

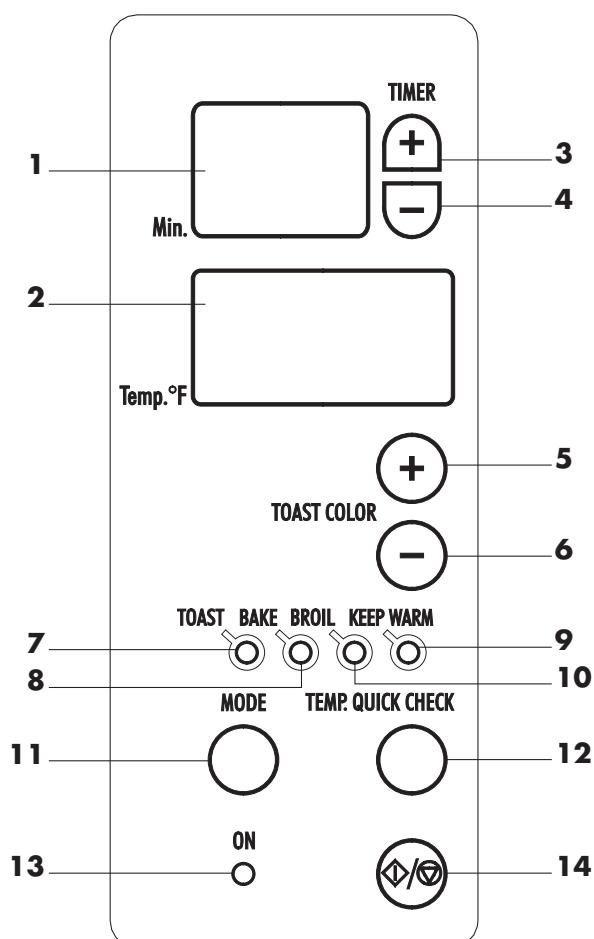
SOMMAIRE

Panneau de commandes	18
Description du four et de ses accessoires	19
Avertissements importants	20
Tableau récapitulatif	21
Installation	22
Conseils généraux	22
Mode BAKE (cuisson au four)	23
Mode KEEP WARM (maintien au chaud)	26
Mode BROIL (grill)	27
Mode TOAST (grille-pain)	29
Blocage de sécurité du clavier	30
Nettoyage et entretien	30

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

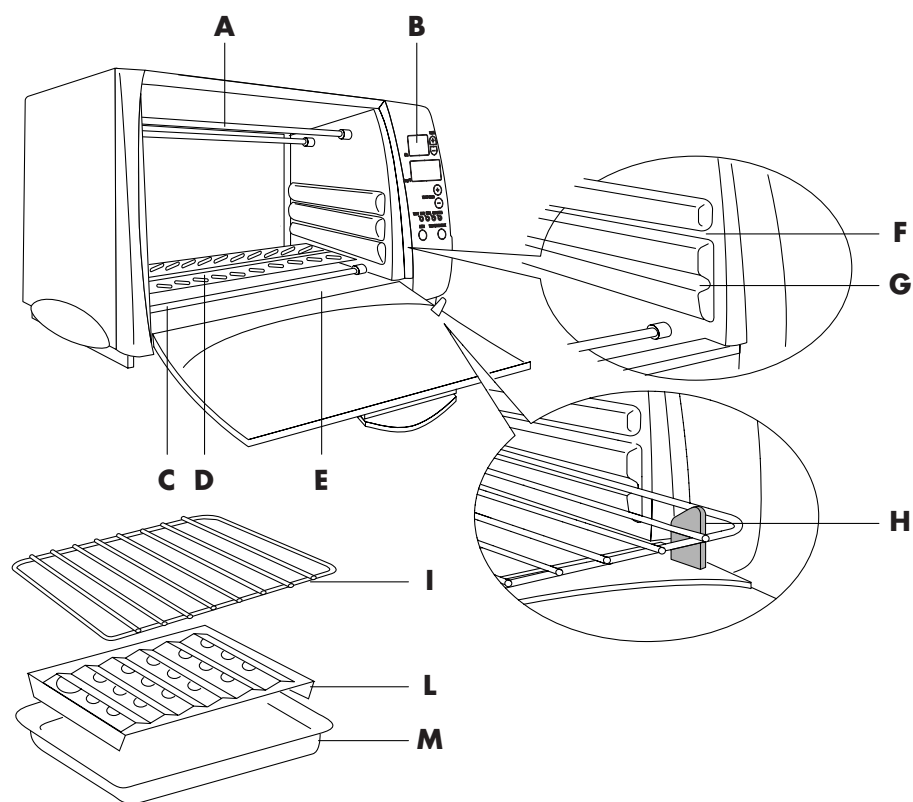
- Ce produit est équipé d'une fiche à courant alternatif polarisée (c'est-à-dire une fiche dont un pôle est de dimension supérieure à l'autre). Par mesure de sécurité, la fiche ne peut entrer que d'une seule façon dans la prise. Tourner la fiche si elle n'entre pas dans la prise. Si les difficultés persistent, demander l'intervention d'un électricien pour installer une prise d'un modèle plus récent. Ne pas tenter de modifier la fiche sous risque d'annuler sa fonction de sécurité.
- Introduire le câble d'alimentation dans une prise CA de 120 volts.
- La longueur du câble d'alimentation est prévue pour réduire tout risque d'emmêlement ou de chute. Si une longueur supérieure est nécessaire, il est possible d'utiliser une rallonge 15 amp., 120 V approuvée UL/CSA.
- Votre revendeur agréé peut vous fournir une rallonge 15 amp. de 180 cm de longueur.
En cas d'utilisation d'un câble plus long, avoir soin de ne pas le laisser pendre ou se balancer pour éviter tout risque d'emmêlement ou de chute.
- Manier le câble avec précaution en évitant de l'arracher ou de le tirer à proximité de la fiche et de son point de connexion avec l'appareil.

PANNEAU DE COMMANDES



- 1 Afficheur du timer
- 2 Affichage température/degré de grillage
- 3-4 Touches +/- TIMER (compteur de temps)
- 5-6 Touches +/- "TOAST COLOR" (degré de grillage)
- 7 Voyant "TOAST" (grille-pain)
- 8 Voyant "BAKE" (cuisson au four)
- 9 Voyant "KEEP WARM" (maintien au chaud)
- 10 Voyant "BROIL" (cuisson au grill)
- 11 Touche "MODE"
- 12 Touche "TEMP. QUICK CHECK" (contrôle température)
- 13 Voyant "ON" (mise en fonction)
- 14 Touche Marche/Arrêt

DESCRIPTION DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES



- A** Résistance supérieure
- B** Panneau de contrôle
- C** Résistance inférieure
- D** Réflecteur résistance inférieure
- E** Panneau ouverture fond
- F** Glissière supérieure
- G** Glissière inférieure
- H** Crochet extraction grille
- I** Grille
- L** Grille diététique (*)
- M** Lèche-frites

(*) Selon le modèle

CONSIGNES IMPORTANTES

En cas d'utilisation d'un appareil électrique, quel qu'il soit, il est impératif de respecter plusieurs règles fondamentales, et en particulier :

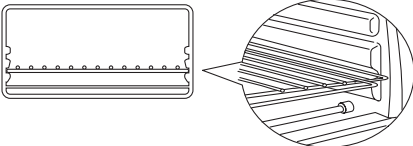
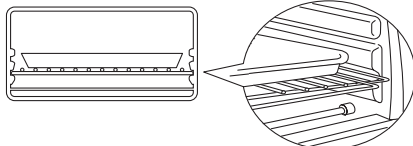
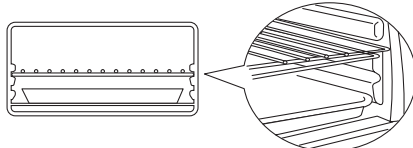
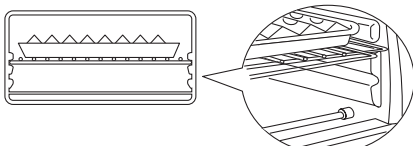
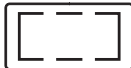
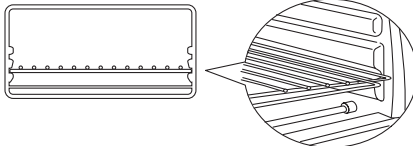
1. **LIRE LA TOTALITÉ DU MODE D'EMPLOI**
2. Éviter de toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
3. Avant d'utiliser l'appareil, l'éloigner de 2-3 pouces (5-10 cm) du mur et de tout objet se trouvant sur le même plan. Retirer les objets posés sur l'appareil. Éviter de l'utiliser sur des surfaces risquant d'être endommagées par la chaleur.
4. Pour éviter tout risque de chocs électriques, ne pas placer l'appareil dans l'eau. Pour le nettoyage, se conformer aux instructions.
5. Se montrer particulièrement attentif en présence d'enfants, la porte et les parois métalliques du four devenant très chaudes.
Ne pas laisser les enfants ou les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
6. **Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou s'il n'est pas utilisé.** Toujours éteindre le four au moyen de la touche Marche/Arrêt (14) avant de le débrancher. Laisser refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter l'un de ses éléments.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, ni après un dysfonctionnement ou s'il est endommagé. Porter l'appareil au Centre de service agréé le plus proche, où il sera examiné et réglé ou réparé si nécessaire.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut comporter des risques d'accidents.
9. Éviter d'utiliser l'appareil en plein air.
10. Éviter de laisser pendre le cordon d'alimentation du plan de travail ou qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
11. Éviter d'installer l'appareil sur ou à proximité de cuisinières à gaz ou électriques.
12. Manipuler l'appareil avec une extrême prudence s'il contient de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
13. Si la fiche chauffe, s'adresser à un électricien qualifié.
14. L'appareil doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été conçu.
15. Faire preuve de prudence lors du retrait de la lèchefrite et pour éliminer la graisse chaude.
16. Ne pas utiliser d'éponges métalliques pour nettoyer l'appareil. Des fragments risquent de s'en détacher et d'entrer en contact avec des éléments électriques : risque de choc électrique.
17. Pour un fonctionnement sans danger du four, ne jamais introduire d'aliments ou d'ustensiles de très grandes dimensions.
18. Pendant son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être couvert ni entrer en contact avec des matières inflammables (rideaux, étoffes, revêtement mural, etc.) sous risque d'incendie.
19. **ATTENTION : Ne jamais laisser le four fonctionner sans surveillance (en particulier avec les fonctions de rôtissage ou de grillage).**
20. Pour la fonction grillage, la lèchefrite et les grilles doivent être utilisées conformément aux instructions page 21.
21. Faire preuve d'attention en cas d'utilisation de récipients autres que plats à four en verre, métal ou céramique.
22. Lorsque le four n'est pas en fonctionnement, ne rien ranger à l'intérieur à part les accessoires recommandés par le fabricant.
23. Ne mettre dans/sur le four aucune des matières suivantes : papier, carton, plastique et similaires.
24. Ne jamais tapisser l'intérieur du four avec du papier aluminium, risque de surchauffe.
25. Pour arrêter le four, enfoncer la touche Marche/Arrêt (14).
26. Positionner toutes les commandes sur "off" (Arrêt) avant de retirer la fiche pour débrancher l'appareil.
27. Ne poser aucun objet sur l'appareil durant le fonctionnement de ce dernier.

Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique

CONSERVER CETTE NOTICE

ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifier que la porte est en parfait état. La porte est en verre, donc fragile, et si elle est 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, ainsi que de verser des liquides froids sur le verre chaud.

TABLEAU RÉCAPITULATIF

PROGRAMME	BOUTON SÉLECTEUR MODE	TEMPERATURE/ INDICATION AFFICHEUR	POSITION GRILLE ET ACCESSOIRES	NOTES/CONSEILS
GRILLAGE	PRESSER 1 FOIS	De 61 à 66	 Grille sur la glissière inférieure	Certains types de pains et de gâteaux exigent des temps de cuisson prolongés. Régler à nouveau le temps si la cuisson est insuffisante. Disposer le pain à griller selon les instructions page 29.
CUISSEON FOUR TRADITIONNEL	PRESSER 2 FOIS	200° F-450°F	 Lèche-frite placée sur la grille insérée dans la glissière inférieure	Idéal pour viandes, gratins, pizzas, desserts aux fruits, poissons, légumes farcis, entremets, gâteaux, etc., n'exigeant pas d'être dorés ni croustillants.
GRILLAGE ET DORAGE	PRESSER 3 FOIS		 Lèche-frite sur la résistance inférieure et grille insérée dans la glissière supérieure  Si votre four possède une grille diététique	Toujours utiliser la grille avec la lèche-frite. Les aliments doivent se trouver à environ 2 pouces (5 cm) de la résistance supérieure, davantage pour les aliments plus épais, comme poulet, biftecks, boulettes et saucisses, qui doivent être directement placés sur la grille diététique. Utiliser le mode grillage pour dorer les sandwiches, les couches de fromage et les entrées.
MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS	PRESSER 4 FOIS		 Grille sur la glissière inférieure	Sélectionner cette fonction pour garder les aliments au chaud. Ne pas laisser les aliments au chaud durant plus d'une heure, et ne pas utiliser cette fonction pour réchauffer les plats refroidis.

Durant les fonctions de cuisson au four et de grillage, ne jamais poser directement la lèche-frite (ou tout autre accessoire ou récipient) sur la résistance inférieure.



INSTALLATION

- 1) Contrôler que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport.
- 2) Installer l'appareil sur une surface plane et solide, hors de portée des enfants (la porte vitrée atteint des températures élevées lorsque le four est en fonction.)
- 3) Avant d'utiliser l'appareil, éloignez-le de 2-4 pouces (5-10 cm) du mur et de tout objet se trouvant sur le même plan. Retirez les objets posés sur le four. Évitez de l'utiliser sur des surfaces pouvant être endommagées par la chaleur.
- 4) Lorsqu'une fonction est activée, le voyant ON (13) s'allume.
- 5) La formation de condensation et de dépôts de graisse autour de la porte est un phénomène normal.
- 6) Avant la première utilisation de l'appareil, éliminer tous les cartons de protection, instructions d'utilisation, sachets en plastique, etc., de l'intérieur du four.

Remarque :

La formation d'une légère odeur et de fumée (durant une quinzaine de minutes) lors de la première mise en service est normale, et est due aux substances de protection appliquées sur les résistances avant le transport.

SUGGESTIONS

Préchauffage du four

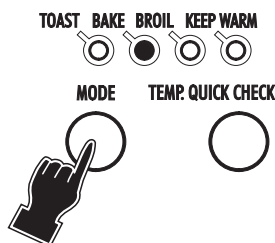
Pour préchauffer le four, enfoncer la touche MODE (11) jusqu'à sélectionner la fonction désirée (BAKE, BROIL) et régler la température et le temps (pour BAKE uniquement). La fonction BAKE prévoit l'émission de 2 bips lorsque la température prédéfinie est atteinte.

Le voyant ON (13) reste allumé.

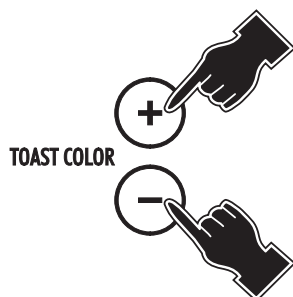
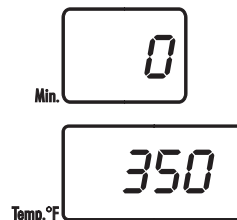
Utilisation d'aluminium

La feuille d'aluminium NE DOIT PAS toucher les parois du four ni les résistances. La feuille d'aluminium peut être utilisée pour couvrir les aliments ou la lèchefrite (pour simplifier le nettoyage), à condition d'adhérer aux aliments ou aux bords du moule ou plat à four. NE PAS couvrir la grille diététique pour éviter tout dépôt de graisse risquant de prendre feu.

Contrairement aux fours classiques, ce modèle DE' LONGHI possède 4 fonctions : four traditionnel, grille-pain, grillage et maintien au chaud des aliments.

BAKE (CUISSON AU FOUR)

- 1 Enfoncer 2 fois la touche MODE (11). L'afficheur supérieur (1) indique "0", et l'afficheur inférieur (2) indique la température prédéfinie "350".



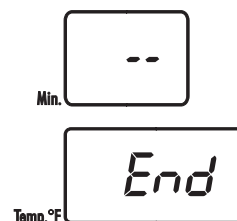
- 2 Si nécessaire, la température peut être modifiée au moyen des touches TOAST COLOR +/- (5) et (6). Les températures disponibles sont les suivantes : 200 – 250 – 300 – 350 – 400 – 450° F. L'afficheur inférieur (2) indique la température définie.



- 3 Régler le temps (max. 99 min.) en enfonçant les touches Timer +/- (3) et (4). Maintenir la touche enfoncée pendant plus de 2 secondes pour faire défiler rapidement le compteur. À chaque pression de la touche, le temps augmente ou diminue d'une minute.



- 4 Presser la touche Marche/Arrêt (14). Le four commence le compte à rebours. À la fin du temps prédéfini, l'appareil émet 9 bips et l'afficheur indique "END".



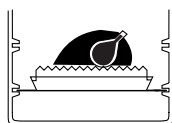
L'afficheur s'éteint sur pression de la touche Marche/Arrêt ou après un délai de 3 min.

Remarque :

- Le four doit toujours être préchauffé. Attendre le signal (2 bips et clignotement par 3 fois du voyant ON (13)) avant de mettre la lèchefrite (M) avec les aliments dans le four.
- Le temps défini peut être modifié durant la cuisson comme indiqué au point 3.
- Pour afficher la température actuelle durant la cuisson, enfoncer la touche TEMP. QUICK CHECK (12).
- Pour modifier la température définie, enfoncer l'une des deux touches (5 ou 6) TOAST COLOR jusqu'à affichage du nouveau réglage effectué.
- La cuisson peut être interrompue à tout moment au moyen de la touche Marche/Arrêt (14).

Cuisson de plats préparés

En règle générale, se conformer aux instructions concernant la température et les temps de cuisson indiqués sur la confection. **Réduire néanmoins la température de 25°F** pour obtenir une cuisson plus uniforme en cas d'aliments grandes dimensions, aliments surgelés (sauf gaufres et crêpes) et plats préparés. La grande variété de plats préparés et les différents types de confections, quantités et températures initiales (surgelés, réfrigérés et à température ambiante) disponibles sur le marché font qu'il est préférable de se conformer aux instructions figurant sur la confection. Contrôler les aliments 5 ou 10 minutes avant la fin de la cuisson, et ajuster si nécessaire le temps ou la température pour obtenir de meilleurs résultats.



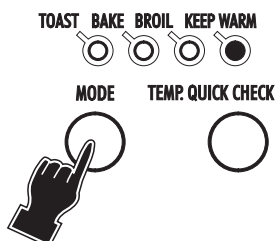
Nous conseillons de faire cuire le poulet, les rôtis et les volailles de petite taille directement sur la grille diététique posée sur la lèche-frite (voir fig. à gauche) pour éviter des projections et coulées importantes de graisse sur les parois et le fond du four. Voir détails supplémentaires plus bas.

Quelques suggestions pour les différents types d'aliments :

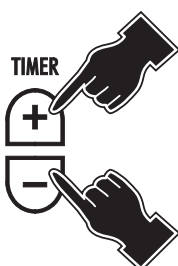
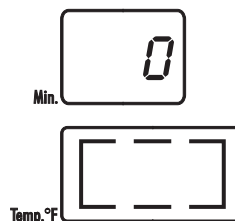
- Si les instructions indiquent de placer la confection sur une surface métallique ou en papier pour éviter toute coulée ou permettre une cuisson uniforme, utiliser la lèche-frite fournie. Utiliser la lèche-frite avec certains aliments (roulades, biscuits, fougasses farcies, pommes frites surgelées, poisson pané ou morceaux de poulet).
- Certains aliments surgelés sont conditionnés dans des récipients en plastique ou papier "pour four" et peuvent donc être cuits au micro-onde et, dans certaines limites, dans un four traditionnel. Avoir soin de respecter les températures maximales de cuisson, pour éviter que le récipient fonde ou se fende en cas de température trop élevée. Par mesure de sécurité, régler une température inférieure de 25°F à la température conseillée.
- En cas de cuisson de mélanges d'ingrédients confectionnés (comme patates au gratin, pâtes au fromage, gâteau au chocolat et noisettes, pain de maïs, desserts au café et mélanges pour dessert), contrôler les instructions sur la confection concernant les dimensions conseillées du moule ou de la plaque et les temps de cuisson corrects. Un moule rond de 9 pouces (23 cm), ou un plat rectangulaire de 10x7 pouces (25x17 cm) par 10x2 pouces (25x6 cm) laissent un espace suffisant pour la circulation de l'air dans le four. Les mélanges pour gâteaux étagés peuvent être cuits une couche à la fois dans un plat rond de 8-9 pouces (20-23 cm), ou l'ensemble dans un moule à flan d'une hauteur de 3 pouces (7,5 cm) et d'un diamètre de 9 pouces (23 cm).

ALIMENTS	RÉGLAGE TEMPÉRATURE DE L'AFFICHEUR	TEMPS APPROXIMATIFS	REMARQUES ET SUGGESTIONS
Poulet entier de 3-3,5 lbs (1,3-1,5 kg) sans farce.	350°F	75 min. ou jusqu'à une température interne dans la cuisse ou le blanc de 175°F	Faire griller dans la lèchefrite avec la grille diététique (s'il est prévu) et la grille en position 1
Rôti de porc de 2-4 lbs (0,9-1,8 kg).	350°F	90 min. ou jusqu'à une température interne de 170° F	Faire rôtir comme pour le poulet entier.
Côtelettes de porc (1,75-2 lbs / 800-900 g) en morceaux de 6-10 pouces (15-25 cm).	300° F pendant 20 min., puis BROIL pendant 30 min.	Temps total 50 min. ou jusqu'à ce que la viande soit dorée et tendre.	Utiliser la lèchefrite tapissée de papier sulfurisé sur la grille en position 1. Se reporter à la recette pour davantage d'informations.
Aloyau de bœuf de 3-5 lbs (1,3-2,2 kg) avec os.	350°F	20 min/lb. saignant 25 min/lb. à point 30 min/lb. bien cuit	Ficeler le rôti pour une cuisson uniforme. Utiliser la grille diététique (s'il est prévu)
Hamburgers de poulet d'1,5 lbs. (700 g), deux poulets divisés en quatre demi-poulets.	350°F	45-50 min. ou jusqu'à ce la viande soit tendre; le jus doit être clair quand la viande est piquée avec une fourchette.	Faire rôtir dans la lèchefrite avec la grille diététique en position supérieure et la peau tournée vers le haut. Badigeonner avec de la confiture d'orange ou du miel. Retourner et badigeonner à plusieurs reprises jusqu'à la fin de la cuisson.
Patates au four de 1 à 4 grosses pommes de terre	450°F	45-50 min., ou jusqu'à ce qu'une fourchette entre dans la pomme de terre sans difficulté.	Laver et piquer les pommes de terre avec une fourchette. Huiler la peau des pommes de terre et faire cuire sur la grille en position 1.
Pizza maison	450°F	20-25 min. en fonction des dimensions et de la garniture. Faire cuire jusqu'à ce que des bulles se forment et que la croûte soit croustillante.	Placer la lèchefrite sur la grille en position 1.
Desserts : gâteaux étagés, pâte feuilletée ou pain de Gênes Tartelettes aux fruits recouvertes d'un diamètre de 9 pouces (23 cm).	de 300° F à 350° F	Respecter les temps de cuisson traditionnels en réduisant la température de 25-50° F	Espacer les tartelettes d'1 pouce (2-3 cm) sur la lèchefrites (M) et placer la grille en position 1. Huiler la lèchefrites si la recette l'exige. Retirer dès la fin de la cuisson et laisser refroidir.
Brownies, barres et biscuits	de 300° F à 350° F	Respecter les temps de cuisson traditionnels en réduisant la température de 25/50°F. Utiliser un moule de 7x11 pouces (18x28 cm), un moule carré de 8-9 pouces (20-23 cm), ou un plat en pyrex.	Placer la grille en position 1. Contrôler la cuisson 5-10 min. avant la fin du temps prédéfini. Couper encore chaud. Laisser refroidir 5/10 min. pour que les gâteaux raffermissent avant de les retirer du moule.

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS)



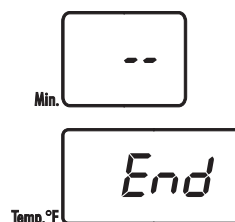
- 1 Enfoncer 4 fois la touche MODE (11). L'afficheur supérieur (1) indique "0", et l'inférieur (2) indique .



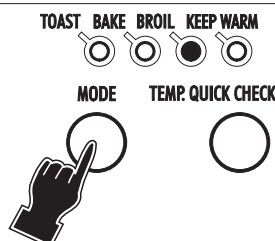
- 2 Régler le temps de cuisson (max. 99 minutes) en pressant les touches TIMER +/- (3) ou (4). Maintenir la touche enfoncée durant plus de 2 secondes pour faire défiler le temps. Chaque pression de la touche augmente ou diminue le temps de cuisson d'1 minute.



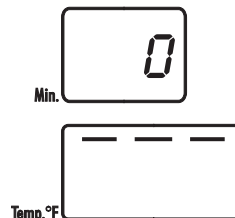
- 3 Enfoncer la touche Marche/Arrêt (14). Le four commence le compte à rebours. À la fin du temps prédéfini, l'appareil émet 9 bips et l'afficheur indique "END".
L'afficheur s'éteint sur pression de la touche Marche/Arrêt ou après un délai de 3 min.



Cette fonction est prévue pour maintenir pendant quelque temps les aliments au chaud après la cuisson sans qu'ils ne continuent à cuire. Nous déconseillons de garder les aliments au chaud durant une période prolongée, ou d'utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments surgelés ou sortant du réfrigérateur.

BROIL (CUISSON AU GRILL)

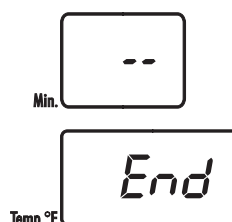
- 1 Enfoncer 3 fois de suite la touche MODE (11). L'afficheur supérieur (1) indique "0" et l'afficheur inférieur (2) indique



- 2 Régler le temps de cuisson (max. 99 minutes) en pressant les touches TIMER +/- (3) ou (4). Maintenir la touche enfoncée durant plus de 2 secondes pour faire défiler le temps. Chaque pression de la touche augmente ou diminue le temps de cuisson d'1 minute.



- 3 Enfoncer la touche Marche/Arrêt (14). Le four commence le compte à rebours. À la fin du temps prédéfini, l'appareil émet 9 bips et l'afficheur indique "END".
L'afficheur s'éteint sur pression de la touche Marche/Arrêt ou après un délai de 3 min.



- Préchauffer le four pendant 5/10 minutes sur BROIL.
- Retirer l'excès de graisse de la viande. Sécher la surface des viandes, poissons et volailles avec du papier torchon.
- Mettre les aliments sur la grille diététique (s'il est prévu) placée sur la lèchefrite, ou sur la grille (I). Positionner la grille afin que les aliments se trouvent à environ 2 pouces (5 cm) de la résistance supérieure. Les aliments épais (comme par ex. le poulet) doivent être placés à 4 pouces (7,5/10 cm) de la résistance.
- Pour faciliter le nettoyage, la lèchefrite peut être tapissée de papier sulfurisé. Attention à ne pas recouvrir la grille diététique et à ne pas laisser dépasser le papier des bords de la lèchefrite.
- Retourner les aliments et retirer la lèchefrite avec précaution. Utiliser des gants et éviter de renverser la graisse.
- **Ne jamais recouvrir les résistances de papier sulfurisé.**
- Pour faire dorer les gratins recouverts de chapelure ou de fromage, mettre directement le plat à four sur la grille en position inférieure, à 2-3 pouces (5-7,5 cm) de la résistance supérieure, et surveiller la cuisson pour éviter que la préparation ne brûle. REMARQUE : les plats à four en pyrex ne doivent pas être directement exposés à la chaleur de la résistance.

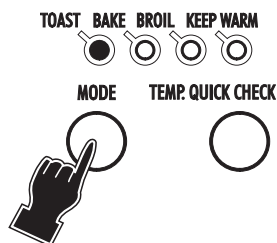
Si les commandes de fonction et de température sont réglées sur BROIL, seule la résistance supérieure chauffe à sa puissance maximale. Placer la grille diététique sur la grille en position 2 afin que les aliments se trouvent à quelques centimètres de la résistance supérieure. La grille diététique peut si nécessaire être placée à l'envers sur la lèchefrite. La grille diététique évite une exposition directe des gouttes de graisse à la chaleur et réduit donc la fumée et les projections, ainsi que le risque que ces dernières ne prennent feu. Toujours utiliser la lèchefrite pour faire griller des aliments gras.

Temps de grillage conseillés

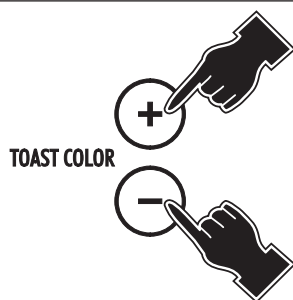
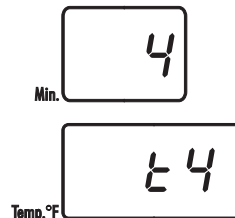
ALIMENTS	POIDS OU ÉPAISSEUR	TEMPS APPROXIMATIF (Retourner à mi-cuisson)
Aloyau	1 - 1 1/2 in (2,5-3,8 cm)	Saignant 12-15 min. Medium 16 - 18 min.
Côtelettes et filet	3/4 - 1 in (1,9-2,5 cm)	Saignant 10 - 12 min. À point-bien cuit 13 - 16 min.
Hamburgers	1 in (2,5 cm)	À point-bien cuit 15-18 min.
Côtes de porc	3/4 - in (1,9 cm)	Bien cuites 18 - 22 min.
Filets ou tranches de poisson (voir remarque)	1/2 - 1 in. (1,3-2,5 cm)	10 - 16 min.
Poulet en morceaux grillé ou frit	3 - 4 lb. (1,3-1,8 kg)	40-50 min. Le jus doit sortir clair lorsqu'on pique la viande avec une fourchette, et la viande ne doit pas être rosée lorsqu'on la coupe.
Lard, saucisses, boulettes	Selon la capacité de la grille	10-15 min. pour un lard croustillant et des saucisses bien cuites.

La chair du poisson étant plus maigre, il est possible de le faire directement griller sur la lèchefrite. Laisser cuire jusqu'à ce que la chair se détache facilement à l'aide d'une fourchette. Les filets peu épais ne doivent pas être retournés.

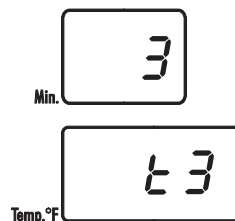
TOAST (GRILLAGE)



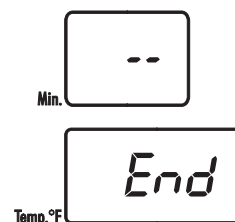
- 1 Enfoncer 1 fois la touche MODE (11). L'afficheur supérieur (1) indique "4", et l'afficheur inférieur (2) "t4".



- 2 Si nécessaire, la température peut être modifiée au moyen des touches TOAST COLOR +/- (5) et (6). Le temps de cuisson indiqué sur l'afficheur supérieur est automatiquement modifié.



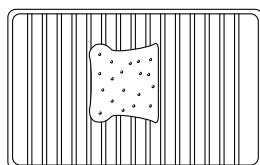
- 3 Presser la touche Marche/Arrêt (14). Le four commence le compte à rebours. À la fin du temps prédéfini, l'appareil émet 9 bips et l'afficheur indique "END".



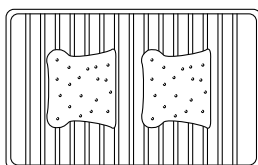
L'afficheur s'éteint sur pression de la touche Marche/Arrêt ou après un délai de 3 min.

Remarque :

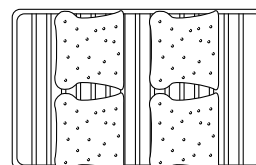
- Six différents niveaux de grillage sont prévus (indiqués sur l'afficheur par t1 - t2 - t3 - t4 - t5 - t6)
- Placer les aliments à faire griller au centre de la grille et refermer la porte du four.
- La formation de condensation à l'intérieur de la porte du four est un phénomène normal. Cette condensation s'évapore durant le cycle de cuisson.
- Durant le cycle de cuisson, le temps s'écoule à rebours sur l'afficheur du timer. Le temps varie en fonction des configurations sélectionnées. Ne pas oublier que le temps est ajusté par le thermostat du four. Par conséquent, si le four est préchauffé, le temps de grillage sera moins long.
- Pour interrompre la cuisson, enfoncer la touche Marche/Arrêt (14).
- Position correcte des tranches de pain en fonction de leur nombre



Grillage d'une tranche



Grillage de deux tranches



Grillage de quatre tranches

BLOCAGE DE SÉCURITÉ DU CLAVIER

Ce four-grille-pain est équipé d'une sécurité assurant la désactivation de toutes ses fonctions.

Pour désactiver toutes les touches :

- maintenir enfoncée la touche Marche/Arrêt (14) pendant plus de 5 secondes ;
- l'appareil émet un "bip", et les deux afficheurs temps et température indiquent  ; toutes les fonctions sont désactivées.
- pour éliminer le blocage de sécurité, maintenir enfoncée la touche Marche/Arrêt (14) pendant plus de 5 secondes (émission d'un "bip").

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toujours retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir le four avant de le nettoyer. Cet appareil a été conçu selon des principes de sécurité. Pour garantir un fonctionnement sans danger, le four doit toujours être propre et les dépôts de graisse ou de nourriture éliminés.

1. Retirer la grille du four.
2. Nettoyer les parois du four avec une éponge humide et un détergent doux. Éviter toute utilisation de produits abrasifs, corrosifs ou de sprays de nettoyage.
Remarque : ne pas nettoyer l'intérieur du four avec une éponge métallique. Des fragments de métal risquent de se détacher et d'entrer en contact avec les parties électriques : risque de choc électrique.
3. Pour nettoyer la vitre du four, utiliser un détergent pour les vitres ou un linge humide. Sécher avec un linge propre.
4. Pour nettoyer l'extérieur du four, utiliser un linge humide imbibé de détergent doux. En cas de tâches particulièrement résistantes, utiliser un détergent liquide non abrasif ou un spray nettoyant pour les vitres. Ne pas utiliser d'éponges métalliques pour éviter de rayer la surface.
Éliminer toute trace de détergent avec un linge sec.
5. La grille du four, la lèchefrite et les accessoires en option (si prévus) **ne peuvent pas être lavés en lave-vaisselle.**

Nettoyage du fond du four

Pour nettoyer le fond du four, ouvrir le panneau (fig. A/B). Poser le four sur le dos pour simplifier le nettoyage. Nettoyer le fond du four après chaque utilisation pour éviter les incrustations de résidus de nourriture risquant de compromettre les performances de l'appareil. Brosser pour éliminer les miettes, ou frotter le fond du four avec un linge humide. En cas de tâches particulièrement résistantes, utiliser une éponge en plastique ou un détergent non caustique. Sécher soigneusement.

Une fois le nettoyage terminé, refermer le panneau en contrôlant qu'il est correctement enclenché.

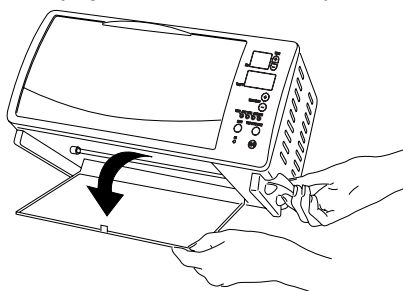


fig. A

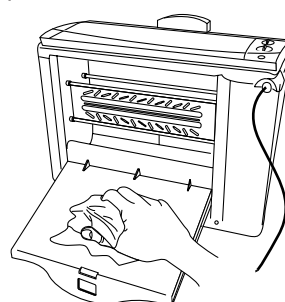


fig. B

AUTRES INTERVENTIONS

Toute intervention exigeant le démontage de parties de l'appareil doit être effectuée par le personnel de l'assistance agréée. **Si l'afficheur indique le message "ERR" et émet 9 "bips", cela signifie que le capteur du four est endommagé.** Porter le four au Service d'assistance le plus proche.

GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

Combien de temps dure la garantie?

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

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

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

Comment faire réparer l'appareil?

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

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

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

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

Autres pays : Veuillez visitez www.delonghi.com.

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

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

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

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