

Your kitchen. Made better.
courantTM
by IMPECCATM



French Door Countertop Oven - User Manual
Horno de encimera con puerta francesa – Manual de Usuario
Four à convection avec porte française - Manuel de l'utilisateur

Model: **TO-2540**

www.courantusa.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
WHAT'S IN THE BOX.....	5
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	6
BEFORE FIRST USING TOASTER OVEN	6
OVEN FUNCTIONS.....	6
OPERATIONS SEQUENCE.....	7
FUNCTION LEVEL “BAKE”	7
FUNCTION LEVEL “CONVECTION BAKE”	7
FUNCTION LEVEL “BROIL”	8
FUNCTION LEVEL “TOAST”	8
COOKING SUGGESTION	8
CLEANING & MAINTENANCE	9
CUSTOMER SUPPORT.....	10
ONE YEAR LIMITED WARRANTY (US)	11
NOTES.....	34
NOTES.....	35

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

When using your electric oven, basic safety precautions should always be observed, including the following:

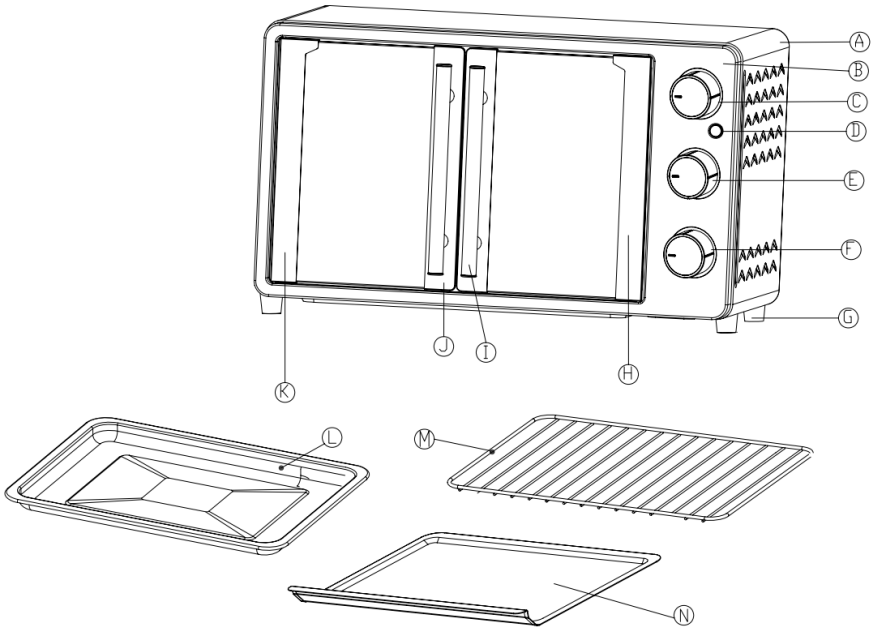
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. Do not let cord hang over the edge of tables or counters, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliances with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to its authorized agent for repair, as special purpose tools are required.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. Do not place unit on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces

can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surfaces or nicking edges.
24. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
25. Do not use outdoors.
26. Do not use appliance for other than intended use.

WHAT'S IN THE BOX

- A. Housing
- B. Front Plate
- C. Temperature Control Knob
- D. Power Indicator Light
- E. Function Control Knob
- F. Timer Control Knob
- G. Foot
- H. Door Clip
- I. Door Handle
- J. Door Clip
- K. Door Clip
- L. Bake Tray
- M. Wire Rack
- N. Crumb Tray



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: AC 120V, 60Hz.

Power: 1500 Watts.

Capacity: 23 Liters

BEFORE FIRST USING TOASTER OVEN

Before using your toaster oven for the first time, you must:

1. Make sure that the oven is unplugged, then,
2. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble the oven, connect the power supply.
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (450°F) on the toast function (upper & lower heating) for 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

NOTE: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

OVEN FUNCTIONS

- **Temperature Control (C):** Choose the desired temperature clockwise up to 450°F for cooking.
- **Function Control (E):** This oven has four main cooking functions.
 - BAKE
 - CONVECTION BAKE - Uses a fan to circulate the heat for quicker and even baking
 - BROIL
 - TOAST
- **Timer Control (F):** Turn the knob clockwise to the desired time, the power light will light up. Max. time is 60 minutes.
 - If you hear a bell ring, it means the timer has ended. Timer knob also doubles as a switch for “ON/OFF”.
 - When turned to “STAY ON”, the toaster oven is set for continuous heating.
 - When set to “OFF” then the toaster oven is off, and will not heat.
- **Indicator Light (D):** When lit, indicates the oven is “ON”, and may be hot.
- **Bake Tray (L):** For broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.
- **Wire Rack (M):** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- **Crumb Tray (N):** Used to collect

CAUTION: Always use extreme care when removing the bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

OPERATIONS SEQUENCE

1. Place food on bake tray or wire rack.
2. Place the bake tray or wire rack on an appropriate level to accommodate food. To avoid fire, do not over stuff the oven with excessive food, in height or size.
3. Choose an appropriate temperature using the temperature knob.
4. Choose an appropriate function using the function knob.
5. Choose time according to food size, and cook doneness.
6. After cooking, ensure that knobs are set to OFF position.
7. To avoid burning, remove the bake tray or wire rack with oven mitts.

PLEASE NOTE: Materials such as plastic, paper, glass and ceramic are prohibited in oven, heat may cause breakage or fire. Use bake trays for fatty foods to prevent grease from dripping inside and damaging the unit.

FUNCTION LEVEL “BAKE”

Use the BAKE function to bake meats, boil stews, and braise soups. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 450°F.

Operation:

- Place the wire rack or bake tray at the lowest or middle rack support guide.
- Place food on the wire rack or bake tray and slide into the rack.
- Food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.
- Set temperature control to appropriate temperature.
- Turn the function control to “BAKE”.
- Set the timer after the power indicator light comes on.

FUNCTION LEVEL “CONVECTION BAKE”

Use the CONVECTION BAKE function to bake meats, boil stews, and braise soups using convection. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 450°F.

Operation:

- Place the wire rack or bake tray at the lowest or middle rack support guide.
- Place food on the wire rack or bake tray and slide into the rack.
- Food should be placed as close as possible to the lower heating element without

touching it.

- Set temperature control to appropriate temperature.
- Turn the function control to “CONVECTION BAKE”.
- Set the timer after the power indicator light comes on.

FUNCTION LEVEL “BROIL”

Use the BROIL function to broil fish, beef, and vegetables. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 450°F.

Operation:

- Place the wire rack or bake tray at the upper rack support guide.
- Place food to be cooked on a roasting pan and slide into the rack. The bake tray (broil/drip pan) can also be used as a roasting pan.
- Set temperature control to appropriate temperature.
- Turn the function control to “BROIL”.
- Set the timer after the power indicator light comes on.

FUNCTION LEVEL “TOAST”

Use the TOAST function to toast breads, pizza, cookies, steaks, etc. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 450°F.

Operation:

- Place the wire rack or bake tray at the lowest or middle rack support guide.
- Place food on the wire rack or bake tray and slide into the rack.
- Set temperature control to appropriate temperature.
- Turn the function control to “TOAST”.
- Set the timer after the power indicator light comes on.

COOKING SUGGESTION

1. Adjust cooking temperature and time to suit the food to be cooked. Use the Time and Temperature reference if cooking instructions are missing from food.
2. Overheating Protection: Once the oven reaches the designated temperature, the thermostat will turn heating elements off automatically. When the temperature drops inside the oven, heating elements will turn back on.

Time and Temperature reference:

Category	Temperature	Time (mins)
Frozen potato chips/fries	220°C / 428°F	18
Steak	200°C / 392°F	12
Fish	220°C / 428°F	15
Shrimp	160°C / 320°F	12
Drumstick	220°C / 428°F	20
Pizza/Bread	180°C / 356°F	30
Kebabs	220°C / 428°F	20

CLEANING & MAINTENANCE

1. Be sure to unplug the oven and let it cool before cleaning.
2. This oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation.
 - A. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent.
 - B. DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.
3. All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge.
 - A. DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.
 - B. DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON BAKE TRAY AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.
 - C. LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.
4. Do not need to wipe the heating elements, they keep cleaning automatically.
5. Do not submerge the oven into water or other liquids.

CUSTOMER SUPPORT


Before contacting customer support, please see the troubleshooting guide above/below.

Visit our website to contact us, find answers to Frequently Asked Questions, and for other resources which may include an updated version of this user's guide.

WWW.COURANTUSA.COM

If you wish to contact us by phone, please be sure to have your model number and serial number ready and call us between 9:00am and 6:00pm ET, at +1 888-943-2111.

Keep tabs on Courant's newest innovations & enter contests via our social network feeds:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa).

ONE YEAR LIMITED WARRANTY (US)

Courant™ warrants this product against defects in material and workmanship to the original purchaser as specified below. Please be sure that the product is registered online within fourteen (14) days of purchase.

PARTS – if the product is determined to have a manufacturing defect, within a period of one (1) year from the date of the original purchase, Courant™ will repair or replace the product parts at no charge (for parts) to consumers in the U.S.A. and Canada.

LABOR – if the product is determined to have a manufacturing defect, within a period of ninety (90) Days from the date of the original purchase, Courant™ will repair or replace the product at no charge to consumers in the U.S.A. and Canada. After ninety (90) days, it will be the responsibility of the consumer.

Shipping costs to and from our warranty service center are the sole responsibility of the consumer.

To obtain warranty service by an authorized Courant™ service center, please email us at: service@courantusa.com to obtain a Repair and Maintenance Authorization (RMA) number and to locate the Warranty Service Center nearest you. Once authorized, you must mail the product to the authorized Courant™ service center in its original product packaging materials or equivalent, to prevent damage while in transit.

Further, should Courant™ determine that the product is outside of the Warranty terms, Courant™ will return the product to sender at sender's expense without being repaired or replaced, unless authorized by the consumer to service the out-of-warranty product at consumer's expense. All handling or restocking charges for returns and/or replacements shall be non-refundable.

Courant™ specifically excludes from this warranty any non-electric/mechanical attachments, accessories, and disposable parts including, but not limited to, outside case, connecting cables, batteries, and AC adapters. Courant™ reserves the right to repair or replace defective products with the same, equivalent, or newer models.

We reserve the right to either repair or replace product at our discretion. Replacement may be either new or refurbished and while every endeavor will be made to ensure it is the same model, if same model is not available, it will be replaced with a model of equal or higher specification.

Normal "Wear and Tear" is not covered by this, or any other, warranty. Further, Courant™ hereby reserves the right to determine "Wear and Tear" on any

and all products. Tampering or opening the product casing or shell will void this warranty in its entirety.

In addition, this warranty does not apply if the product has been damaged by accident, abuse, misuse, or misapplication; has been altered or modified without the written permission of Courant™; has been serviced by a non-authorized repair center of Courant™; has not been properly maintained or operated according to the operation manual; has been used for commercial, non-household purposes; has been cosmetically damaged; was not imported by Courant™; was not manufactured according to specification of the United States market; was damaged due to improper installation or neglect by the consumer; was damaged due to improper packaging in shipment to the Warranty Service Center; was damaged due to natural disasters; or if the serial number for the product has been removed or defaced.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE (1) YEAR PARTS AND NINETY (90) DAYS LABOR FROM THE DATE OF THE ORIGINAL RETAIL PURCHASE OF THIS PRODUCT.

THESE WARRANTIES AND REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE WARRANTIES AND REMEDIES IN CONNECTION WITH THE SALE AND USE OF THE PRODUCT. NO OTHER WARRANTIES, ORAL OR WRITTEN, EXPRESSED OR IMPLIED, ARE GIVEN.

COURANT™ IS NOT RESPONSIBLE OR LIABLE FOR ANY DAMAGE, WHETHER SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, DIRECT OR OTHERWISE, OR WHETHER KNOWN OR SHOULD HAVE BEEN KNOWN TO COURANT™, INCLUDING LOST PROFITS, GOODWILL, AND PROPERTY AND PERSONAL INJURY RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY, THE INABILITY TO USE THE PRODUCT OR UNDER ANY LEGAL THEORY IN CONTRACT OR TORT. COURANT™ LIABILITY IS LIMITED TO THE ACTUAL PURCHASE PRICE PAID TO THE RETAIL SELLER OF THE DEFECTIVE PRODUCT.

No Courant™ dealer, agent, or employee is authorized to make any modification, extension, change or amendment to this warranty without the written consent and authorization from Courant™.

Some states do not allow the exclusion or limitation of implied warranties or liability for incidental or consequential damages, or do not allow a limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which vary from state to state.

Note: Our Warranty Service Center ships only within Continental U.S.A., excluding Alaska and Hawaii.

TABLA DE CONTENIDO

AVISO	13
COMPONENTES PRINCIPALES.....	15
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	16
ANTES DE USAR EL HORNO TOSTADOR POR PRIMERA VEZ.....	16
FUNCIONES DEL HORNO.....	16
SECUENCIA DE OPERACIONES	17
NIVEL DE FUNCIÓN “HORNEAR”	17
NIVEL DE FUNCIÓN “HORNEADO POR CONVECCIÓN”.....	18
NIVEL DE FUNCIÓN “ASAR”	18
NIVEL DE FUNCIÓN “TOSTADAS”	19
SUGERENCIA DE COCCIÓN	19
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
SOPORTE TÉCNICO	21
GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO (US)	22

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

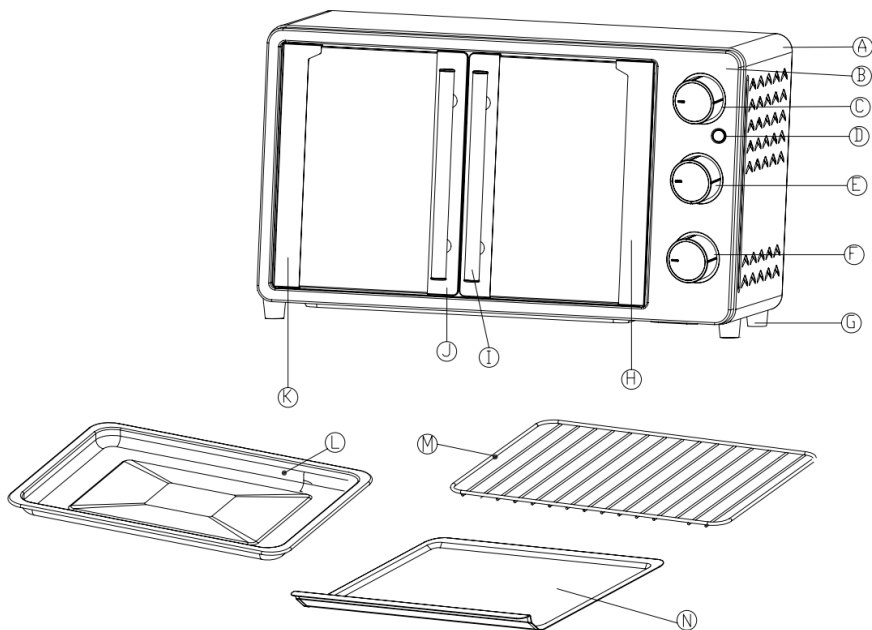
Al usar su horno eléctrico, siempre se deben observar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Siempre use manijas o perillas.
3. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte del horno en agua ni en ningún otro líquido.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de mesas o mostradores, ni que toque superficies calientes.
6. No opere aparatos con el cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a su agente autorizado para su reparación, ya que se requieren herramientas especiales.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar peligro o lesiones.
8. No coloque la unidad sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente.
9. Cuando opere el horno, mantenga al menos cuatro pulgadas de espacio libre en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
10. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
11. Para desconectar, gire el control de tiempo a la posición de APAGADO y luego retire el enchufe. Sujete siempre el enchufe y nunca tire del cable.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover una bandeja de goteo que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto puede hacer que el horno se sobrecaliente.
14. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja, las rejillas o al desechar grasa caliente u otros líquidos calientes.

15. No limpie el interior del horno con estropajos metálicos, los pedazos pueden desprenderse del estropajo y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
16. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal no deben insertarse en un horno tostador, ya que pueden crear un incendio o riesgo de riesgo eléctrico.
17. Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, incluidas las cortinas, cortinajes, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
18. Se deben extremar las precauciones al usar recipientes para cocinar u hornear que no sean de metal o de vidrio resistente al horno.
19. Asegúrese de que nada toque los elementos superiores o inferiores del horno.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similares.
21. No almacene ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.
22. Siempre use guantes protectores y aislantes para horno cuando inserte o retire elementos del horno caliente.
23. Este aparato tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. El vidrio es más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado aún puede romperse alrededor de los bordes. Evite rayar las superficies de las puertas o mellar los bordes.
24. Este aparato está APAGADO cuando el botón de control del temporizador está en la posición "APAGADO".
25. No lo use al aire libre.
26. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

COMPONENTES PRINCIPALES

- A. Carcasa
- B. Placa frontal
- C. Perilla de control de temperatura
- D. Luz indicadora de potencia
- E. Perilla de control de función
- F. Perilla de control del temporizador
- G. Pie
- H. Presilla para puerta
- I. manija de la puerta
- J. Presilla para puerta
- K. Presilla para puerta
- L. bandeja para hornear
- M. Estante de alambre
- N. Bandeja para migas



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: CA 120 V , 60 Hz.

Potencia: 1500 Watts.

Capacidad: 23 Litros

ANTES DE USAR EL HORNO TOSTADOR POR PRIMERA VEZ

Antes de usar su horno tostador por primera vez, debe:

1. Asegúrese de que el horno esté desenchufado, luego,
2. Lave todos los accesorios en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
3. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a montar el horno, conecte la fuente de alimentación.
4. Después de volver a armar su horno, le recomendamos que lo haga funcionar a la temperatura más alta (450 °F) en la función de tostado (calentamiento superior e inferior) durante 15 minutos para eliminar cualquier residuo de empaque que pueda quedar después del envío. Esto también eliminará todos los rastros de olor inicialmente presentes.

NOTA: La operación de puesta en marcha inicial puede resultar en un olor y humo mínimos (alrededor de 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Se debe a la quema de la sustancia protectora aplicada a los elementos calefactores en la fábrica.

FUNCIONES DEL HORNO

- **Control de temperatura (C):** Elija la temperatura deseada en el sentido de las agujas del reloj hasta 450 °F para cocinar.
- **Control de función (E):** Este horno tiene cuatro funciones principales de cocción.
 - HORNEAR
 - HORNEADO POR CONVECCIÓN: utiliza un ventilador para hacer circular el calor para un horneado más rápido y uniforme
 - ASAR
 - TOSTADA
- **Control del temporizador (F):** Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado, la luz de encendido se encenderá. máx. El tiempo es de 60 minutos.
 - Si escucha un timbre, significa que el tiempo ha terminado. La perilla del temporizador también funciona como un interruptor para “ENCENDIDO/APAGADO”.
 - Cuando se coloca en “STAY ON”, el horno tostador está configurado para calentamiento continuo.

- Cuando se establece en “APAGADO”, el horno tostador está apagado y no calentará.
- **Luz indicadora (D):** Cuando está encendida, indica que el horno está “ENCENDIDO” y puede estar caliente.
- **Bandeja para hornear (L):** para asar y asar carne, aves, pescado y otros alimentos.
- **Parrilla (M):** Para tostar, hornear y cocinar en general en cacerolas y sartenes estándar.
- **Bandeja para migas (N):** se utiliza para recoger las migas

PRECAUCIÓN: Tenga siempre mucho cuidado al retirar la bandeja para hornear, la rejilla o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Utilice siempre el asa de la rejilla o un guante para horno cuando retire artículos calientes del horno.

SECUENCIA DE OPERACIONES

1. Coloque los alimentos en la bandeja para hornear o en la rejilla de alambre.
2. Coloque la bandeja para hornear o la rejilla de alambre en un nivel apropiado para acomodar los alimentos. Para evitar incendios, no llene demasiado el horno con comida en exceso, en altura o tamaño.
3. Elija una temperatura adecuada usando la perilla de temperatura.
4. Elija una función apropiada usando la perilla de función.
5. Elija el tiempo según el tamaño del alimento y el punto de cocción.
6. Después de cocinar, asegúrese de que las perillas estén en la posición APAGADO.
7. Para evitar que se quemen, retire la bandeja para hornear o la rejilla con guantes para horno.

TENGA EN CUENTA: Los materiales como plástico, papel, vidrio y cerámica están prohibidos en el horno, el calor puede causar roturas o incendios. Use bandejas para hornear para alimentos grasos para evitar que la grasa gotee dentro y dañe la unidad.

NIVEL DE FUNCIÓN “HORNEAR”

Use la función HORNEAR para hornear carnes, hervir guisos y estofar sopas. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 450 °F.

Operación:

- Coloque la rejilla de alambre o la bandeja para hornear en la guía de soporte de la rejilla inferior o central.
- Coloque los alimentos en la rejilla de alambre o en la bandeja para hornear y deslícelos dentro de la rejilla.
- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor inferior sin tocarlo.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada.

- Gire el control de función a “HORNEAR”.
- Configure el temporizador después de que se encienda la luz indicadora de encendido.

NIVEL DE FUNCIÓN “HORNEADO POR CONVECCIÓN”

Use la función HORNEADO POR CONVECCIÓN para hornear carnes, hervir guisos y estofar sopas usando convección. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 450 °F.

Operación:

- Coloque la rejilla de alambre o la bandeja para hornear en la guía de soporte de la rejilla inferior o central.
- Coloque los alimentos en la rejilla de alambre o en la bandeja para hornear y deslícelos dentro de la rejilla.
- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor inferior sin tocarlo.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada.
- Gire el control de función a “HORNEADO POR CONVECCIÓN”.
- Configure el temporizador después de que se encienda la luz indicadora de encendido.

NIVEL DE FUNCIÓN “ASAR”

Use la función ASAR para asar pescado, carne de res y vegetales. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 450 °F.

Operación:

- Coloque la rejilla de alambre o la bandeja para hornear en la guía de soporte de la rejilla superior.
- Coloque los alimentos que va a cocinar en una asadera y deslícelos en la rejilla. La bandeja para hornear (bandeja para asar/goteo) también se puede utilizar como bandeja para asar.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada.
- Gire el control de funciones a “ASAR”.
- Configure el temporizador después de que se encienda la luz indicadora de encendido.

NIVEL DE FUNCIÓN “TOSTADAS”

Utilice la función TOSTAR para tostar panes, pizzas, galletas, bistecs, etc. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 450°F.

Operación:

- Coloque la rejilla de alambre o la bandeja para hornear en la guía de soporte de la rejilla inferior o central.
- Coloque los alimentos en la rejilla de alambre o en la bandeja para hornear y deslícelos dentro de la rejilla.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada.
- Gire el control de funciones a “TOAST”.
- Configure el temporizador después de que se encienda la luz indicadora de encendido.

SUGERENCIA DE COCCIÓN

1. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción de acuerdo con los alimentos a cocinar. Utilice la referencia de tiempo y temperatura si faltan las instrucciones de cocción en los alimentos.
2. Protección contra sobrecalentamiento: una vez que el horno alcance la temperatura designada, el termostato apagará los elementos de calentamiento automáticamente. Cuando la temperatura baje dentro del horno, los elementos calefactores se volverán a encender.

Referencia de tiempo y temperatura:

Categoría	La temperatura	Tiempo (minutos)
Patatas fritas/papas fritas congeladas	220 °C / 428 °F	18
Bistec	200 °C / 392 °F	12
Pez	220 °C / 428 °F	15
Camarón	160 °C / 320 °F	12
Muslo de pollo	220 °C / 428 °F	20
Pizza/Pan	180 °C / 356 °F	30
Brochetas	220 °C / 428 °F	20

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de desenchufar el horno y dejar que se enfríe antes de limpiarlo.
2. Este horno cuenta con una capa de limpieza continua que se limpia automáticamente durante el funcionamiento normal.
 - A. Cualquier salpicadura que se produzca durante la cocción y entre en contacto con la capa continua se oxida mientras el horno está en funcionamiento. Si lo desea, limpie las paredes con una esponja húmeda, un paño o un estropajo de nailon y un detergente suave.
 - B. NO USE ESTROPAJOS DE LANA DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS NI RASPE LAS PAREDES CON UN UTENSILIO DE METAL, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR EL REVESTIMIENTO DE LIMPIEZA CONTINUA.
3. Todos los accesorios deben lavarse con agua jabonosa caliente o pueden limpiarse en un lavavajillas. La puerta se puede limpiar con una esponja húmeda y secar con una toalla de papel o de tela. Limpie el exterior con una esponja húmeda.
 - A. NO USE UN LIMPIADOR ABRASIVO YA QUE PUEDE DAÑAR EL ACABADO EXTERIOR.
 - B. NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO O UN ESTROPAJO DE LANA DE ACERO EN LA BANDEJA PARA HORNEAR YA QUE PUEDE DAÑAR EL ACABADO DE ESMALTE DE PORCELANA.
 - C. DEJE QUE TODAS LAS PIEZAS Y SUPERFICIES SE SEQUEN COMPLETAMENTE ANTES DE ENCHUFAR EL HORNO Y UTILIZARLO.
4. No es necesario limpiar los elementos calefactores, se siguen limpiando automáticamente.
5. No sumerja el horno en agua u otros líquidos.

SOPORTE TÉCNICO


Antes de entrar en contacto con soporte al cliente, vea la guía de solución de problemas que se ha proporcionado anteriormente/a continuación.


Visite nuestro sitio web para entrar en contacto con nosotros, encontrar la respuesta a las Preguntas Más Frecuentes y otros recursos que pueden incluir una versión actualizada de esta guía de usuario.

WWW.COURANTUSA.COM

Si desea entrar en contacto con nosotros por teléfono, asegúrese de tener a la mano el número de modelo y el número de serie y llámenos entre las 9:00am y las 6:00pm hora del Este, al +1 888-943-2111.

Manténgase al tanto de las innovaciones más recientes de Courant y participe en concursos por medio de nuestras redes sociales.

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO (US)

Courant™ garantiza este producto contra defectos en material y obra al comprador original como se especifica abajo siempre y cuando el producto este registrado en línea dentro de los catorce (14) días de compra.

PARTES – Si se determina que el producto tiene defecto de fábrica, dentro de un (1) año de la fecha de la compra original, Courant™ reparará o reemplazará las partes del producto sin costo alguno (de las partes) para consumidores en Estados Unidos y Canadá.

LABOR – Si se determina que el producto tiene un defecto de fabrica, dentro de un periodo de noventa (90) días de la fecha de la compra original, Courant™ reparará o reemplazará el producto sin costo alguno para consumidores en Estados Unidos y Canadá. Después de noventa (90) días será responsabilidad del consumidor.

Costos de embarque hacia y desde el Centro de Servicio de Garantía son la completa responsabilidad del consumidor.

Para obtener servicio de garantía por un centro de servicio autorizado de Courant™, por favor envíenos un correo electrónico a: service@courantusa.com para obtener un numero de Autorización de Reparación y Mantenimiento y para localizar el Centro de Servicio de Garantía mas cerca de usted. Una vez autorizado, usted debe enviar el artículo por correo al centro de servicios autorizado Courant™ en sus materiales de empaque de producto originales o equivalente, para prevenir daño en tránsito.

Además, si Courant™ determina que el producto está fuera de los términos de Garantía, Courant™ retornará el producto al remitente a cargo del remitente sin ser reparado o reemplazado, salvo que haya sido autorizado por el consumidor a dar servicio al producto fuera de garantía al costo del consumidor. Todos los cargos de manejo o por reposición por devoluciones y/o reemplazos no serán reembolsables.

Courant™ específicamente excluye de esta garantía aditamentos no-eléctricos/mecánicos, accesorios, y partes desechables incluyendo, pero no limitados a, caja externa, cables de conexión, baterías, y adaptadores AC. Courant™ se reserva el derecho a reparar o reemplazar productos con el mismo, equivalente, o modelo más nuevo.

Nos reservamos el derecho a reparar o reemplazar el producto a nuestra discreción. El reemplazo puede ser nuevo o reparado y aunque se hará todo lo posible por que sea el mismo modelo, si el mismo modelo no está disponible, será reemplazado con un modelo de la misma o mayor especificación.

Desgaste normal no es cubierto por esta garantía. Además, Courant™ se reserva el derecho a determinar el "desgaste" en cualquier y todos los productos. Manipulación o apertura de la cubierta o tapadera del producto anulará esta garantía completamente.

La garantía no aplica si el producto ha sido dañado por accidente, abuso, mal uso, o mala aplicación; ha sido alterado o modificado sin el permiso expreso de Courant™; ha recibido servicio por un centro de reparación no autorizado por Courant™; no ha sido mantenido u operado de forma apropiada de acuerdo al manual de operación; ha sido usado para propósitos comerciales, no domésticos; ha sido dañado cosméticamente; no fue importado por Courant™; no fue fabricado de acuerdo a especificación del mercado de Estados Unidos; fue dañado debido a instalación no apropiada o negligencia del consumidor; fue dañado por empaque no apropiado en el embarque al Centro de Servicio de Garantía; fue dañado por desastre natural; o si el número de serie del producto ha sido removido o desfigurado.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN Y ADECUACIÓN IMPLÍCITAS PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR SON LIMITADAS EN DURACIÓN A UN (1) AÑO EN PARTES Y NOVENTA (90) DÍAS EN LABOR DE LA FECHA DE LA COMPRA ORIGINAL AL DETALLE DE ESTE PRODUCTO.

ESTAS GARANTÍAS Y REMEDIOS SON LAS ÚNICAS Y EXCLUSIVAS GARANTÍAS Y REMEDIOS EN CONEXIÓN CON LA VENTA Y USO DEL PRODUCTO. NINGUNA OTRA GARANTÍA, ORAL O ESCRITA, EXPRESA O IMPLÍCITA SON DADAS.

COURANT™ NO ES RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO, YA SEA ESPECIAL, ACCIDENTAL, CONSECUENTE, DIRECTO O DE OTRA MANERA, O YA SEA CONOCIDO O TUVO QUE HABER SIDO CONOCIDO POR COURANT™, INCLUYENDO GANANCIAS PERDIDAS, BUENA VOLUNTAD, Y LESIÓN PERSONAL O DE PROPIEDAD RESULTANTE DE CUALQUIER ROMPIMIENTO DE GARANTÍA, LA INHABILIDAD DE USAR EL PRODUCTO, O BAJO CUALQUIER TEORÍA LEGAL EN CONTRATO O AGRAVIO. LA RESPONSABILIDAD DE COURANT™ ES LIMITADA AL PRECIO DE COMPRA ACTUAL PAGADO AL VENDEDOR DETALLISTA DEL PRODUCTO DEFECTUOSO.

Ningún comerciante, agente, o empleado de Courant™ está autorizado para hacer ninguna modificación, extensión, cambio o enmienda a esta garantía sin el consentimiento escrito y autorización de Courant™.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de garantías implícitas o responsabilidad por daños accidentales o consecuentes, o no permiten una limitación en el tiempo de duración de una garantía implícita, así que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no apliquen a usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y es posible que usted tenga otros derechos que varían de estado a estado.

Nota: Nuestro Centro de Servicio de Garantía embarca solamente dentro de Estados Unidos Continental, excluyendo Alaska y Hawái.

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENT	24
COMPOSANTS PRINCIPAUX.....	26
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	27
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR GRILLE-PAIN.....	27
FONCTIONS DU FOUR	27
SÉQUENCE DES OPÉRATIONS	28
NIVEAU DE FONCTION «CUISSON»	28
NIVEAU DE FONCTION «CUISSON PAR CONVECTION»	29
NIVEAU DE FONCTION «GRILL».....	29
NIVEAU DE FONCTION «TOAST»	29
SUGGESTION DE CUISSON.....	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	30
ASSISTANCE TECHNIQUE	32
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN (US).....	33

AVERTISSEMENT

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

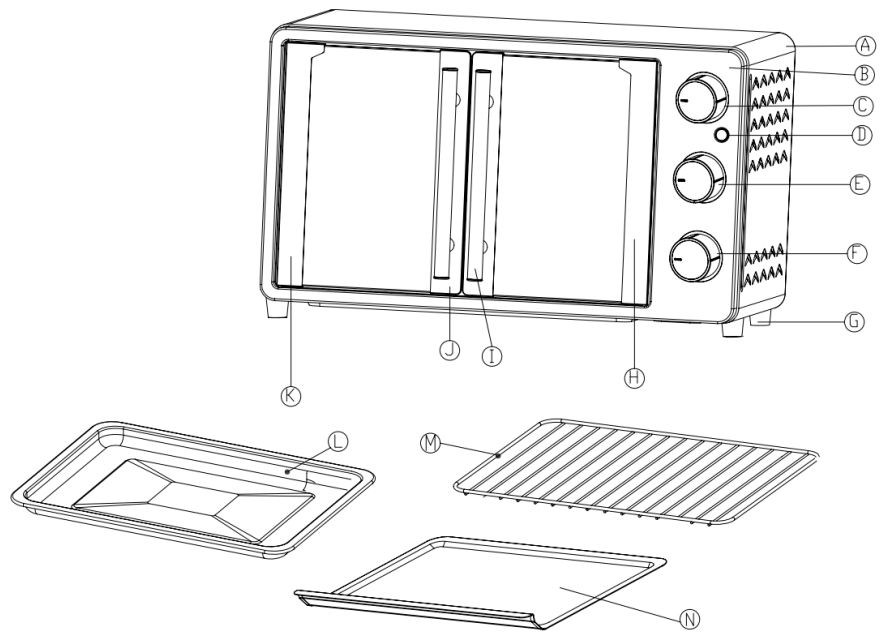
Lorsque vous utilisez votre four électrique, vous devez toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours des poignées ou des boutons.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou toute partie du four dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord des tables ou des comptoirs et ne touchez pas les surfaces chaudes.
6. N'utilisez pas d'appareils avec un cordon ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Renvoyez l'appareil à votre agent agréé pour réparation, car des outils spéciaux sont nécessaires.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un danger ou des blessures.
8. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud.
9. Lorsque vous utilisez le four, maintenez un espace d'au moins quatre pouces de chaque côté du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
10. Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer.
11. Pour le débrancher, mettez la commande temporelle sur la position OFF, puis retirez la fiche. Tenez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le cordon.
12. Il faut faire très attention lorsque l'on déplace une lèchefrite contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Ne recouvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela peut entraîner une surchauffe du four.
14. Faites très attention lorsque vous retirez le plateau, les grilles ou lorsque

- vous éliminez de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
15. Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des tampons à récurer en métal, car des morceaux pourraient se détacher du tampon à récurer et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
 16. Les aliments volumineux ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans un grille-pain four car ils peuvent créer un risque d'incendie ou d'électrocution.
 17. Un incendie peut se produire si le four est couvert par où touchent des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il est en fonctionnement. Ne posez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
 18. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on utilise des récipients de cuisson qui ne sont pas en métal ou en verre résistant au four.

COMPOSANTS PRINCIPAUX

- A. Logement
- B. Plaque frontale
- C. Bouton de contrôle de la température
- D. Témoin lumineux d'alimentation
- E. Bouton de contrôle des fonctions
- F. Bouton de commande de la minuterie
- G. Pied
- H. Clip de porte
- I. POIGNÉE DE PORTE
- J. Clip de porte
- K. Clip de porte
- L. Plateau de cuisson
- M. Étagère en fil métallique
- N. Plateau à miettes.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Voltage : AC 120 V, 60 Hz.

Puissance : 1500 Watts.

Capacité : 23 Litres

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR GRILLE-PAIN

Avant d'utiliser votre grille-pain four pour la première fois, vous devez :

1. Assurez-vous que le four est débranché, ensuite,
2. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. Séchez complètement tous les accessoires et rassemblez le four, branchez l'alimentation électrique.
4. Après avoir rassemblé votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner à la température la plus élevée (450°F) sur la fonction de grillage (chauffage du haut et du bas) pendant 15 minutes pour éliminer tout résidu d'emballage qui pourrait subsister après l'expédition. Cela permet également d'éliminer toute trace d'odeur initialement présente.

REMARQUE : L'opération initiale de démarrage peut entraîner une odeur et une fumée minimales (environ 15 minutes). C'est normal et inoffensif. Elle est due à la combustion de la substance protectrice appliquée sur les éléments chauffants en usine.

FONCTIONS DU FOUR

- **Contrôle de la température (C)**: choisissez la température souhaitée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 450 °F pour la cuisson.
- **Commande des fonctions (E)**: ce four dispose de quatre fonctions de cuisson principales.
 - BAKE
 - CUISSON PAR CONVECTION: un ventilateur fait circuler la chaleur pour une cuisson plus rapide et plus uniforme.
 - ASAR
 - TOAST
- **Commande de la minuterie (F)**: Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée, le voyant d'alimentation s'allume. La durée maximale est de 60 minutes.
 - Si vous entendez une sonnerie, cela signifie que le temps est écoulé. Le bouton de la minuterie fonctionne également comme un interrupteur «ON/OFF».
 - Lorsqu'il est réglé sur «STAY ON», le grille-pain four est réglé pour un chauffage

continu.

- Lorsqu'il est réglé sur «OFF», le grille-pain four est éteint et ne chauffe pas.
- **Témoïn lumineux (D):** lorsqu'il est allumé, il indique que le four est «allumé» et qu'il peut être chaud.
- **Plateau de cuisson (L):** pour griller et rôtir la viande, la volaille, le poisson et autres aliments.
- **Grill (M):** Pour le grillage, la cuisson au four et la cuisson générale dans des casseroles et des poêles standards.
- **Plateau à miettes (N):** utilisé pour recueillir les miettes.

ATTENTION : Faites toujours preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez la plaque de cuisson, la grille ou tout récipient chaud d'un four chaud. Utilisez toujours la poignée de la grille ou un gant de cuisine pour retirer les objets chauds du four.

SÉQUENCE DES OPÉRATIONS

1. Placez les aliments sur la plaque de cuisson ou sur une grille.
2. Placez la plaque ou la grille de cuisson à un niveau approprié pour accueillir les aliments. Pour éviter les incendies, ne remplissez pas trop le four avec des aliments dont la hauteur ou la taille est excessive.
3. Choisissez une température appropriée à l'aide du bouton de température.
4. Choisissez une fonction appropriée à l'aide du bouton de fonction.
5. Choisissez le temps en fonction de la taille de l'aliment et de sa cuisson.
6. Après la cuisson, assurez-vous que les boutons sont sur la position OFF.
7. Pour éviter de brûler, retirez la plaque ou la grille avec des gants de cuisine.

VEUILLEZ NOTER : les matériaux tels que le plastique, le papier, le verre et la céramique sont interdits dans le four, la chaleur pouvant provoquer des bris ou un incendie. Utilisez des plaques de cuisson pour les aliments gras afin d'éviter que la graisse ne coule à l'intérieur et n'endommage l'appareil.

NIVEAU DE FONCTION «CUISSON»

Utilisez la fonction BAKE pour cuire des viandes, faire bouillir des ragoûts et braiser des soupes. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 450 °F.

Opération :

- Placez la grille ou la plaque à pâtisserie sur le rail de support de la grille inférieure ou centrale.
- Placez les aliments sur la grille ou la plaque à pâtisserie et faites-les glisser dans la grille.
- Les aliments doivent être placés aussi près que possible de l'élément chauffant infé-

rieur sans le toucher.

- Réglez le contrôle de la température sur la température appropriée.
- Tournez le bouton de fonction sur «BAKE».
- Réglez la minuterie après que le voyant d'alimentation s'est allumé.

NIVEAU DE FONCTION «CUISSON PAR CONVECTION»

Utilisez la fonction CONVECTION BAKE (CUISSON PAR CONVECTION) pour cuire des viandes, faire bouillir des ragoûts et braiser des soupes par convection. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 450 °F.

Opération :

- Placez la grille ou la plaque à pâtisserie sur le rail de support de la grille inférieure ou centrale.
- Placez les aliments sur la grille ou la plaque à pâtisserie et faites-les glisser dans la grille.
- Les aliments doivent être placés aussi près que possible de l'élément chauffant inférieur sans le toucher.
- Réglez le contrôle de la température sur la température appropriée.
- Tournez le bouton de fonction sur «CONVECTION BAKING».
- Réglez la minuterie après que le voyant d'alimentation s'est allumé.

NIVEAU DE FONCTION «GRILL»

Utilisez la fonction BAKE pour griller le poisson, le bœuf et les légumes. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 450 °F.

Opération :

- Placez la grille ou la plaque à pâtisserie sur le guide de support de la grille supérieure.
- Placez l'aliment à cuire dans une rôtissoire et faites-le glisser sur la grille. Le plateau de cuisson (rôtisseur/égouttoir) peut également être utilisé comme rôtisseur.
- Réglez le contrôle de la température sur la température appropriée.
- Tournez le bouton de contrôle des fonctions sur «ROAST».
- Réglez la minuterie après que le voyant d'alimentation s'est allumé.

NIVEAU DE FONCTION «TOAST»

Utilisez la fonction TOAST pour griller du pain, des pizzas, des biscuits, des steaks, etc. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 450°F.

Opération :

- Placez la grille ou la plaque à pâtisserie sur le rail de support de la grille inférieure ou centrale.
- Placez les aliments sur la grille ou la plaque à pâtisserie et faites-les glisser dans la grille.
- Réglez le contrôle de la température sur la température appropriée.
- Tournez la commande de fonction sur «TOAST».
- Réglez la minuterie après que le voyant d'alimentation s'est allumé.

SUGGESTION DE CUISSON

1. Réglez la température et le temps de cuisson en fonction de l'aliment à cuire. Utilisez la référence de temps et de température si les instructions de cuisson sur l'aliment sont manquantes.
2. Protection contre la surchauffe : lorsque le four atteint la température désignée, le thermostat éteint automatiquement les éléments chauffants. Lorsque la température baisse à l'intérieur du four, les éléments chauffants se remettent en marche.

Référence de temps et de température :

Catégorie	La température	Temps (minutes)
Frites surgelées/frites	220 °C / 428 °F	18
Steak	200 °C / 392 °F	12
Poisson	220 °C / 428 °F	15
Crevettes	160 °C / 320 °F	12
Cuisse de poulet	220 °C / 428 °F	20
Pizza/Pain	180 °C / 356 °F	30
Brochettes	220 °C / 428 °F	20

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Veillez à débrancher le four et à le laisser refroidir avant de le nettoyer.
2. Ce four est doté d'une couche de nettoyage continu qui est automatiquement nettoyée pendant le fonctionnement normal.
 - A. Toute éclaboussure survenant pendant la cuisson et entrant en contact avec le revêtement continu rouillera pendant le fonctionnement du four. Si vous le souhaitez, nettoyez les murs avec une éponge humide, un chiffon ou un tampon à récurer en nylon et un détergent doux.
 - B. N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS DE LAINE D'ACIER, DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DE GRATTAGE DES PAROIS AVEC UN USTENSILE MÉTALLIQUE, CAR TOUTES CES MÉTHODES PEUVENT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT DE NETTOYAGE CONTINU.

3. Tous les accessoires doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle. La porte peut être nettoyée avec une éponge humide et séchée avec une serviette en papier ou en tissu. Nettoyez l'extérieur avec une éponge humide.
 - A. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF CAR IL POURRAIT ENDOMMAGER LA FINITION EXTÉRIEURE.
 - B. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF OU DE TAMPON EN LAINE D'ACIER SUR LA PLAQUE DE CUISSON, CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LA FINITION EN ÉMAIL DE LA PORCELAINÉ.
 - C. LAISSEZ SÉCHER COMPLÈTEMENT TOUTES LES PIÈCES ET SURFACES AVANT DE BRANCHER ET D'UTILISER LE FOUR.
4. Il n'est pas nécessaire de nettoyer les éléments chauffants, ils se nettoient automatiquement.
5. Ne plongez pas le four dans l'eau ou dans d'autres liquides.

ASSISTANCE TECHNIQUE


Avant de contacter le support technique, veuillez consulter le guide de dépannage ci-dessus / ci-dessous.

Consultez notre site Web pour nous rejoindre, pour trouver les réponses à vos questions fréquentes et pour des ressources additionnelles telles qu'une version mise à jour de ce guide de l'utilisateur.


WWW.COURANTUSA.COM

Pour nous rejoindre par téléphone, veuillez avoir en main le numéro de modèle et de série de votre appareil. Nos lignes sont ouvertes entre 9 h et 18 h HE au 1- 888-943-2111.

Tenez-vous à jour sur les plus récentes innovations chez Courant et pour participer à nos concours via nos médias sociaux:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN (US)

Courant™ garantit ce produit contre les défauts de matériaux et de fabrication à l'acheteur original tel que spécifié ci-dessous à condition que le produit soit enregistré en ligne dans les quatorze (14) jours suivants l'achat.

PIÈCES — Si le produit a un défaut de fabrication dans un délai d'un (1) an à compter de la date d'achat initiale, Courant™ réparera ou remplacera les pièces du produit sans frais (pour les pièces) pour les consommateurs aux États-Unis et au Canada.

MAIN-D'OEUVRE — Si le produit a un défaut de fabrication dans un délai de quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat initiale, Courant™ réparera ou remplacera les pièces du produit sans frais (pour les pièces) pour les consommateurs aux États-Unis et au Canada. Après quatre-vingt-dix (90) jours, il en sera de la responsabilité du consommateur.

Les frais d'expédition à destination et à partir de notre centre de service de garantie sont à la charge du consommateur.

Pour obtenir le service de garantie par un centre de service autorisé Courant™, veuillez nous écrire à : service@courantusa.com pour obtenir une autorisation de réparation et d'entretien (ARE) ainsi que pour localiser le centre de service de garantie le plus près de vous. Une fois autorisé, vous devez envoyer le produit au centre de service autorisé Courant™ dans ses matériaux d'emballage d'origine ou l'équivalent, pour éviter tout dommage pendant le transport.

De plus, si Courant™ devait déterminer que le produit est en dehors des conditions de la garantie, Courant™ retournera le produit à l'expéditeur aux frais de celui-ci sans être réparé ou remplacé, sauf s'il est autorisé par le consommateur à servir le produit à garantie expiré aux frais du consommateur. Tous les frais de manutention ou de réapprovisionnement pour les retours et/ou les remplacements seront non remboursables.

Courant™ exclut expressément de cette garantie toutes pièces jointes non électriques/mécaniques, accessoires et pièces jetables, y compris, mais non limité à, l'extérieur du boîtier, les câbles de connexion, batteries et adaptateurs secteur. Courant™ se réserve le droit de réparer ou de remplacer les produits défectueux avec des modèles identiques, équivalents ou plus récents.

Nous nous réservons le droit de réparer ou de remplacer le produit à notre discrétion. Le remplacement peut être soit neuf ou remis à neuf et alors que tous les efforts seront faits pour s'assurer qu'il s'agit du même modèle, si le même modèle n'est pas disponible il sera remplacé par un modèle équivalent ou supérieur.

L'usure « normale » n'est pas couverte par la présente, ou toute autre garantie. De plus, Courant™ se réserve le droit de déterminer l'usure « normale » sur tous les produits. L'altération ou l'ouverture du boîtier ou de la coque du produit annulera cette garantie dans son intégralité.

De plus, cette garantie ne s'applique pas si le produit a été endommagé par accident, abus, mauvaise utilisation ou mauvaise application, a été altéré ou modifié sans l'autorisation écrite de Courant™, a été réparé par un centre de réparation Courant™ non agréé, n'a pas été correctement entretenu ou utilisé conformément au manuel d'utilisation, a été utilisé à des fins commerciales ou autres que personnelles, a été esthétiquement endommagé, n'a pas été importé par Courant™, n'a pas été fabriqué selon les spécifications du marché des États-Unis, a été endommagé suite à une mauvaise installation ou à une négligence de la part des consommateurs, a été endommagé suite à un mauvais emballage lors de l'expédition au centre de service de garantie, a été endommagé en raison de catastrophes naturelles ou si le numéro de série du produit a été retiré ou rendu illisible.

TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À UN (1) AN POUR LES PIÈCES ET QUATRE-VINGTS-DIX (90) JOURS POUR LA MAIN-D'OEUVRE À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT INITIALE DE CE PRODUIT.

CES GARANTIES ET RECOURS SONT LES SEULS ET UNIQUES GARANTIES ET RECOURS CONCERNANT LA VENTE ET L'UTILISATION DU PRODUIT. AUCUNE AUTRE GARANTIE, ORALE OU ÉCRITE, EXPLICITE OU IMPLICITE, N'EST DONNÉE.

COURANT™ N'EST PAS RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QU'IL SOIT PARTICULIER, ACCIDENTEL, INDIRECT, DIRECT OU AUTRE ÉTANT CONNU OU QUI AURAIT DU ÊTRE CONNU D'OURANT™, Y COMPRIS LA PERTE DE PROFITS, LA BONNE VOLONTÉ ET LA PROPRIÉTÉ AINSI QUE LES BLESSURES PERSONNELLES RÉSULTANTES D'UNE RUPTURE DE GARANTIE, DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER LE PRODUIT OU SOUS TOUTE AUTRE THÉORIE JURIDIQUE CONTRACTUELLE OU DÉLICTEUELLE. LA RESPONSABILITÉ D'OURANT EST LIMITÉE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ AU DÉTAILLANT DU PRODUIT DÉFECTUEUX.

Aucun revendeur, agent ou employé Courant™ n'est autorisé à faire quelques modifications, extension, changement ou amendement que ce soit de cette garantie sans le consentement écrit et l'autorisation d'Ourant™.

Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des garanties implicites ou de la responsabilité pour les dommages directs ou indirects, ou ne permettent pas de limitation sur la durée d'une garantie implicite. Les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre.

Note : Notre centre de service de garantie expédie seulement à l'intérieur des États-Unis contigus, excluant l'Alaska et Hawaï.

