

**FORNO ELETTRICO  
ELECTRIC OVEN  
FOUR ÉLECTRIQUE  
ELEKTRO-BACKOFEN  
ELEKTRISCHE OVEN  
HORNO ELÉCTRICO  
FORNO ELÉCTRICO  
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ  
ELEKTROMOS SÜTŐ  
ELEKTRICKÁ TROUBA  
ELEKTRYCZNA KUCHENKA MIKROFALOWA  
ELEKTRISK UGN  
ELEKTRISK OVN  
ELOVN  
SÄHKÖUUNI**

**Istruzioni per l'uso  
Instructions for use  
Mode d'emploi  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzingen  
Instrucciones para el uso  
Instruções de utilização  
Οδηγίες χρήσης  
Инструкции по эксплуатации  
Használati utasítás  
Návod k použití  
Instrukcja obsługi  
Bruksanvisning  
Bruksanvisning  
Brugsanvisning  
Käyttöohjeet**

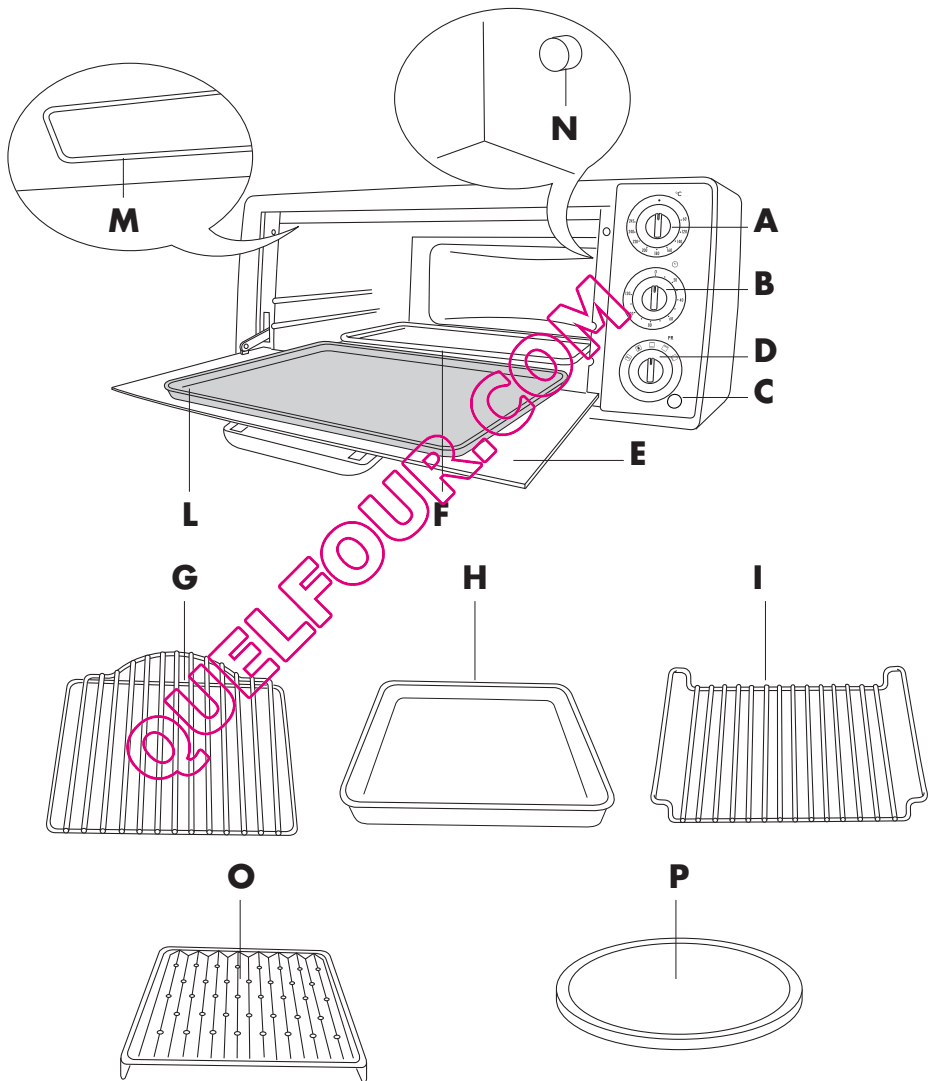
**DeLonghi**

De'Longhi Appliances  
via Seitz, 47  
31100 Treviso Italia

**PG**  
ME 10

## DESCRIPTION

- |   |                            |   |                                       |
|---|----------------------------|---|---------------------------------------|
| A | bouton thermostat          | I | grille profilée (selon le modèle)     |
| B | bouton minuterie           | L | ramasse-miettes                       |
| C | Lampe témoin               | M | résistance supérieure                 |
| D | bouton sélecteur fonctions | N | éclairage intérieur (selon le modèle) |
| E | porte en verre             | O | grille diététique (selon le modèle)   |
| F | résistance inférieure      | P | plat à pizza (s'il est prévu)         |
| G | grille plane               |   |                                       |
| H | lèche-frite                |   |                                       |



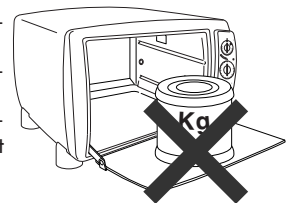
## CONSIGNES IMPORTANTES

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Ce four a été conçu pour cuire des aliments. Il ne doit pas être utilisé dans d'autres buts et il ne doit en aucun cas être modifié ni transformé.
- Positionnez l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de la portée des enfants.

- Lavez soigneusement tous les accessoires avant l'utilisation.
- **Avant de brancher l'appareil, vérifiez toujours si :**
  - La tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
  - La prise de courant peut supporter une intensité de 16 A et si elle est munie de mise à la terre.
- **Le fabricant décline toute responsabilité si cette norme sur les accidents de travail n'est pas respectée.**
- Avant la première utilisation, videz le four de tous les papiers, cartons de protection, livrets, sacs en plastique etc.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide, thermostat au maximum, pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'odeur de neuf et éventuellement la fumée due aux substances protectrices qui recouvrent les résistances pour le transport. Pendant cette opération, aérez la pièce.


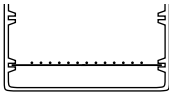

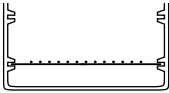

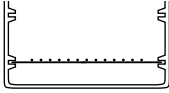

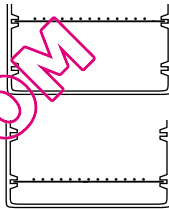
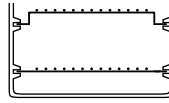

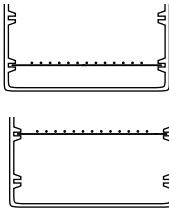

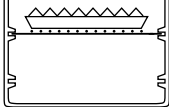
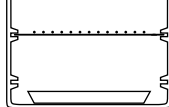
**ATTENTION :** après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la porte est en parfait état. La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il est conseillé de la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements de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

- **Quand l'appareil est en marche, la température de la porte et la carrosserie peut être très élevée: Ne touchez que les boutons, les poignées et les touches. Ne touchez jamais les parties métalliques ni le verre du four. Si besoin est, utilisez des gants.**
- **Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures.**
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil si:
  - Son cordon d'alimentation est défectueux
  - L'appareil est tombé ou s'il présente des dégâts visibles ou des anomalies de fonctionnement.
- Le cas échéant, afin d'éviter tout risque, apportez l'appareil dans le Centre de Service Après-vente le plus proche.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation et évitez son contact avec les pièces chaudes du four. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle est en bon état, que sa fiche est munie de mise à la terre et que la section du conducteur est au moins égale à celle du cordon d'alimentation fourni avec l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque de décharges électriques, n'immergez jamais dans l'eau ni dans d'autres liquides le cordon d'alimentation, sa fiche ni l'appareil entier.
- Ne positionnez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne rangez jamais de produits inflammables à proximité du four ni sous le meuble sur lequel il est posé.
- Le pain peut brûler. Surveillez toujours le four pendant le grillage ou la cuisson au gril. Ne faites jamais marcher l'appareil sous un meuble suspendu ou une étagère, ni à proximité de matières inflammables (tentures, rideaux, etc.)
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne mettez jamais de papier, carton ou plastique dans le four et ne posez jamais rien dessus (ustensiles, grilles ou autres objets).
- N'introduisez rien dans les bouches de ventilation. Ne les obturez pas.
- **Si les aliments ou d'autres pièces du four prennent feu, n'essayez surtout pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Laissez la porte fermée, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.**
- Ce four n'a pas été conçu pour être encastré.
- Une fois que la porte est ouverte, respectez les points suivants:
  - évitez d'exercer une pression excessive en posant des objets trop lourds sur la porte ou en tirant la poignée vers le bas.
  - ne posez jamais, sur la porte ouverte, de récipients lourds ni de plats brûlants à peine sortis du four.
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si vous utilisez cet appareil ailleurs que dans le pays où il a été acheté, faites-le contrôler dans un centre de service agréé.
- Pour votre sécurité personnelle, ne démontez jamais l'appareil vous-même ; adressez-vous toujours à un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Tout usage professionnel, non approprié ou non conforme au mode d'emploi n'engage aucunement la responsabilité du fabricant ni sa garantie.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2004/108/CE sur la Compatibilité électromagnétique et au Règlement européen n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- L'appareil doit être positionné et fonctionner le dos contre le mur.



**Conservez ce mode d'emploi**

## TABLEAU RÉCAPITULATIF

Programme	Position bouton sélecteur fonctions	Position bouton thermostat	Position grille et accessoires	Notes/Conseils
Décongélation (*)		●		-
Cuisson délicate		60°-245°		-
Maintien au chaud		60°		-
Cuisson chaleur tournante (*)		60°-245°		Idéale pour lasagne, viandes, pizzas, gâteaux en général, aliments à surface croustillante (ou gratinés) et pour le pain. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 25.
				De plus, cette fonction est idéale pour les cuissons simultanées sur deux niveaux. Pour les conseils, consultez la page 27.
Cuisson four traditionnel		60°-245°		Idéale pour la cuisson de légumes farcis, poisson, plum cakes et petite volaille. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 25.
Cuisson au gril		245°	 Si votre four est doté de grille diététique (O)  Si votre four n'a pas de grille diététique (O)	Idéal pour toutes les grillades traditionnelles : hamburgers, hot dogs, brochettes, etc. pain grillé.

(\*) seulement sur certains modèles

## UTILISATION DES COMMANDES

### Bouton thermostat (A)

Sélectionnez la température désirée de la façon suivante:

- Pour décongeler (\*) (voir page 24): . . . . . Bouton thermostat sur "•".
- Pour maintenir les aliments au chaud (voir page 24): Bouton thermostat sur "60 °C".
- Pour cuisson chaleur tournante (\*) ou cuisson au four traditionnel (voir pages 24-25) : . . . . . Bouton thermostat de "60 °C" à "245°C".
- Pour tous les types de grillage (voir page 27): . . . . . Bouton thermostat sur "245°C" .

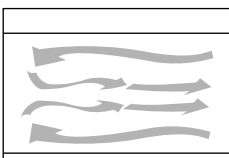
### Bouton timer (B)

- Pour programmer la durée de cuisson: . . . . . Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps désiré (max. 120 minutes); un signal sonore indiquera que le temps programmé s'est écoulé et le four s'éteindra automatiquement.
- Pour arrêter le four: . . . . . Ramenez le bouton sur "0".

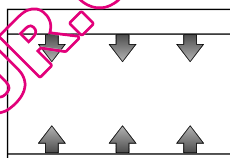
Pour programmer des temps inférieurs à 20 minutes, tournez d'abord complètement le bouton du Timer et positionnez-le sur le temps désiré.

### Bouton sélecteur fonctions (D)

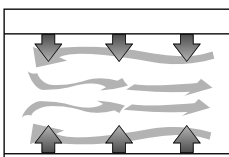
En actionnant ce bouton, vous sélectionnez les fonctions disponibles pour vos cuissons, soit :



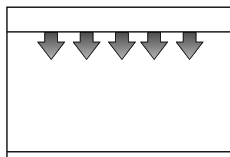
DÉCONGÉLATION (\*)  
(seulement chaleur tournante en marche)



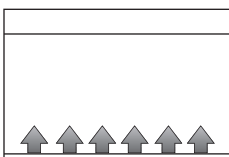
CUISSON FOUR TRADITIONNEL, MAINTIEN AU CHAUD  
(seulement résistance supérieure et résistance inférieure en marche)



CUISSON CHALEUR TOURNANTE (\*)  
(résistance supérieure, résistance inférieure et chaleur tournante en marche)



GRIL  
(seulement résistance supérieure en marche à la puissance maximale)



CUISSONS DÉLICATES  
(seulement résistance inférieure en marche)

### Lampe témoin (C)

Le témoin allumé indique que le four est en marche.

### Éclairage du four (N) (\*)

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.

(\*) seulement sur certains modèles


## UTILISATION DU FOUR

### Conseils

- Pour les cuissons chaleur tournante, four traditionnel et gril, il est conseillé, pour obtenir un résultat parfait, de préchauffer le four pendant 5 minutes à la température désirée.
- Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et du goût personnel. Les temps indiqués dans les tableaux sont indicatifs et peuvent subir des variations. Ils ne tiennent pas compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.
- Pour la cuisson de surgelés, consultez les temps conseillés sur l'emballage des produits.

### Décongélation (\*)


Pour obtenir une bonne décongélation en un bref délai:

- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur .
- Tournez le bouton du thermostat (A) sur "•".
- Tournez le bouton du Timer (B) sur le temps désiré.
- Insérez la grille plane (G) dans la glissière inférieure et posez dessus une assiette contenant l'aliment à décongeler. Refermez la porte.


Exemple de décongélation: 1 kg de viande 80-90 minutes sans jamais la retourner.

### Cuissons délicates

Idéale pour les pâtisseries et les gâteaux avec de la glace. Excellents résultats aussi pour compléter la cuisson de la base des aliments ou pour les cuissons qui exigent de la chaleur essentiellement par le fond.

- Insérez la grille (avec un plat dessus) dans la glissière inférieure (voir figure page 22).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur .
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (A).
- Tournez le bouton Timer (B) sur le temps désiré. Un signal sonore indiquera la fin du temps programmé; si la cuisson termine avant le temps programmé ramenez manuellement le bouton Timer (B) sur "0".

### Maintien au chaud


- Tournez le bouton thermostat (A) sur "60°C".
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur .
- Tournez le bouton du Timer (B) sur le temps désiré.
- Insérez la grille plane (G) dans la glissière inférieure et posez dessus l'assiette contenant l'aliment.

Il est conseillé de ne pas laisser longtemps les aliments dans le four, ils pourraient se dessécher

### Cuisson chaleur tournante (\*)

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellentes pizzas, lasagne, pâtes gratinées, pour toutes les viandes (à part la petite volaille) pommes de terre rôties, gâteaux en général et pour le pain.

Elle est parfaite aussi pour la cuisson simultanée d'aliments, même différents, sur deux niveaux. Opérez de la façon suivante :

- Insérez la grille plane (G) dans la position indiquée au tableau.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur .
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (A).
- Tournez le bouton du Timer (B) sur le temps désiré.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment à cuisiner.

(\*) seulement sur certains modèles

Programme	Bouton thermostat	Temps	grille position	Observations et conseils
Poulet 1 kg.	220°	70-80 min.	inférieure	Utilisez la lèchefrite, tournez le poulet après 50 min environ.
Rôti de porc 900 g	220°	70 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez la viande après 50 min environ.
Roulade de viande 650 g	200°	55 min.	"	Utilisez la lèchefrite, tournez la viande après 30 min environ.
Pommes de terre rôties 500 g	200°	50 min.	"	Utilisez la lèchefrite, mélangez 2 fois
Tarte confiture 700 g	180°	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite
Strudel 1 kg	180°	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite
Génoise 700 g	160°	45 min.	"	Utilisez une tourtière
Biscuits 100 g	180°	14 min.	"	Utilisez la lèchefrite
Pain 500 g	200°	25 min.	"	Utilisez la lèchefrite huilée.

### Cuisson au four traditionnel

Cette fonction est idéale pour tous les types de poisson, les légumes farcis, les gâteaux à base de blancs en neige et pour les gâteaux qui demandent des temps de cuisson très longs (plus de 60 min). Opérez de la façon suivante:

- Insérez la grille dans la position indiquée au tableau.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur .
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (A).
- Tournez le bouton du Timer (B) sur le temps désiré.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment.

Programme	Bouton thermostat	Temps	grille position	Observations et conseils
Macaroni gratinés 1 Kg.	200°	35 min.	inférieure	Utilisez un plat à four.
Lasagne 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Utilisez un plat à four.
Truite 500g	200°	35 min.	"	Utilisez la lèchefrite.
Calmars farcis 450g	200°	30 min.	"	Utilisez un plat allant au four, tournez à mi-cuisson.
Tomates gratinées 550g	200°	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite huilée.
Courgettes au thon 750g	200°	40 min.	"	Utilisez la lèchefrite; mettez de l'huile, de la tomate et de l'eau.
Plum cake 1 kg	180°	75 min.	"	Utilisez un moule à plum-cake.
Meringues	120°	50 min.	"	Utilisez la lèchefrite huilée. Laissez reposer au moins une journée avant de servir.

## Utilisation du plat à pizza (s'il est prévu)

Ce plat a été étudié pour optimiser la cuisson de la pizza (fraîche ou surgelée). Les trous permettent de laisser s'échapper l'humidité et d'obtenir des pizzas croquantes même dans la zone inférieure. Pour les pizzas fraîches, nous conseillons d'huiler le plat à pizza avant d'étaler la pâte, alors que pour les pizzas surgelées, il suffit de les poser sur le plat. Après avoir préchauffé le four à la température choisie, posez le plat directement sur la grille insérée au niveau inférieur.

### Exemple de pâte pour pizza fraîche

**Ingrédients:** 500 g de farine, 280 g d'eau, 1 cube de levure de bière, 1 petite cuillerée de sel, 2 petites cuillerées d'huile d'olive.

**Préparation:** faites fondre le cube de levure de bière dans de l'eau tiède, ajoutez la farine, le sel et l'huile d'olive et pétrissez jusqu'à former une boule. Laissez reposer la pâte pendant 2 heures.

Le tableau suivant indique quelques temps de cuisson:


Poids pizzas surgelées	Température	Temps de cuisson *
283 - 565 gr	220°C	15 minutes
595 - 765 gr	220°C	20 minutes
795 - 1020 gr	220°C	25 minutes

Poids pizzas fraîches	Température	Temps de cuisson *
283 - 425 gr	220°C	25 minutes
452 - 707 gr	220°C	30 minutes

(\*) Les temps de cuisson sont indicatifs et peuvent varier selon le type de pizza



## Cuisson au grill

- Insérez la grille plane (G) dans la glissière supérieure.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (D) sur .
- **Si votre four est doté de grille diététique (O):** posez l'aliment à griller sur la grille diététique (O) insérée sur la lèche-frite (H) et posez le tout sur la grille plane (G).
- **Si votre four n'a pas de grille diététique (O):** posez l'aliment directement sur la grille plane (G) (la lèche-frite (H) doit être positionnée au-dessus de la résistance inférieure, pour récupérer la graisse qui coule).
- Refermez la porte.
- Tournez le bouton du Timer (B) sur le temps désiré.

Programme	Bouton thermostat	Temps	grille position	Observations et conseils
Côte de porc (2)	245°	26 min.	supérieure	Retournez après 14 minutes.
Saucisses de Frankfort (3)	"	20 min.	"	Retournez après 11 minutes.
Hamburgers frais (2)	"	25 min.	"	Retournez après 13 minutes.
Saucisses (4)	"	26 min.	"	Retournez après 14 minutes.
Brochettes 500g	"	26 min.	"	Retournez après 8, 15 et 21 minutes.
Pain grillé (4 tranches)	"	9 min.	"	Retournez après 6 minutes.

NB : Pour griller le pain, vous n'avez pas besoin de la lèche-frite.

## Cuisson simultanée sur deux niveaux chaleur tournante (\*)

La chaleur tournante permet de cuire des aliments, même différents, simultanément sur 2 niveaux.

La chaleur émise par les 2 résistances est distribuée dans le four par ventilation forcée.

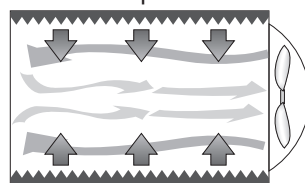
De cette manière, la chaleur atteint **rapidement et uniformément** tous les coins du four ; l'air dans la cavité est très sec et empêche les odeurs et les saveurs de se mélanger.

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

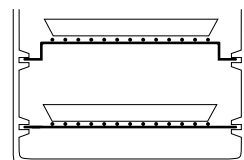
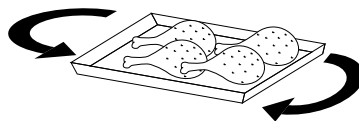
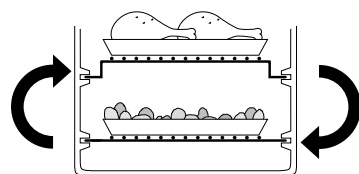
1. Les temps de cuisson des recettes cuisinées simultanément sont supérieurs à ceux des cuissons individuelles.
2. À mi-cuisson environ, **intervertissez** les 2 lèche-frites, en posant celle du haut sur la grille inférieure et celle du bas sur la grille supérieure.  
N'oubliez pas non plus de **tourner** les lèche-frites d'un **demi-tour**.

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

résistance supérieure



résistance inférieure



(\*) seulement sur certains modèles

## 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 additionnée de détergent. Essuyez bien.

Pour nettoyer l'intérieur métallisé 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.

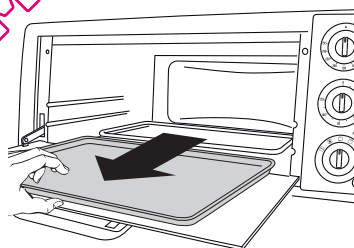
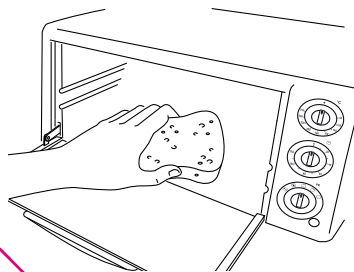
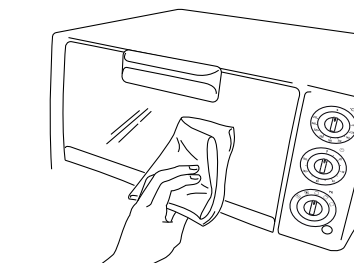
Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes au-dessus du four.

**Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau ; ne le lavez pas sous un jet d'eau.**

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

### Si votre four possède un plateau ramasse-miettes:

Sortez le plateau (voir figure ci-contre). Lavez-le à la main. Si la saleté est difficile à enlever, rincez le plateau à l'eau chaude savonneuse et, si besoin est, frottez-le délicatement sans le rayer.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Poids net 5.5 kg

Fréquence 50/60 Hz

Puissance absorbée 1400 W

Tension 220-240 V

### Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

