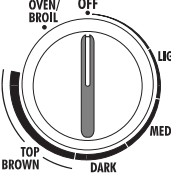
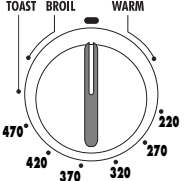
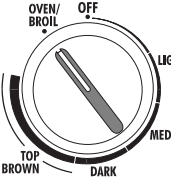
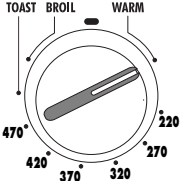
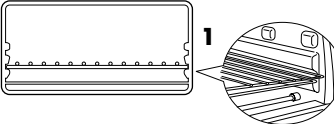
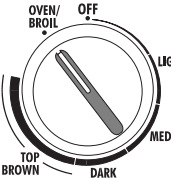
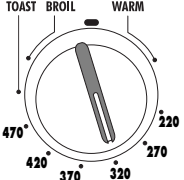
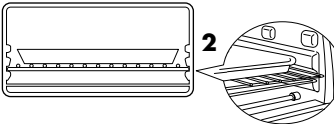
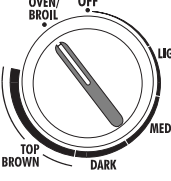
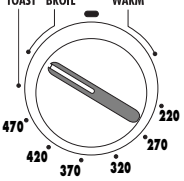
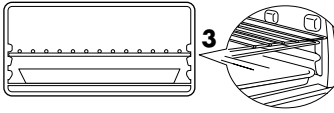
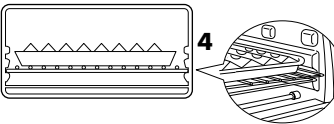
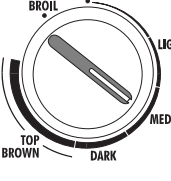
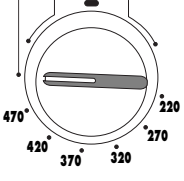
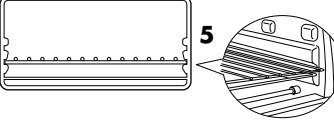
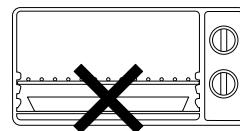


PROGRAMMES DE CUISSON

Programme	Position sélecteur ON/OFF et couleur du toast (sélecteur inférieur)	Position sélecteur type de cuisson/température (sélecteur supérieur)	Lampe témoin	Position grille/ Plateau multifonction
OFF				
KEEP WARM				 Grille sur la position inférieure
BAKE				 Plateau multi-fonction positionné sur la grille en position inférieure
BROIL				 Plateau multi-fonction sur le déflecteur de l'élément chauffant et grille sur la position supérieure Si Votre four est prévu de grille pour grill 
TOAST				 Grille sur la position inférieure

Pendant les fonctions "cuire au four" et "toast", ne pas positionner le plateau de cuisson multi-fonction (ou d'autres accessoires/récipients) directement sur le déflecteur de l'élément chauffant inférieur.



PRECAUTIONS IMPORTANTES

Il est toujours de mise de prendre certaines précautions lorsqu'on utilise un appareil électrique. Le grille-pain four ne fait pas exception à la règle :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes; utilisez les poignées ou les boutons de réglage.
3. Avant d'utiliser cet appareil, déplacez-le à une distance de 5 - 10 cm du mur ou de tout objet se trouvant sur le dessus du comptoir. Si un objet se trouve sur le dessus, retirez-le. Ne le placez pas sur une surface qui risque d'être endommagée par la chaleur.
4. N'immergez pas l'appareil et ne le placez pas sous l'eau, afin d'éviter les risques d'électrocution. Reportez-vous à la section portant sur le nettoyage.
5. Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou en présence d'enfants, une surveillance étroite est de rigueur.
6. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Fermez l'appareil avant de le débrancher tournant le sélecteur ON/OFF (sélecteur inférieure) dans la position "OFF" et le sélecteur cuisson (sélecteur supérieure) dans la position "■".
7. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il est défectueux ou s'il a subi quelque dommage que se soit. Dans un tel cas, expédiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour examen, réparation ou réglage.
8. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des dommages.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon traîner sur la table, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas le grille-pain four sur une source de gaz chaud ou à proximité d'une telle source.
12. Soyez extrêmement prudent si vous transportez l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
13. Si la fiche devient chaude, contactez un électricien qualifié.
14. Ne soumettez pas l'appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
15. Faites preuve de beaucoup de prudence pour retirer le plateau multifonction ou pour évacuer de la graisse bouillante.
16. Afin d'éviter les accidents reliés à l'électricité, ne nettoyez pas le grille-pain four avec des tampons métalliques. Des particules risqueraient de se détacher et d'entrer en contact avec des éléments électriques.
17. Afin d'assurer le fonctionnement en toute sécurité de l'appareil, n'y introduisez pas d'aliments ou ustensiles de très grandes dimensions.
18. Ne recouvrez pas l'appareil pendant le fonctionnement, et assurez-vous qu'il ne soit pas en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, tentures, murs, etc. Cette précaution permet d'éviter les risques d'incendie.
19. **Mise en garde:** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche (surtout lorsqu'il est utilisé comme grille-pain ou grille).
20. Utiliser toujours le plateau multi-fonction et la grille pour grill lorsque vous vous servez du mode "rôtir".
21. Faites attention si vous utilisez l'appareil avec des récipients qui ne soient pas en verre ou en métal.
22. Ne placez pas dans le grille-pain four des récipients autres que les accessoires fournis par le constructeur, quand l'appareil n'est pas en fonction.
23. Ne placez pas des récipients en papier, carton, plastique ou similaire dans le four.
24. Ne pas recouvrir aucune partie du grille-pain four avec du film métallique, car cela peut provoquer un surchauffage de l'appareil.
25. Pour arrêter le grille-pain four, tourner le sélecteur ON/OFF (sélecteur inférieure) dans la position "OFF" et le sélecteur cuisson (sélecteur supérieure) dans la position "■".

Usage domestique seulement

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

- Si votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise, essayer de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.
- Branchez le cordon dans une prise de courant alternatif 120 volts.
- 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 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.

• **Attention:**

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.

PROGRAMMES DE CUISSON

La lampe témoin n'indique pas que le four a rejoint la température sélectionnée, mais qu'il est branché. Avant d'utiliser le four pour la première fois, et chaque fois par la suite, lavez les plateaux et la grille avec de l'eau chaude savonneuse.

1) POUR GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD

Placez les aliments sur la grille insérée sur la pos inférieure (Voir page 10). Tournez le bouton inférieur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre sur la position "OVEN/BROIL" et le bouton supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position "KEEP WARM" ("GARDER AU CHAUD"). Cette fonction est conçue pour conserver la chaleur d'aliments qui ont été cuits rapidement, sans qu'ils deviennent trop cuits. Toutefois, il est déconseillé de garder des aliments au chaud pendant de longues périodes. De même, il est déconseillé d'utiliser cette fonction pour réchauffer des aliments congelés ou froids. Quand il n'est plus nécessaire de garder les mets au chaud, réglez le commande supérieur sur "■" et le le commande inférieur sur "OFF".

2) INSTRUCTIONS POUR CUIRE AU FOUR

Le grille-pain four peut jouer le même rôle qu'un four ordinaire. Des plats à four ou des ustensiles de cuisine peuvent être placés directement sur la grille amovible. Pour faire de la pâtisserie ou pour des plats à four non couverts, utilisez le jeu de plateaux livré avec le four et placez-le directement sur la grille insérée sur la position inférieure (Voir 10).

1. Fermez la porte du four.
2. Tournez le bouton supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position désirée.
3. Tournez le bouton inférieur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre sur la position "OVEN:BROIL".
4. Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton inférieur sur la position "■" et le bouton supérieur sur la position "OFF".

Note: - Il est déconseillé d'utiliser un couvercle en verre pour couvrir les plats à four. En outre, maintenez tout ustensile en verre à une distance minimale de 2 cm. des éléments chauffants. Pendant les fonctions "cuire au four" et "toast", ne pas positionner le plateau de cuisson multi-fonction (au d'autres accessoires/récipients) directement sur le déflecteur de l'élément chauffant inférieur.

Quelques conseils

Observez les principes ci-dessous pour tirer le maximum de votre grille-pain four:

- * Ne mettez pas trop d'aliments dans le four. Dans la mesure du possible, disposez les aliments au centre de la grille.
- * Evitez d'ouvrir la porte trop souvent, afin d'éviter les pertes de chaleur.
- * Vous pouvez recouvrir le plat de papier aluminium. Dans ce cas, assurez-vous que les extrémités du papier aluminium soient bien repliées sur les bords du plat.

3) INSTRUCTIONS POUR GRILLER

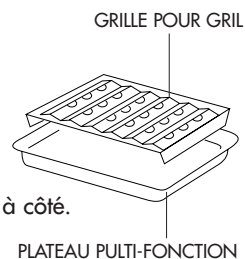
Utilisez toujours le plateau multifonction et la grille du four lorsque vous faites griller des aliments. Il n'est pas nécessaire de faire chauffer le four d'avance.

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez la fonction "Griller". Ne recouvrez ni les plateaux, ni la grille de papier aluminium. Ceci empêche l'écoulement des huiles et des autres corps gras et cause des éclaboussures et de la fumée. En outre, la présence de papier aluminium nuit à la circulation de l'air qui est importante pour une bonne ventilation.

Grillage

1. Placez les accessoires comme suit:

- **Si Votre four est dépourvu de grille pour gril:**
 - Placez la grille dans la position supérieure (voir page 3).
 - Placez le plateau multi-fonction au-dessus du déflecteur de l'élément chauffant inférieur. (voir page 10)
 - Disposez l'aliment qui doit être grillé sur la grille.
- **Si Votre four a en dotation la grille pour gril:**
 - Placez la grille pour gril, dans le plateau multi-fonction, selon la figure à côté.
 - Disposez l'aliment qui doit être grillé sur la grille pour gril.
 - Placez la grille sur la position inférieure (voir page 10) donc disposez la grille pour grill avec l'aliment, dans la grille.



Laissez 1" entre l'aliment et l'élément supérieur

Pour éviter le dégagement de fumée, versez demie verre d'eau dans le plateau multi-fonction, avant de commencer le grillage.

2. Tournez le bouton supérieur dans les sens des aiguilles d'une montre sur la position "BROIL".
3. Tournez le bouton inférieur dans les sens contraire aux aiguilles d'une montre sur la position "OVEN/BROIL".
4. **Lorsque l'aliment est grillé, ramenez le bouton inférieur sur la position "OFF" et le bouton supérieur sur la position "■".** Soyez prudent lorsque vous sortez l'aliment du four et lorsque vous videz les graisses accumulées durant la cuisson.

Note: Tout aliment qui grille produit de la fumée. Toutefois, voici quelques principes qui, s'ils sont observés, permettent de réduire, voire d'éliminer cet inconvénient :

- Enlevez l'excédent de gras de la viande et pratiquez des fentes sur les côtés pour l'empêcher de se relever.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faites décongeler les viandes congelées avant de les faire griller.
- En plaçant les mets sur la grille pour gril, le jus et la graisse couleront dans la lèchefrite et les éclaboussures diminueront au cours de la cuisson.
- Dans le cas de biftecks et entrecôtes congelés, utilisez un temps de cuisson de 1 1/2 - 2 fois supérieur par rapport au temps nécessaire pour cuire au gril la viande non congelée.
- Si la graisse "grésille" au cours de la cuisson au gril, réglez le sélecteur du contrôle de la température sur une valeur plus basse.
- L'intérieur de l'appareil devrait être nettoyé après chaque utilisation. Une accumulation excessive de graisse provoque la formation de fumée. Utilisez un produit détergent non abrasif et de l'eau chaude pour le nettoyer.
- Dans le cas de biftecks ou autres mets très épais, nous conseillons d'utiliser la combinaison inférieure de la grille.

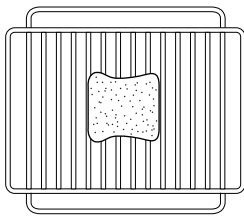
Instructions pour faire brunir la surface des aliments

Cette fonction est idéale pour faire fondre ou pour faire rôtir la surface des aliments, ou pour la rendre croustillante. Utilisez-la pour les sandwiches ouverts et les muffins badigeonnés de beurre, ou bien pour donner de la couleur à la surface de certains plats mijotés.

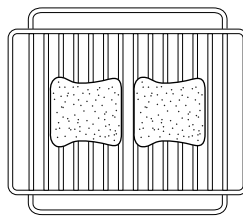
1. Placez l'aliment dans le plateau que vous disposerez ensuite sur la grille insérée dans la position inférieure. (voir page 10).
2. Fermez la porte. Tournez le bouton supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position "BROIL" et le bouton inférieur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre sur la position "TOP BROWN".
3. Lorsque vous faites brunir un aliment pour la première fois, surveillez-le pour l'empêcher de brûler. S'il y a lieu, vous pouvez réduire le cycle en ramenant le bouton inférieur sur une position inférieure.
4. Un signal sonore indique la fin de la cuisson; le cycle est terminé et les éléments chauffants s'arrêtent automatiquement.
5. A la fin du cycle de roussissement (quand la surface supérieure des mets présente la couleur souhaitée), réglez le bouton supérieur sur la position "■".

4) INSTRUCTIONS POUR GRILLER AUTOMATIQUEMENT

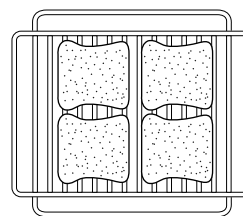
- La grande capacité de la grille permet de griller simultanément 4 tranches de pain.
- Pour griller, placez les tranches de pain comme illustré ci-dessous:



Une tranche



Deux tranches



Quatre tranches

Note: Pour griller de manière continue, réglez le sélecteur ON/OFF et couleur du toast sur une valeur plus basse.

INSTRUCTIONS POUR GRILLER

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

1. Placez la grille dans la position inférieure (voir pag. 10).
2. Placez l'aliment à rôtir au milieu de la grille et fermez la porte.
3. Tournez le bouton supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre dans la position "TOAST". Lorsque vous sélectionnez la fonction "TOAST", l'élément supérieur et celui inférieur s'allument tous deux pour brunir en même temps les deux côtés de l'aliment.
4. Tournez le bouton inférieur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position correspondant à la couleur désirée.
Lors de la première utilisation, réglez-le sur la position "Médium". Faites rôtir quelques tranches pour vérifier la couleur. S'il y a lieu, réglez le sélecteur selon vos préférences.
5. Un signal sonore indique la fin de la cuisson. Les rôties sont prêtes et les éléments chauffants s'arrêtent automatiquement.

Note: • Le grille-pain four peut rôtir automatiquement en offrant une vaste gamme de couleurs, du pâle au foncé. Toutefois, si vous préférez obtenir des rôties très pâles, il suffit d'interrompre le cycle "TOAST" avant la fin, tout simplement en ramenant le bouton inférieur sur la position "OFF". Cette opération met fin au fonctionnement de l'appareil sans provoquer de dommages. Si vous préférez obtenir des rôties plus foncées, remettez l'appareil en marche en tournant le bouton inférieur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'on aura obtenu la couleur désirée. Puis éteindre l'appareil en suivant le procédé ci-dessus.

- De la condensation peut se former sur la face interne de la porte vitrée. Il s'agit d'un phénomène normal. La condensation s'évaporera pendant le cycle "TOAST".
- Augmentez l'intensité dans le cas de pains lourds ou congelés. Une tranche unique grille plus vite que plusieurs tranches ensemble.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de commencer. Le grille-pain four a été conçu pour la sécurité de l'utilisateur. Afin d'éviter les accidents, gardez-le propre, ôtez les corps gras et les particules d'aliments accumulés durant la cuisson.

1. Retirez la grille.
2. Pour nettoyer les parois, utilisez un chiffon doux et de savon liquide doux. N'utilisez jamais d'abrasifs, de produits de nettoyage caustiques ou autres produits similaires
Note: Ne nettoyez pas la partie interne en utilisant des produits métalliques. Des particules pourraient se détacher et entrer en contact avec les éléments électriques, ce qui risquerait d'entraîner un choc électrique.
3. Pour nettoyer la porte, utilisez un chiffon humide et un produit pour vitres en vaporisateur. Essuyez toujours en utilisant un chiffon sec.
4. Pour nettoyer la partie externe, utilisez un chiffon humide et savonneux. Si certaines taches résistent, utilisez un produit de nettoyage liquide non abrasif ou un produit pour vitres en vaporisateur. Ne frottez pas la surface sale avec des tampons métalliques qui risqueraient de l'abîmer. Essuyez toujours en utilisant un chiffon sec
5. La grille, le plateau de cuisson multifonction et la grille pour gril (si prévue) peuvent être lavés comme tout autres vaiselles.
6. Ne jamais utiliser de produits avec ammoniaque.

Nettoyage du fond

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. Nettoyez le fond après chaque utilisation pour éviter que les résidus donnent lieu à problèmes de fonctionnement du four.

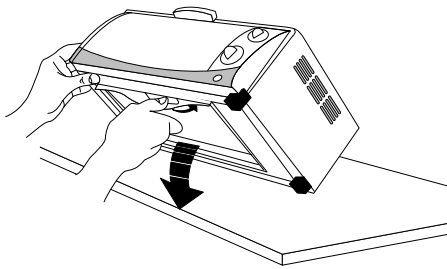


FIG. A

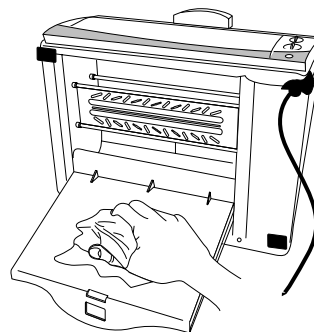


FIG. B

Après le nettoyage, refermer le panneau d'accès en s'assurant qu'il soit accroché correctement.

REPARATIONS

Faire effectuer toutes les réparations nécessitant un démontage par un agent autorisé.

DeLonghi**GARANTIE**

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou implicites, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils. Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

De' Longhi CANADA

1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA

DeLonghi**WARRANTY**

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

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

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

De' Longhi CANADA

1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA

