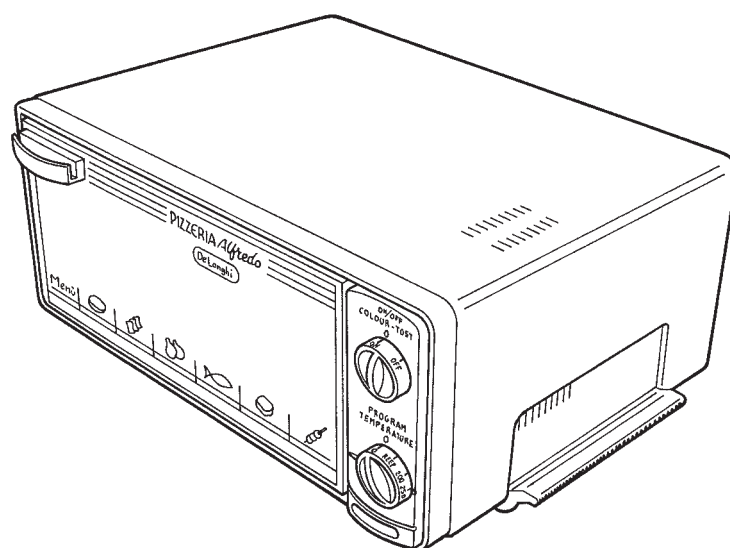
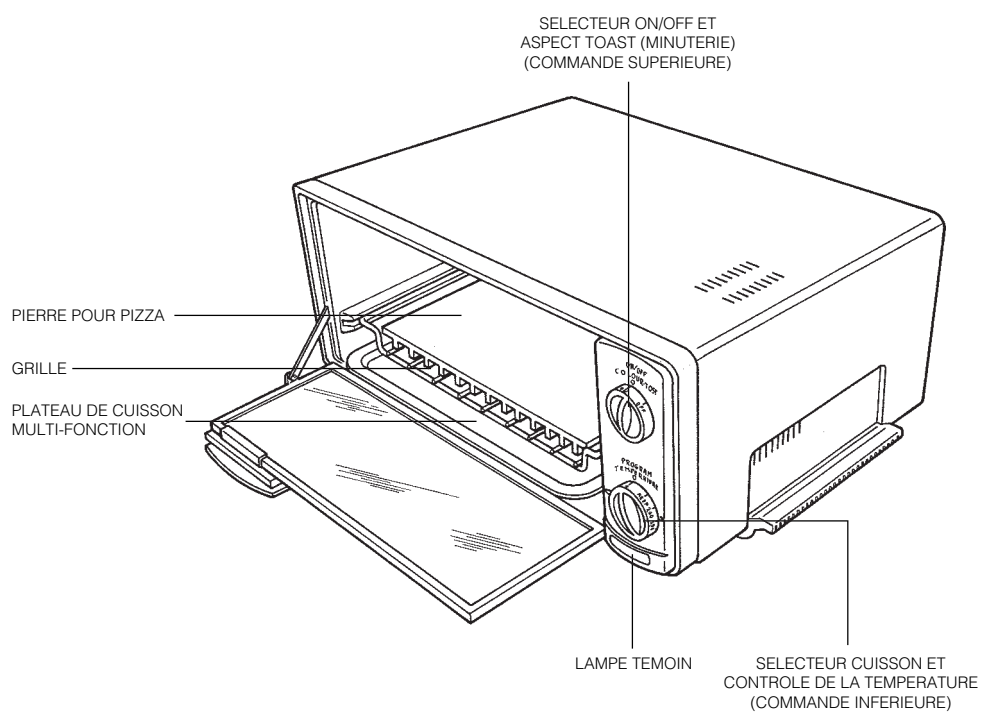

MODE D'EMPLOI GRILLE-PAIN FOUR BAKE'N BROIL & PIZZERIA

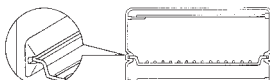
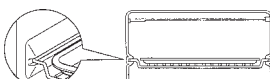
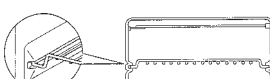
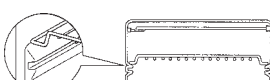
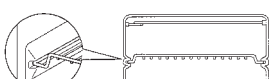
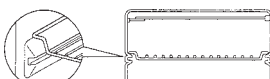
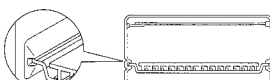


**Mod. XU15
XU15C**

Veuillez lire attentivement la présente notice afin de profiter au maximum des possibilités de votre grille-pain four.



Programmes de cuisson

Programme	Position sélecteur ON/OFF et couleur du toast	Position sélecteur type de cuisson/ température	Position grille/ plateau de cuisson
Garder au chaud	ON	Keep warm	 1
Cuire au four	ON	Jusqu'à 450°F	 2
Griller	ON	Broil	 3
			 4
Toast	Jusqu'à 7 minutes	Toast	 5
Sandwich	Jusqu'à 7 minutes	Toast	 6
Pizza *	ON	Pizza	 7

* Pour cuire la pizza, placez la pierre spéciale au-dessus de la grille.

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 et laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer une pièce et avant de nettoyer l'appareil.
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 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 mode "griller" ou "rôtir".
20. Utilisez toujours le plateau de cuisson et la grille 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 dans la position "OFF" et le sélecteur cuisson dans la position "●".

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

NOTE : Il est possible que le grille-pain four dégage une fumée lors de la première utilisation. Cette émission est parfaitement normale.

- 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.

PROGRAMMES DE CUISSON

La lampe témoin n'indique pas que le four a rejoint la température sélectionnée, mais qu'il est branché.

POUR GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD

Placez les aliments sur la grille (en position 1). Placez le bouton supérieur sur la position "ON" et le bouton inférieur 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.

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 (position 2).

1. Fermez la porte du four.
2. Réglez le bouton inférieur sur la position désirée.
3. Placez le bouton supérieur sur la position "ON".
4. Les deux éléments s'allument, mais l'essentiel de la chaleur provient de l'élément inférieur.
5. Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton supérieur sur la position "OFF" et le bouton inférieur sur la position "●".

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.

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.

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 (position 2).
2. Fermez la porte. Placez le bouton inférieur sur la position "BROIL" et le bouton supérieur sur la position "MEDIUM".
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 supérieur 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.

INSTRUCTIONS POUR GRILLER

Utilisez toujours le jeu de plateaux et la grille du four lorsque vous faites griller des aliments (positions 3 et 4). 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". Avant d'utiliser cette fonction pour la première fois, et chaque fois par la suite, lavez les plateaux et la grille avec de l'eau chaude savonneuse. 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

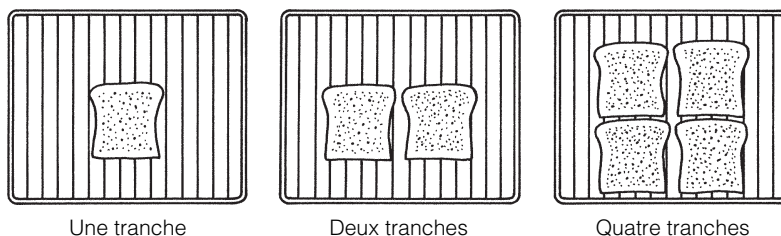
1. Placez la grille en position supérieure (positions 3 et 4).
2. Placez la lèchefrite au-dessus de l'élément chauffant inférieur.
3. Disposez l'aliment qui doit être grillé sur la grille.
4. Gardez la porte à demi-ouverte.
5. Tournez le bouton inférieur sur la position "BROIL".
6. Placez le bouton supérieur sur la position "ON".
7. Lorsque l'aliment est grillé, ramenez le bouton supérieur sur la position "OFF" et le bouton inférieur 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.
- Utilisez le jeu de plateaux. Ainsi, le jus de cuisson s'écoule par le plateau d'égouttement, ce qui diminue les éclaboussures.
- Si la graisse gicle pendant la cuisson, placez le bouton de réglage de la température sur une position inférieure.
- Videz la graisse du plateau et lavez le plateau et la grille après chaque utilisation.
- Lavez le four après chaque utilisation, afin d'éviter l'accumulation de corps gras qui cause de la fumée. Utilisez de l'eau chaude et un produit de nettoyage non abrasif.
- Dans le cas de steaks très épais et d'autres aliments épais, placez la grille en position inférieure.

INSTRUCTIONS POUR FAIRE DES ROTIES

- Disposez les tranches de pain selon le schéma ci-dessous.



Pour rôtir plusieurs tranches de façon consécutive, réglez la commande de mise en marche ("TOAST START") sur une position inférieure.

INSTRUCTIONS POUR ROTIR

Pour faire rôtir du pain, des sandwiches, des muffins anglais, des plats préparés ou des gaufres congelées, utilisez uniquement la grille.

1. Placez la grille en position supérieure (position 5 pour le pain grillé, position 6 pour les sandwiches).
2. Placez l'aliment à rôtir au milieu de la grille et fermez la porte.
3. Tournez le bouton inférieur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 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. De la condensation peut se former sur la face interne de la porte vitrée. Il s'agit d'un phénomène normal. La condensation s'évaporerait pendant le cycle "TOAST".
4. Réglez le bouton supérieur 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 supérieur 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 supérieur 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.

QUELQUES CONSEILS

Augmentez l'intensité dans le cas de pains lourds ou congelés. Une tranche unique grille plus vite que plusieurs tranches ensemble.

5) POUR CUIRE LA PIZZA

1. Placez la grille en position inférieure et posez la pierre spéciale pour pizza au-dessus de la grille (position 7).
2. Tournez le bouton supérieur sur la position "ON".
3. Faites préchauffer le four pendant environ 5/7 minutes avec bouton inférieur sur 450°F.
4. Placez la pizza sur la pierre pour pizza.
5. Fermez la porte du four. Après 10 minutes environ, placez le sélecteur sur la position "Pizza" jusqu'à la fin de la cuisson (environ 8 minutes).
6. En fin de cuisson, ramenez le bouton supérieur sur la position "OFF" et le bouton inférieur sur la position ●.

NETTOYAGE

NETTOYAGE PERIODIQUE DES SECTIONS A NETTOYAGE CONTINU

En raison des éclaboussures et vu que des aliments sont parfois en contact avec les parois à nettoyage continu, il arrive que certains résidus ne puissent être éliminés par la fonction de nettoyage. Si cela se produit, effectuez les opérations décrites ci-dessous :

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de commencer.

1. Nettoyez la surface avec un tampon en nylon imbibé d'une solution de savon liquide doux.
2. N'utilisez jamais d'abrasifs, de produits de nettoyage caustiques ou autres produits similaires sur les sections à nettoyage continu.
3. Nettoyez à la main la grille, la porte, et la partie supérieure et inférieure du compartiment.

NETTOYAGE DES SECTIONS NON AUTONETTOYANTES :

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 la porte, utilisez un nettoyeur à vitre ou un chiffon humide. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.
3. Nettoyez la partie inférieure du compartiment après chaque utilisation, afin d'éviter l'accumulation de particules d'aliments qui risqueraient de nuire au fonctionnement de l'appareil. Enlevez les miettes en utilisant une brosse ou un chiffon humide. Si certaines taches résistent, frottez-les avec un tampon en nylon ou en plastique, ou utilisez un produit de nettoyage en poudre non caustique. Essuyez convenablement avant de refermer.
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.

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.

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.

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

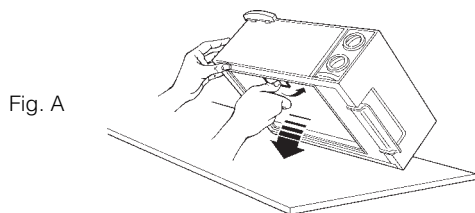


Fig. A

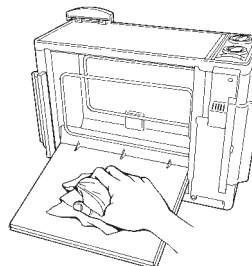


Fig. B

NETTOYAGE DE LA PIZZA STONE

1. Ne pas utiliser d'huile ou d'autres types de matières grasses sur la pizza stone.
2. Les éventuels déchets de cuisson peuvent être enlevés en utilisant une pelle de cuisine ou un couteau.
3. Pour un nettoyage plus soigné, réchauffer la pizza stone dans le four, nettoyer avec de la paille de fer abrasive et bien rincer dans l'eau chaude.

REPARATIONS

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

POUR LE CANADA SEULEMENT :

GARANTIE

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

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

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

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

WARRANTY

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

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

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

DE' LONGHI CANADA
5610 TIMBERLEA BLVD.
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 4M6 CANADA

