la plaque ou du plat.

Le tableau et les recettes qui suivent concernent différents types d'aliments. Vous pouvez adapter vos recettes et plats favoris en suivant les instructions pour des aliments similaires.

GRILL

CONSEILS POUR GRILLER QUELQUES ALIMENTS TYPIQUES

- Régler les boutons fonction et température sur la position BROIL.
- Placer le bouton (E) d'allumage et de programmation sur la pos. **ON**.
- Lorsque les boutons fonction et température sont sur la position BROIL, la résistance supérieure fonctionne à puissance maximale. **Assurez-vous de laisser la porte ouverte jusqu'à la position stop** (voir figure).
- Préchauffer 5 à 10 min. sur BROIL.
- Enlever le gras en excès sur la viande. Sécher la surface de la viande, du poisson et de la volaille avec une serviette en papier.
- Placer les aliments sur la grille-barbecue dans la plaque. Placer la grille comme indiqué sur "Programmes de cuisson" (pag. 4) de façon à ce que les aliments soient à environ 5 cm de la résistance supérieure. Des aliments épais tels que les morceaux de poulet devraient être à 7,5 - 10 cm de la résistance.
- La grille-barbecue peut être inversée si nécessaire, mais n'essayez pas de griller sans cette grille-barbecue car: la grille-barbecue protège la graisse qui s'égoutte contre la chaleur directe, en réduisant les projections, la fumée et le risque qu'elle s'enflamme. Utiliser toujours la grille-barbecue lorsque vous cuisinez des aliments gras.
- Pour un nettoyage plus aisé, la plaque peut être revêtue de papier aluminium. Ne pas couvrir la grille-barbecue ou laisser le papier alu dépasser des bords de la plaque.
- Faites attention en retournant les aliments ou en enlevant la plaque. Utiliser des gants et éviter de faire tomber la graisse accumulée.
- Pour dorer des plats qui doivent être gratinés, placer le plat directement sur la grille à 5-7,5 cm de la résistance supérieure. Surveiller régulièrement pour éviter de brûler le dessus. REMARQUE: Les plats pyrex allant au four ne doivent pas être directement exposés à la chaleur du grill-barbecue.
- **Lors que la cuisson est terminée, tourner le bouton température (D) en pos. I et le bouton température fonctionnement (E) sur la pos. OFF**



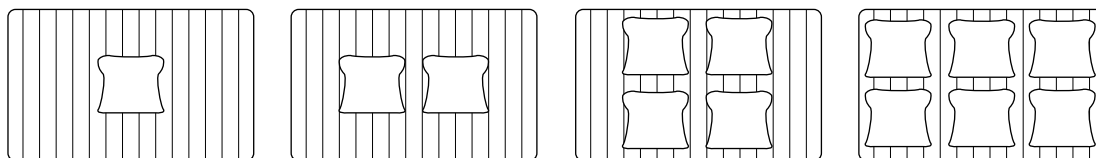
TEMPS DE CUISSON CONSEILLES

ALIMENTS	POIDS OU EPAISSEUR	TEMPS APPROX. (Retournez à mi-cuisson)
Entrecôtes de bœuf, Entrecôtes à la florentine	2,5 - 3,5 cm	Saignant 12 - 15 min. A point 16 - 18 min.
Noix de bœuf Filet	2 cm	Saignant 10 - 12 min. A point 13 - 16 min.
Hamburger	2,5 cm	A point - bien cuit 15 - 18 min.
Côtes de porc	2 cm	Bien cuit 18 - 22 min.
Filets de poisson, poisson en tranche (voir remarque)	2,5 cm	10 - 16 min.
Poulet en morceaux à griller ou frire	1 1/2 - 2 kg	40 - 50 min jusqu'à ce que le jus qui sort soit clair (en piquant avec 1 fourchette) et que la viande ne soit pas rose au découpage
Bacon, Saucisses, Croquettes	Autant que la grille-barbecue le permet	10 - 15 min pour un bacon croquant et des saucisses bien cuites

N'étant pas gras, le poisson peut être grillé directement sur la plaque. Griller jusqu'à ce qu'il se détache aisément avec une fourchette. Les filets minces ne doivent pas être retournés.

TOAST

Avec la grille en pos. 2 vous pouvez griller jusqu'à six tranches de pain, des demi-petits pains mollets, croissants, brioches, gaufres congelées et crêpes. Disposez les tranches de pain de pain selon le schéma ci-dessous.



1 tranche

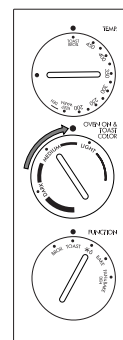
2 tranches

4 tranches

6 tranches

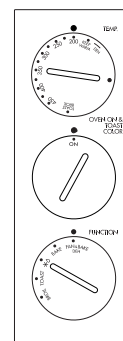
- Le bouton allumage et programmation peut être réglé sur clair, moyen ou foncé ou sur toute valeur intermédiaire.
- Tourner le bouton température (D) sur TOAST/BROIL et le bouton fonctions (F) sur la pos. TOAST.
- A la fin du temps, le four s'arrête et un signal sonore retentit.
- **Lors que la cuisson est terminée, tourner le bouton température (D) en pos. ● et le bouton température fonctionnement (E) sur la pos. OFF.**

L'habitude vous permettra de trouver les meilleurs réglages pour vos mets favoris.



MANTIEN AU CHAUD

- Placez le bouton température (D) sur la pos. KEEP WARM.
 - Placez le bouton allumage et programmation sur la pos. **ON**.
 - Placez le bouton fonctions (F) sur la pos. FAN/BAKE/DEH.
- 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. N'essayez pas de laisser les aliments plus longtemps ou de réchauffer des aliments froids à cette température.
- **Lors que la cuisson est terminée, tourner le bouton température (D) en pos. ● et le bouton température fonctionnement (E) sur la pos. OFF.**

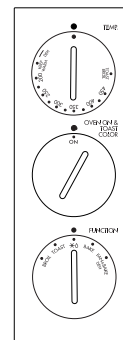


DECONGELATION

Portions ou morceaux de viande crue, volaille et poisson, soupes, pâtisserie, fruits ou restes congelés se décongèleront plus rapidement avec cette fonction que sur un plateau de travail ou au réfrigérateur.

- Régler la commande (F) de la fonction sur le symbole de décongélation et la commande de température sur la pos. ●.
- Tourner le bouton d'allumage et programmation sur la pos. **ON**.

N'essayez pas d'augmenter la vitesse de décongélation en tournant sur DEH ou KEEP WARM. Ne décongelez que des portions ou des morceaux suffisamment petits pour pouvoir se décongeler en une heure ou moins et ne laissez pas les aliments atteindre la température ambiante. Des aliments décongelés gardés trop longtemps ou à une température insuffisamment froide peuvent nuire gravement à la santé. De grandes quantités d'aliments doivent être décongelées au réfrigérateur.

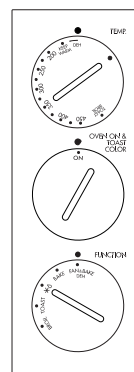
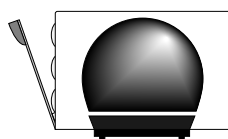


DESHYDRATATION

Des tranches de pommes, ananas, poires, pêches ou bananes placées directement sur la grille seront déshydratées en 8 à 20 heures par l'air chaud circulant doucement. Le temps dépendra de la teneur en eau des fruits. Une deuxième grille en option augmente la quantité que vous pouvez déshydrater. Même les aromates peuvent être traités. Toutefois, la quantité limitée de légumes que vous pouvez déshydrater en une seule fois peut ne pas valoir ni le temps, ni le travail que vous y consacrez. Consultez un livre sur la déshydratation des aliments pour les instructions spécifiques et le temps, la température, les prétraitements et le stockage des aliments séchés.

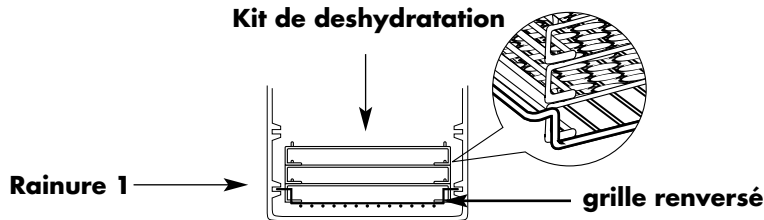
POUR DEHYDRATER

- Tourner le bouton température et le bouton des fonctions sur la pos. DEH
- Tournez le bouton allumage et programmation sur la pos. **ON**.
- Assurez-vous que la porte est ouverte dans la position d'arrêt (voir fig.).



- Préparez le KIT DE'LONGHI de déshydratation de façon suivante:
- placez la grille renversé dans la rainure 1;
- placez le kit de deshydratation dans la grille (voir figure).

Kit de deshydratation



- Lors que la cuisson est terminée, tourner le bouton température (D) en pos. ● et le bouton température fonctionnement (E) sur la pos. OFF

SOIN ET NETTOYAGE

- **Après l'utilisation, laisser le four refroidir et débrancher le cordon de l'appareil avant de le nettoyer.** Cet appareil a été conçu et réalisé en pensant à votre sécurité. Afin de garantir la sécurité maximale d'emploi, veuillez toujours à enlever la graisse et les éventuels résidus de nourriture.
- Laver la plaque, la grille-barbecue et la grille dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Enlever les saletés tenaces avec une éponge à récurer. Ne pas utiliser de pailles métalliques, celles-ci perdent de petits morceaux de métal qui pourraient toucher les parties électriques ou contaminer les aliments.
- Retirer la plaque de collecte de miettes par le bas du four. Laver à la main. Si elle est très sale (graisse renversée, etc.), laisser tromper la plaque dans de l'eau chaude savonneuse et récurer si nécessaire, mais légèrement pour éviter de rayer.
- Pour le nettoyage de l'intérieur du four, utiliser toujours une éponge humide et un détergent liquide. Eviter l'emploi de produits abrasifs ou détergents en aérosol.
- Nettoyer le verre de la porte avec une éponge ou un chiffon humide. Si nécessaire utiliser un produit pour vitre. Une serviette en papier humide étalée sur l'intérieur de la porte pendant quelques minutes rendra le nettoyage plus facile.
- Nettoyer l'extérieur du four avec une éponge humide. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs pour ne pas abîmer le revêtement.
- Sécher les surfaces avec un chiffon sec après le nettoyage.

LUMIERE INTERIEURE (si prévue)

Elle reste allumée durant toutes les opérations de cuisson. Pour remplacer une ampoule brûlée, dévisser le couvercle en verre de protection. Enlever l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même type, pour appareils à haute température.

RECETTES

GNOCCHI AU FOUR A LA ROMAINE

Cuisson traditionnelle BAKE, 400°F

- 4 tasses de lait
- 1 cuillerée à café de sel
- 2 œufs, légèrement battus
- 1 tasse 1/2 de semoule
- 1 tasse de parmesan fraîchement râpé
- 8 cuillerées à café de beurre fondu (ou margarine)

Dans une casserole, porter légèrement à ébullition le lait avec le sel. Réduire le feu, verser lentement la semoule en un mince filet, en mélangeant constamment avec une cuillère ou un fouet. Continuer à faire cuire en mélangeant jusqu'à ce que la semoule soit très dense, environ 15 minutes. Retirer du feu et ajouter 3/4 de tasse de parmesan, les œufs et 2 cuillerées à café de beurre fondu.

Beurrer une grande plaque allant au four et étaler le mélange dense uniformément sur une épaisseur d'environ 0,6 cm. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit ferme. Préchauffer le four sur BAKE à 400°F avec la grille en position 1.

Avec un moule à biscuits ou un verre plongé dans l'eau froide de 3,75 cm, découper des ronds en les mettant sur une plaque ou un plat de 22 cm en une seule couche en les superposant légèrement. Couvrir avec le restant de beurre fondu et le fromage. Cuire au four 20-30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et croustillants. Si nécessaire, mettre le four sur BROIL pendant quelques minutes pour dorer.

LASAGNES

Cuisson traditionnelle 350°F

- 375 g de bœuf haché ou d'un mélange de bœuf, porc et veau
- 1 pot de 14 oz de sauce tomate
- 8 oz de ricotta (fromage blanc à base de lait caillé)
- 250 g de lasagnes (8 rubans)
- 3-4 oz de mozzarella coupée en lamelles
- 1-2 cuillerées à café de persil haché menu
- 4 cuillerées à café de parmesan râpé
- 1/2 oignon, haché
- 1 blanc d'œuf

Dans une grande poêle cuire la viande et l'oignon, en mélangeant souvent jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et que l'oignon soit tendre. Eliminer la graisse, ajouter la sauce tomate et laisser reposer. A part, unir la ricotta, le blanc d'œuf et le persil. Cuire les lasagnes en suivant les instructions de l'emballage; égoutter, ajouter de l'eau froide pour refroidir et bien égoutter. Mettre la grille dans la position 1. Préchauffer le four sur BAKE à 350°F. Huiler un plat de 17,5x27,5x3,75 cm et y poser 4 lasagnes, en les superposant légèrement. Etaler ensuite la moitié du mélange à base de ricotta, puis la moitié de la viande au-dessus de ces lasagnes. Enfin, répartir dessus la moitié de la mozzarella et 2 cuillerées de parmesan. Refaire une autre couche avec 4 autres lasagnes, le reste des mélanges à base de ricotta et de viande, de la mozzarella et du parmesan. Mettre au four 25 minutes ou jusqu'à ce que la chaleur forme des bulles.

COTES GRILLEES

Cuisson par convection FAN/BAKE 300°F. Puis BROIL

- 750 g-1 kg de côtes coupés à moitié
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1/3 tasse d'eau ou de bière
- 1/2 tasse de sauce barbecue en bouteille
- 2 cuillerées à café de sauce de soja
- 1 cuillerée à café de moutarde
- 1/4 cuillerée à café de gingembre en poudre
- 1/4 cuillerée à café de sel à l'ail ou 1 gousse d'ail, hachée menu

Placer la grille en position 1 et préchauffer le four sur FAN/BAKE à 300°F. Couvrir la plaque avec du papier aluminium (ne pas laisser dépasser de la plaque). Ajouter les côtes, côté os vers le haut, le sel et l'eau ou la bière. Couvrir les côtes avec du papier aluminium, en bordant sur tous les côtés. Mettre la plaque au four et cuire avec FAN/BAKE pendant 20 minutes. Dans l'entre temps, faire une sauce avec les ingrédients restants dans une petite casserole et faire mijoter pendant 5 minutes. Enlever la plaque du four en faisant attention, découvrir les côtes et éliminer tout le liquide. Mettre le four sur BROIL; enduire les côtes avec la sauce et remettre au four, en laissant la porte ouverte sur la position d'arrêt. Retourner et enduire les côtes toutes les 10 minutes pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et tendres. Si les côtes rissent trop rapidement, mettre le four à 350°F avec la porte fermée pendant une période de temps supplémentaire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Remarque: Les côtes du train de côtes sont préférables pour cette recette. Celles du plat de côte mettent plus longtemps à devenir tendres, une heure ou plus.

PIE DE «CHILI CON CARNE»

Cuisson par convection FAN/BAKE 350°F

- 500 g de bœuf maigre haché
- 1 oignon moyen, coupé en cubes
- 1 cuillerée à café de piment en poudre
- 1 boîte de tomate de 28 oz
- 1 cuillerée à café 1/2 de sucre
- 1 cuillerée à café de sel
- 1/4 cuillerée à café de poivre
- 1 boîte de 15 à 19 oz de haricots rouges, égouttés
- 1 boîte de 12 à 14 oz de mélange pour galette au maïs

Dans une poêle cuire le bœuf et l'oignon, en mélangeant pour rompre la viande en morceaux et jusqu'à ce que celle-ci soit rissolée. Eliminer la graisse en excès et ajouter le piment en poudre, les tomates non égouttées, le sucre, le sel et le poivre. Diminuer le feu, couvrir la poêle et laisser mijoter 20 minutes, en mélangeant de temps en temps. Verser les haricots en mélangeant. Mettre le mélange à la cuillère dans un plat de 17,5x27,5x3,75 cm. Préchauffer le four sur FAN/BAKE à 350°F avec la grille en position 2. Préparer le mélange pour galette au maïs comme indiqué sur l'étiquette. Le verser à la cuillère uniformément sur le mélange de viande. Mettre au four sans couvrir pendant 15 à 20 minutes jusqu'à faire dorer et jusqu'à ce qu'en introduisant un cure-dent dans la croûte, celui-ci ressorte sec.

PAIN DE SAUMON

Cuisson par convection FAN/BAKE 325°F

- 1 boîte de 0,5 kg de saumon, sans arêtes et en morceaux
- 1 petit oignon, haché (1/2 tasse)
- 1 petit poivron vert, enlever les graines et le hacher (1/2 tasse)
- 1/2 tasse céleri haché
- 1/2 tasse de chapelure
- 1/4 tasse yoghourt nature
- 1/4 tasse mayonnaise
- 1 œuf ou deux blancs d'œuf légèrement battus
- 1/4 cuillerées à café de poivre

Préchauffer le four sur FAN/BAKE à 325°F avec la grille en position 1. Graisser un plat ou un moule de 20x10 cm.

Dans un récipient, mélanger le saumon avec les ingrédients restants. Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que le pain commence à dorer et à s'écartier des côtés du plat ou du moule. Pour servir, couper en tranches et couvrir chacune de celles-ci avec la sauce.

SAUCE A L'ANETH: Unir 1/4 tasse de yoghourt, 1/2 tasse de mayonnaise, 1/4 tasse de crème acide, 3/4 de tasse de concombre sans les graines et haché, 1/4 de tasse d'oignon haché menu et 1 cuillerée à café d'aneth séché. Mélanger à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit chaude; ne pas faire bouillir pour ne pas la faire tomber.

TARTE AUX PRUNES

Cuisson par convection FAN/BAKE 325°F

- 3/4 tasse de sucre ● 2 œufs
- 1/2 tasse (1 morceau) de beurre ou de margarine
- 24 demi prunes italiennes dénoyautées
- 1/4 cuillerée à café de sel
- 1 tasse de farine ● 1/4 teasp. salt
- Sucre, jus de citron, cannelle pour garniture.

Préchauffer le four sur FAN/BAKE à 325°F avec la grille en position 1. Monter le beurre et le sucre dans un bol de moyenne dimension. Ajouter la farine, la poudre à lever, le sel et les œufs et battre avec une cuillère ou un mixer jusqu'à ce qu'on obtienne un mélange homogène.

Verser le mélange uniformément dans une tourtière à fond détachable de 20 ou 22,5 cm. Mettre les demi-prunes sur le mélange, côté peau vers le haut, en cercles concentriques. Saupoudrer légèrement de sucre, de jus de citron et de cannelle, selon votre goût et l'acidité des fruits.

Mettre au four 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. (Les prunes s'enfonceront partiellement dans le mélange.) Laisser refroidir 10 minutes, puis enlever le côté de la tourtière, en détachant le bord de la tarte avec une petite spatule. Servir chaud, seul ou avec de la crème Chantilly ou de la glace.

DESSERT AUX POMMES

Cuisson par convection FAN/BAKE 325°F

- 4 tasses de pommes épluchées en tranches
- Cannelle en poudre ● 1 tasse de farine
- 1 tasse de sucre ● Une pincée de sel
- 1 œuf
- 4 cuillerées à café de beurre fondu (ou margarine)
- 1-2 cuillerées à café de jus de citron
- 1 cuillerée à café de poudre à lever

Préchauffer le four sur FAN/BAKE à 325°F. Mettre les tranches de pommes dans un moule ou plat carré de 20 ou 22,5 cm. Saupoudrer de cannelle et de jus de citron à volonté.

Dans un bol de moyenne dimension, mettre la farine, le sucre, le sel et la poudre à lever. Casser l'œuf dans le mélange à base de farine et mélanger légèrement avec une fourchette ou à la main jusqu'à ce que l'œuf soit uniformément distribué.

Verser en distribuant sur les pommes; verser le beurre fondu ou la margarine sur l'ensemble. Cuire au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée et que les pommes soient tendres. Servir chaud ou froid.

TARTE AU CHEESE CAKE

Cuisson traditionnelle BAKE 350°F

CROUTE

- 1 tasse de mies de graham cracker
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1/3 de tasse de beurre ou margarine fondue

GARNITURE

- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuiller de zeste de citron râpé
- 1/2 tasse de crème fraîche ou crème fleurette
- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse et demie de cottage cheese
- 1/2 cuiller de vanille ● cuillères à soupe de farine
- Cannelle ● Une pincée de sel

Préchauffer le four en sélectionnant BAKE à 350°F avec le plan en position 1. Mélanger dans un récipient les mies, le beurre ou la margarine fondue, et trois cuillères à soupe de sucre. Revêtir le fond et les côtés d'une moule à tarte de 8 pouces avec ce mélange. Presser fermement pour que le mélange soit compact et bien placé. Mettre au frais. Mélanger les ingrédients de la garniture, à l'exception de la cannelle, à l'aide d'un mixer ou d'un robot de cuisine jusqu'à obtenir un mélange homogène. Saupoudrer légèrement la partie supérieure avec de la cannelle. Mettre au four et faire cuire pendant 40 - 45 minutes ou jusqu'à ce que la tarte durcisse. Faire refroidir et mettre au frais.



Garantie

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE'LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de fabrication. Notre obligation vis-à-vis de cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation, gratuite dans notre usine, de toutes les pièces défectueuses autres que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport payé d'avance é endéans un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant, lesquelles accompagnent l'appareil, et si l'appareil à été utilisé sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autre garanties et représentations, exprimées ou impliquées, et toutes autres obligations ou responsabilités de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité pour la vente ou l'utilisation de notre appareil.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront fait l'objet d'une mauvaise utilisation, d'une négligence ou d'un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, veuillez écrire à:

DE'LONGHI CANADA
5610 TIMBERLEA BLDV
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W4M6 CANADA



Warranty

All DE'LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an alternating current (AC) circuit. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products.

This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified outside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

DE'LONGHI CANADA
5610 TIMBERLEA BLDV.
MIUSSISSAUGA, ONTARIO
L4W 4M6 CANADA