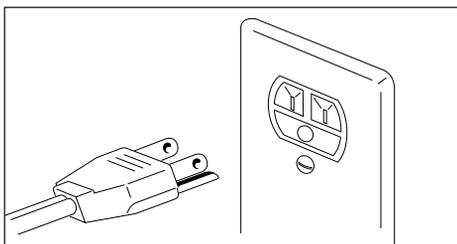


BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Il peut être positionné soit sur le plan de travail soit sur un chariot mobile. Il nécessite seulement d'une prise de courant 120V (60 Hz) tripolaire connectée à une mise à terre efficace.

MISE A TERRE



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

Cet appareil doit être connecté à un mise à terre. En cas de court-circuit, la mise à terre réduit le risque d'électrocution en donnant au courant la possibilité de s'échapper par ce fil.

Cet appareil est muni d'un cordon ayant un fil de mise à terre et d'une fiche munie aussi de mise à terre.

La fiche doit être branchée seulement à une prise munie de mise à terre et installée correctement.

IMPORTANT: LA MAUVAISE UTILISATION DE LA FICHE AVEC MISE A TERRE PEUT CAUSER LE RISQUE D'ELECTROCUTION.

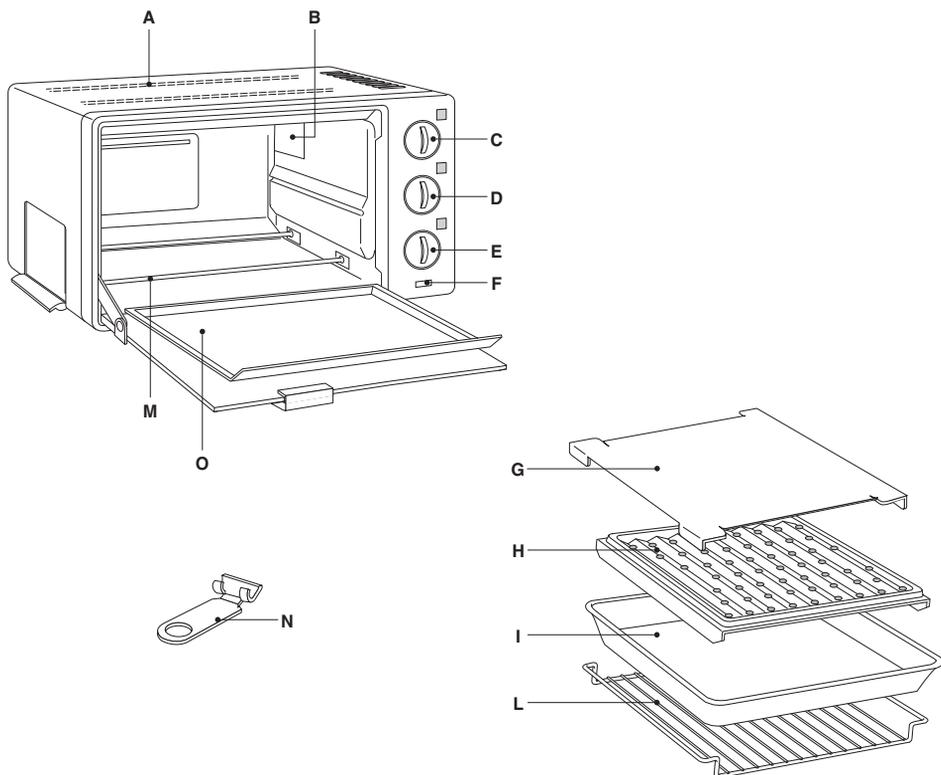
Si vous n'êtes pas sûr que vos prises soient munies de mise à terre, faites contrôler le circuit électrique par un électricien qualifié.

Si vous devez utiliser un cordon prolongateur, utilisez toujours un cordon à trois fils muni d'une fiche à trois dents avec mise à terre, et d'une prise correspondant à la fiche de l'appareil même.

- La longueur du cordon a été calculée de façon à réduire les risques d'emmêlement et de façon à éviter que l'on ne trébuche dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utilisez un prolongateur d'une intensité minimale de 15 ampères et d'une tension minimale de 120 volts. Celui-ci doit être homologué UL/CSA.
- Vous trouverez un cordon prolongateur de 15 ampères, d'une longueur de 6 pieds, en vente dans les centres de service après-vente autorisés. Si vous utilisez un cordon prolongateur, assurez-vous qu'il ne traîne pas sur la surface de travail, ou qu'il ne pende pas à un endroit où quelqu'un pourrait le heurter ou trébucher dessus par accident.
- Manipulez le cordon avec soin pour en prolonger la durée. Evitez les mouvements brusques et ne lui imposez pas de tension au niveau de la fiche ou sur le point de rattachement à l'appareil.

TABLEAU DE CONVERSION

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



DESCRIPTION

- A. Élément supérieur
- B. Eclairage enceinte four (*)
- C. Sélecteur thermostat
- D. Sélecteur ON/OFF et programmation grille-pain
- E. Sélecteur choix fonction
- F. Voyant
- G. Plaque pour gâteaux (*)
- H. Grille pour gril
- I. Lèchefrite
- L. Grille
- M. Élément inférieur
- N. Poignée pour grille (*)
- O. Ramasse - miettes (*)

(*) Sur requête, pas disponible sur tous les modèles

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. **LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS LE MODE D'EMPLOI.**

2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les sélecteurs.

3. Avant d'utiliser cet appareil, éloignez-le de deux - quatre pouces (5/10 cm.) du mur ou de tout autre objet situé sur la même étagère. Ne déposez aucun objet sur l'appareil. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces ne supportant pas la chaleur.

4. Afin d'éviter toute secousse électrique, ne placez jamais l'appareil en dessous d'un jet d'eau ou dans l'eau. Veuillez suivre scrupuleusement les instructions d'entretien.

5. Faites particulièrement attention quand l'appareil est en proximité d'enfants ou est utilisé par des enfants sous surveillance car les parties métalliques du four et la porte deviennent très chaudes.

6. Débranchez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Avant de débrancher la prise, placez le sélecteur ON/OFF sur OFF et le sélecteur du thermostat sur "I". Attendez que l'appareil se refroidisse avant d'enlever ou de monter des parties, ou avant de le nettoyer.

7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, ou après un problème de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil a subi des dégâts. Portez votre appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche afin qu'il soit contrôlé, réparé ou réglé.

8. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages.

9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

10. Ne laissez pas pendre le fil hors de la table ou de l'étagère, et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.

11. N'installez pas l'appareil tout près ou au-dessus d'un fourneau, à gaz ou électrique, chaud.

12. Faites particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

13. Si la fiche est chaude, faites appel à un électricien qualifié.

14. N'utilisez pas cet appareil pour des usages différents de ceux pour lesquels il a été conçu.

15. Faites très attention lorsque vous enlevez la lèchefrite ou éliminez la graisse chaude.

16. N'utilisez pas d'éponges métalliques pour nettoyer l'appareil. Des particules métalliques pourraient se détacher de l'éponge et entrer en contact avec des parties électriques, pouvant entraîner ainsi le risque de secousses électriques.

17. Afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité de votre appareil, n'introduisez pas dans le four des aliments ou des récipients de grandes dimensions.

18. Un incendie peut se produire si, pendant son fonctionnement, l'appareil est couvert ou entre en contact avec des matériaux inflammables, y compris rideaux, tissus, murs, etc.

19. Ne laissez jamais le grille-pain - four - gril sans surveillance lorsqu'il est en marche (surtout lorsqu'il est utilisé comme grille-pain ou gril).

20. Quand la fonction gril est utilisée, la lèchefrite, la grille pour gril et la grille doivent être utilisées comme indiqué à la page 15.

21. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez des récipients dans des matériaux différents du métal, verre ou céramique pour four.

22. Ne placez rien à l'intérieur du four quand il n'est pas utilisé, à l'exception des accessoires recommandés par le fabricant.

23. N'introduisez jamais dans le four les matériaux suivants: papier, carton, plastique et similaires.

24. Ne couvrez jamais les parties du four avec des feuilles d'aluminium: elles provoqueraient en effet une surchauffe du four.

25. Pour éteindre le grille-pain - four - gril, réglez le sélecteur ON/OFF sur OFF et le sélecteur du thermostat sur "I".

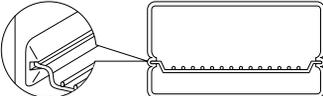
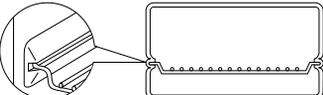
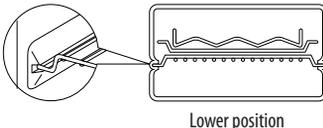
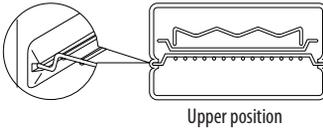
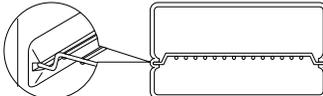
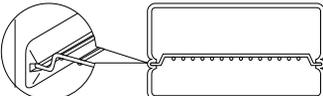
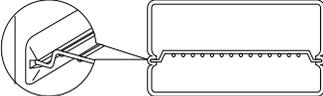
26. **Lors de la première utilisation de cet appareil (pendant 15 minutes environ), les substances de protection utilisées sur les éléments chauffants pour les protéger des effets du sel au cours de l'expédition dégageront de la fumée et une légère odeur. Ce phénomène est tout à fait normal.**

27. Après avoir débarrassé 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.

CE PRODUIT EST DESTINE EXCLUSIVEMENT A UN USAGE DOMESTIQUE

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

SCHEMA DE TRAVAIL

Programme	Réglage sélecteur ON/OFF et programmation grille-pain	Réglage sélecteur thermostat	Réglage sélecteur choix fonction	Position grille/accessoires	Notes/Conseils
Chauffe-plats	ON	KEEP WARM	BAKE/TOAST		Utilisez cette fonction pour garder les aliments au chaud. 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.
Four	ON	Up to maximum temp. indicated	BAKE/TOAST		Idéal pour viandes, pizza, gâteaux, flans, desserts aux fruits, poisson, légumes farcis.
Gril	ON	BROIL	BROIL	 <p>Lower position</p>  <p>Upper position</p>	Utilisez toujours la grille pour gril (H), insérée dans la lèche-frite (I). La lèche-frite avec la grille pour gril est conçue pour deux réglages de gril. Utilisez la COMBINAISON SUPERIEURE pour grillade et roussissement plus rapide. Placez la grille pour gril, avec les bords dirigés vers le bas, dans la lèche-frite. Laissez 1 pouce (2 cm.) entre l'aliment et l'élément supérieur (A). Conseillé pour mets tels que hamburger, biftecks, brochettes de viande marinée. Utilisez la COMBINAISON INFÉRIEURE pour les aliments qui nécessitent de temps de cuisson au gril plus longs, tels que le poulet. Pour la combinaison inférieure, placez la grille retournée, avec les bords dirigés vers le haut, à l'intérieur de la lèche-frite.
Roussissement	ON	BROIL	BROIL		Utilisez la combinaison pour cuisson au gril pour rissoler des sandwichs ouverts, fromage, garnitures, hors-d'oeuvre. Lors de la première utilisation, surveillez les aliments et diminuez le temps de cuisson, afin d'éviter un roussissement excessif.
Grille-pain	Range of light to dark	TOAST	BAKE/TOAST		Réglez le sélecteur ON/OFF sur la couleur souhaitée. Certaines 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, comme indiqué à la page 19.
Pain	Range of light to dark	TOAST	BAKE/TOAST		

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

PLAQUE POUR GÂTEAUX (G)

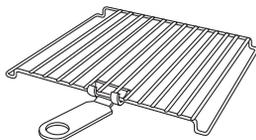
Elle doit être déposée directement sur la grille. Son utilisation est indispensable pour cuire dans le four des biscuits et des petits fours.

ECLAIRAGE FOUR (B) ET VOYANT (F)

- Si prévu, l'éclairage de l'enceinte du four (B) reste toujours allumé lorsque le four est sur la position ON. Le voyant (F) s'éteint dès que l'enceinte du four a atteint la température de cuisson souhaitée, puis s'allume et s'éteint périodiquement pendant la cuisson.
- Dans le cas où l'enceinte de votre four (B) n'est pas munie d'éclairage, le voyant (F) reste toujours allumé lorsque le four est en marche (mais ne sert pas d'indicateur de la température).

POIGNEE POUR GRILLE (N)

Un accessoire pratique pour extraire la grille quand elles est chaude.



GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD

Placez les mets que vous souhaitez garder au chaud au-dessus de la grille.

- Réglez le sélecteur du thermostat (C) sur la position "KEEP WARM".
- Réglez le sélecteur ON/OFF (D) sur "ON".
- Réglez le sélecteur contrôle fonction sur la position "TOAST/BAKE".

Quand il n'est plus nécessaire de garder les mets au chaud, réglez le sélecteur du thermostat sur "I" et le sélecteur ON/OFF sur OFF. Cette fonction a été conçue pour garder les mets au chaud, après qu'ils ont été cuits pendant une courte durée, mais pas trop longtemps. Nous vous déconseillons de garder des aliments au chaud pendant des longues périodes de temps, et d'utiliser cette fonction pour réchauffer des aliments congelés ou froids.

CUISSON AU FOUR

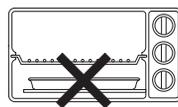
Dans ce four, vous pourrez cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Il est possible de placer des casseroles ou des plats à four directement sur la grille amovible (L). Utilisez la lèchefrite (I) pour préparer des aliments tels que biscuits, gâteaux, roulés et autres mets dans des casseroles non couvertes. Déposez la lèchefrite ou la plaque pour gâteaux directement sur la grille amovible. Pour la combinaison de la grille, veuillez vous référer au

tableau de la page 15.

1. Fermez la porte.
2. Réglez le sélecteur du thermostat (C) sur la position/température souhaitée.
3. Réglez le sélecteur ON/OFF (D) sur ON.
4. Réglez le sélecteur de contrôle fonction sur la position TOAST/BAKE.
5. A la fin de la cuisson, réglez le sélecteur du thermostat sur la position "I" et le sélecteur ON/OFF sur "OFF".

Attention: Nous vous conseillons de ne pas utiliser de couvercles en verre sur les casseroles. Les plats de cuisson en verre ne doivent jamais être positionnés à moins d'1 pouce (2/3 cm) de l'élément chauffant.

Lors de l'utilisation de la fonction TOAST/BAKE, ne déposez pas la lèchefrite (ou tout autre accessoire/récipient) directement sur l'élément chauffant inférieur.



CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON AU FOUR

Pour obtenir les meilleures performances de ce grille-pain - four - grill:

- Ne remplissez pas trop le four. Si possible, placez les aliments au centre de l'enceinte du four.
- N'ouvrez pas la porte trop souvent, afin d'éviter les dispersions de chaleur.
- Il est possible d'utiliser une feuille d'aluminium pour couvrir le plat ou la plaque. Assurez-vous que les bords de la feuille adhèrent parfaitement aux bords du plat ou de la plaque de cuisson.

TEMPS ET TEMPERATURES POUR LA CUISSON DES ALIMENTS (cuits et rôtis par convection naturelle)

Les temps et les températures conseillés varient en fonction de la température de l'aliment que l'on introduit dans le four, de la quantité, et des goûts personnels. Les temps indiqués pour la viande et la volaille se réfèrent à des aliments ayant une

température de réfrigérateur. Ajoutez 5 minutes pour le préchauffage du four. Lors des premières utilisations, nous vous conseillons de sélectionner des temps de cuisson plus courts afin d'éviter une cuisson excessive. Ensuite, en prenant connaissance avec votre four, vous choisirez les temps les plus appropriés.

METS	TEMPÉRATURE À SÉLECTIONNER	TEMPS APPROXIMATIFS	NOTES ET CONSEILS (Pour la combinaison de la grille, veuillez vous référer au tableau de la page 15.)
Poulet entier 2,5-3 livres (1/1,3 kg.) Pas farci	400 °F	80-90 minutes ou jusqu'à ce que les cuisses et le blanc atteignent une température interne de 175 °F	Il n'est pas nécessaire de le retourner à moitié cuisson. Vous pouvez le cuire aussi au-dessus de la grille pour gril retournée, dans la lèche-frite (combinaison inférieure), pour diminuer les éclaboussures..
Rôti d'ailou ou côtelettes de porc, 2-3 livres (1/1,3 Kg.)	400 °F	80-90 min. ou jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne de 170 °F.	Faites rôtir comme pour le poulet entier.
Entrecôtes de bœuf, aloyau de bœuf 3 livres (1,3 Kg).	400 °F	60-70 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés.	Il n'est pas nécessaire de les retourner.
Rouleau de viande hachée, 2-2,5 livres (900/1300 gr.)	350 °F	50-60 min.	Utilisez la lèche-frite. Il n'est pas nécessaire de le retourner. Mélangez et amalgamez ensemble 2 livres (900 gr.) de viande hachée (boeuf), avec des oeufs, de la chapelure, du sel, du poivre et des épices.
Pommes de terre rôties, 3-4 de grande taille, coupées en morceaux	400 °F	50-60 min.	Coupez les pommes de terre en morceaux, utilisez la lèche-frite, mélangez trois fois durant la cuisson et après 20 minutes au moins.
Gâteaux secs	350 °F	Respectez les temps indiqués dans la recette traditionnelle (légèrement réduite)	Utilisez des moules métalliques rectangulaires.
Tartes (non couvertes)	350 °F	Respectez les temps indiqués dans la recette traditionnelle (légèrement réduite)	Utilisez des moules métalliques pour gâteaux.
Biscuits: en goutte, roulés et coupés, en tranches, en moule	375 °F	10-15 min.	Insérez la grille comme pour la fonction grille-pain. Utilisez la plaque à gâteaux (G) (si fournie), ou la lèche-frite.

RISSOLER

Il s'agit de la fonction idéale pour faire dorer, rendre croquante et griller la surface des aliments. Utilisez-la pour des sandwichs ouverts, des petits pains beurrés ou pour faire dorer des flans cuits.

1. Placez les mets sur la lèche-frite (ou sur la plaque à gâteaux, si fournie), et déposez-la sur la grille.
2. Fermez la porte, réglez les sélecteurs contrôle fonction et thermostat sur BROIL.
3. Réglez le sélecteur ON/OFF sur MEDIUM ou sur ON (pour des temps de roussissement plus longs).

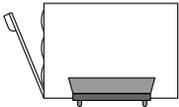
Lorsque vous utilisez des nouvelles recettes, contrôlez les mets afin d'éviter un roussissement excessif.

A la fin du cycle de roussissement (quand la surface supérieure des mets présente la couleur souhaitée), réglez le sélecteur du thermostat "I" et le sélecteur ON/OFF sur "OFF".

CUISSON AU GRIL

Pour cuire au gril, utilisez toujours la lèche-frite avec la grille pour le gril. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est en marche. Avant d'utiliser le gril pour la première fois et après chaque utilisation, lavez la lèche-frite et la grille avec de l'eau chaude et du produit détergent. Ne couvrez pas la grille du four avec une feuille d'aluminium. Elle empêcherait en effet aux graisses et à l'huile de couler, provoquant des éclaboussures et

de la fumée et diminuant la circulation de l'air nécessaire pour la ventilation.

1. Placez la grille du four comme indiqué au tableau de la page 15.
2. Placez les mets à cuire sur la grille pour gril (H) (placée à l'intérieur de la lèche-frite), puis déposez le tout sur la grille du four.
3. Laissez toujours la porte du four ouverte, jusqu'à la position d'arrêt (comme illustré). 
4. Réglez le sélecteur du thermostat (C) sur BROIL.
5. Réglez le sélecteur ON/OFF (D) sur ON.
6. Réglez le sélecteur du contrôle fonction sur BROIL.
7. Quand la cuisson est terminée, réglez le sélecteur ON/OFF sur OFF et le sélecteur du thermostat sur "1". Faites attention quand vous retournez les mets ou enlevez la lèche-frite. Utilisez des poignées pour casseroles.

- 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.
- Pour dorer des plats qui doivent être gratinés, placer le plat directement sur la grille à 2 - 3 pouces (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, réglez le sélecteur ON/OFF sur OFF et le sélecteur du thermostat (C) sur "1".

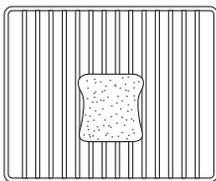
TEMPS DE CUISSON CONSEILLÉS

ALIMENTS	POIDS OU EPAISSEUR	TEMPS APPROX. (Retournez à mi-cuisson)
Entrecôtes de bœuf, Entrecôtes à la florentine	1- 1 1/2 pouce (2,5 - 3,5 cm)	Saignant 12 - 15 min. A point 16 - 18 min.
Noix de bœuf Filet	3/4 - 1 pouce (2 cm)	Saignant 10 - 12 min. A point 13 - 16 min.
Hamburger	1 pouce (2,5 cm)	A point - bien cuit 15 - 18 min.
Côtes de porc	3/4 - 1 pouce (2 cm)	Bien cuit 18 - 22 min.
Filets de poisson, poisson en tranche (voir remarque)	1/2 - 1 pouce (2,5 cm)	10 - 16 min.
Poulet en morceaux à griller	3 - 4 livres (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	Autant que la grille-barbecue le permet	10 - 15 min pour un bacon croquant et des saucisses bien cuites

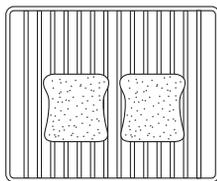
N'étant pas gras, le poisson peut être grillé directement sur la plaque. Griller jusqu'à ce qu'il se détache aisément avec une fourchette. Les filets minces ne doivent pas être retournés.

GRILLER AUTOMATIQUEMENT

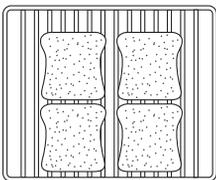
- La grande capacité de la grille permet de griller simultanément 6 tranches de pain. Toutefois, les meilleurs résultats sont obtenus avec 4 tranches de pain.
- Pour griller, placez les tranches de pain comme illustré ci-dessous:



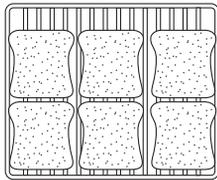
Griller une tranche



Griller deux tranches



Griller quatre tranches



Griller six tranches

Pour griller de manière continue, réglez le sélecteur de la programmation grillage sur une valeur plus basse.

Pour griller pain, petits pains, fougasses, tartelettes et gaufres congelées, utilisez toujours la grille du four.

1. Placez la grille comme indiqué au tableau de la page 15.
2. Placez les mets à griller sur la grille. Fermez la porte.
3. Réglez le sélecteur du thermostat sur la position TOAST/BROIL et le sélecteur choix fonction sur la position TOAST/BAKE.
4. Il est possible de régler le sélecteur ON/OFF et programmation grille-pain (D), en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, pour obtenir un grillage clair, moyen, foncé, ou tout autre degré de grillage intermédiaire. Quand vous utilisez le grille-pain - four - gril pour la première fois, réglez le sélecteur (D) sur une valeur moyenne. Grillez quelques tranches de pain pour contrôler le degré de grillage. Si nécessaire, modifiez le réglage pour obtenir le résultat souhaité.
5. Lors du grillage, aussi bien l'élément chauffant supérieur que celui inférieur sont allumés afin de permettre un grillage uniforme des deux côtés de l'aliment simultanément.

Il est possible que de la condensation se forme à l'intérieur de la vitre de la porte. Ceci est tout à fait normal. Au cours du cycle de grillage, la condensation s'évaporerait.

6. Un signal sonore indique que le temps programmé s'est écoulé. Le cycle de grillage est terminé et les éléments chauffants s'éteignent automatiquement. Réglez le sélecteur du thermostat sur la position "I".

IMPORTANT:

Ce grille-pain - four - gril est en mesure de griller automatiquement dans une vaste gamme de niveaux, du plus clair au plus foncé. En tout cas, si vous préférez un grillage plus clair, vous pouvez tout simplement interrompre le cycle automatique de grillage, en amenant le sélecteur supérieur sur OFF. Vous couperez ainsi le fonctionnement de l'appareil sans abîmer le four.

Si vous préférez un grillage plus foncé, remettez en marche le cycle de grillage, en tournant le sélecteur ON/OFF et programmation grille-pain (D) dans le sens des aiguilles d'une montre, de manière à obtenir le degré de grillage souhaité.

Eteignez ensuite le sélecteur du thermostat et le sélecteur de la programmation grille-pain, comme décrit ci-dessus.

En prenant connaissance avec l'appareil, vous effectuerez les sélections qui vous permettront d'obtenir exactement le pain grillé comme vous le préférez.

CONSEILS POUR GRILLER AVEC SUCCES

Le pain plus lourd et le pain congelé exigeront un réglage plus foncé.

Une seule tranche de pain exigera un réglage plus clair que celui nécessaire pour griller plusieurs tranches.

ENTRETIEN 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, veillez 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.
- 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.

NETTOYAGE DU FOND

Si votre four a un fond ouvrable :

Pour nettoyer le fond, ouvrir le panneau d'accès en pressant le ressort de retenue (fig.A et B) puis positionner le four verticalement. De cette façon, le nettoyage sera plus facile.

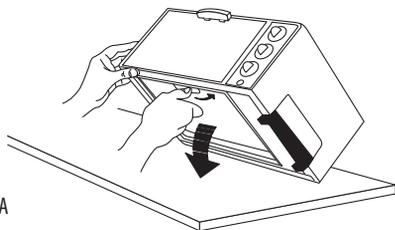


Fig. A

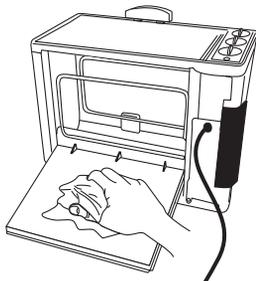


Fig. B

Nettoyez le fond après chaque utilisation pour éviter que les résidus donnent lieu à problèmes de fonctionnement du four. Enlevez les miettes ou particules et essuyez le fond du ramasse-miettes avec un linge humide. Pour éliminer les taches rebelles, utilisez un tampon à récurer en plastique ou en nylon. Essuyez-le à fond avant de le fermer. Après le nettoyage, refermer le panneau d'accès en s'assurant qu'il soit accroché correctement.

SI VOTRE FOUR EST MUNI DE TIROIR RAMASSE - MIETTES :

Extraire le tiroir ramasse - miettes du fond de votre four (voir Fig. C). Laver à la main. Dans le cas de dépôts persistants, mouiller le tiroir ramasse - miettes avec de l'eau savonneuse chaude et, si nécessaire, frotter délicatement sans griffer.

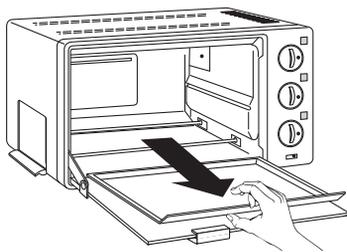


Fig. C

AUTRES OPERATIONS D'ENTRETIEN

Toute opération d'entretien exigeant le démontage du four doit être effectué exclusivement par un personnel qualifié autorisé.

ECLAIRAGE ENCEINTE FOUR (sur demande)

Le four peut être utilisé sans danger même si l'éclairage du four ne marche pas. Faites appel au centre de service après-vente agréé pour faire remplacer la lampe d'éclairage.

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 :

Veillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Canada :

Veillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique :

Veillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

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

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

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