

Grille-pain four à friteuse à air numérique, 6 tranches Guide d'utilisation

UGS
043-0991-8
043-0996-8

vida^{TM/MC}
by/par **PADERNO**



Table des matières

Consignes de sécurité

Mesures de protection importantes	04
Mesures de sécurité importantes supplémentaires	05
Remarques au sujet de la fiche	06
Remarques au sujet du cordon	06
Avertissement concernant les plastifiants	06
Puissance électrique	06

Mode d'emploi

Apprendre à connaître votre four grille-pain	07
Tableau de commande	08
Fonctions préprogrammées	08
Tableau de fonction	09
Positions de la grille dans la cavité du four	09
Cuisson par convection	09
Suralimentation Turbo	10
Bouton Ajouter du temps	10
Première utilisation	10
Lignes directrices sur la cuisson de Santé Canada	10
Toast	11
Conseils pour toast	11
Bagel	11
Conseils pour Bagel	12
Garde au chaud	12
Cuisson au four par convection	13
Conseils pour cuisson par convection	13
Pizza à convection	14

Conseils pour cuisson par convection des pizzas	14
Friture à air	15
Conseils pour friture à l'air	15
Tableau de cuisson de la friture à air	16
Cuisson au gril	17
Conseils pour cuisson au gril/ cuisson au gril/ par convection	18
Biscuits	18
Déshydrater	18
Tableau de déshydratation	19
Cuisson lente	20
Réchauffer	20
Récipients de cuisson	20
Consignes d'entretien pour l'utilisateur	21
Consignes d'entretien et de nettoyage	21
Rangement	21
Garantie	22

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil électrique, des précautions de base ci-après doivent toujours être suivies, notamment :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS..

2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants utilisent ou sont à proximité d'un appareil électrique.
6. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
7. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil a mal fonctionné, ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez-le à un technicien qualifié pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ni dans un four chaud.
12. Prenez d'extrêmes précautions lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour débrancher, retirez la fiche électrique de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
15. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
16. Lorsque le four de comptoir est en cours d'utilisation, un incendie peut se produire si le four est recouvert par des matériaux inflammables ou en contact avec ceux-ci, notamment des rideaux, draperies, parois et autres objets assimilés. Ne rangez pas d'objet sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
17. Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques créant un risque de choc électrique.
18. La plus grande prudence s'impose lors de l'utilisation de récipients conçus à base de matériaux autres que le métal ou le verre.
19. Ne rangez aucun matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé.
20. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four grille-pain : papier, carton, plastique, etc.

21. Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute partie du four grille-pain avec du papier d'aluminium métallique. Cela provoquera une surchauffe du four grille-pain.
22. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le ramasse-miettes ou que vous vous débarrassez de la graisse chaude.
23. Ne couvrez pas le four grille-pain avec quoi que ce soit qui empêcherait la vapeur de s'échapper. Cela peut provoquer un gauchissement, une décoloration, un dysfonctionnement ou même un incendie.
24. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton Annuler.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

ATTENTION, SURFACES CHAUDES : Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur s'échappant pendant son utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter tout risque de brûlure, d'incendie ou d'autres blessures corporelles ou dommages matériels.

1. Une personne qui n'a pas lu et compris toutes les instructions d'utilisation, de brunissement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce guide d'utilisation avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
 2. Si cet appareil tombe ou est accidentellement immergé dans l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise murale. Ne mettez pas la main dans l'eau!
 3. Lorsque vous utilisez cet appareil, prévoyez un espace d'air adéquat au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air. N'utilisez pas cet appareil lorsqu'il touche ou à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de vêtements, de torchons ou d'autres matériaux inflammables.
 4. Pour réduire le risque d'incendie, ne laissez pas cet appareil sans surveillance pendant son utilisation.
 5. Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, appuyez immédiatement sur le bouton d'annulation et débranchez le cordon. N'utilisez pas et n'essayez pas de réparer un appareil défectueux!
 6. Le cordon de cet appareil doit être branché uniquement sur une prise électrique murale de 120 V CA.
 7. N'utilisez pas cet appareil dans une position instable.
 8. Pour réduire le risque de brûlures ou d'autres blessures, ne touchez pas les surfaces chaudes. L'utilisation de mitaines ou de gants de cuisinier de protection ainsi que d'ustensiles à longue main est recommandée.
 9. Pour réduire le risque de blessures aux personnes ou aux biens, débranchez cet appareil avant d'insérer de la nourriture. Gardez toujours l'appareil débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé.
- MISE EN GARDE :** Ne laissez jamais le four grille-pain sans surveillance pendant l'utilisation.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE

REMARQUES AU SUJET DE LA FICHE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, veuillez faire appel à un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

REMARQUES AU SUJET DU CORDON

Le cordon d'alimentation court fourni doit être utilisé pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Branchez toujours le grille-pain directement à une prise murale.

- A. Le cordon d'alimentation fourni est court afin de réduire le risque qu'une personne s'emmêle avec ou trébuche dessus.
- B. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont employés avec précaution.
- C. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé :
 - 1. La tension nominale du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi importante que la puissance électrique de l'appareil.
 - 2. Le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas recouvrir le comptoir ou le dessus de table où il peut être tiré par des enfants ou présenter un risque de trébuchement.

CONSERVEZ UNIQUEMENT CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Pour empêcher les plastifiants de migrer vers la finition du comptoir, de la table ou d'autres meubles, placez des sous-verres NON PLASTIQUES ou placez des napperons entre l'appareil et la finition du comptoir ou de la table. Si vous ne le faites pas, la finition peut s'assombrir, des imperfections permanentes peuvent survenir ou des taches peuvent apparaître.

PUISSANCE ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, il se peut que votre appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit fonctionner sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

Apprendre à connaître votre four grille-pain

7

Le produit peut différer légèrement de l'illustration.

Mode d'emploi

Figure 1

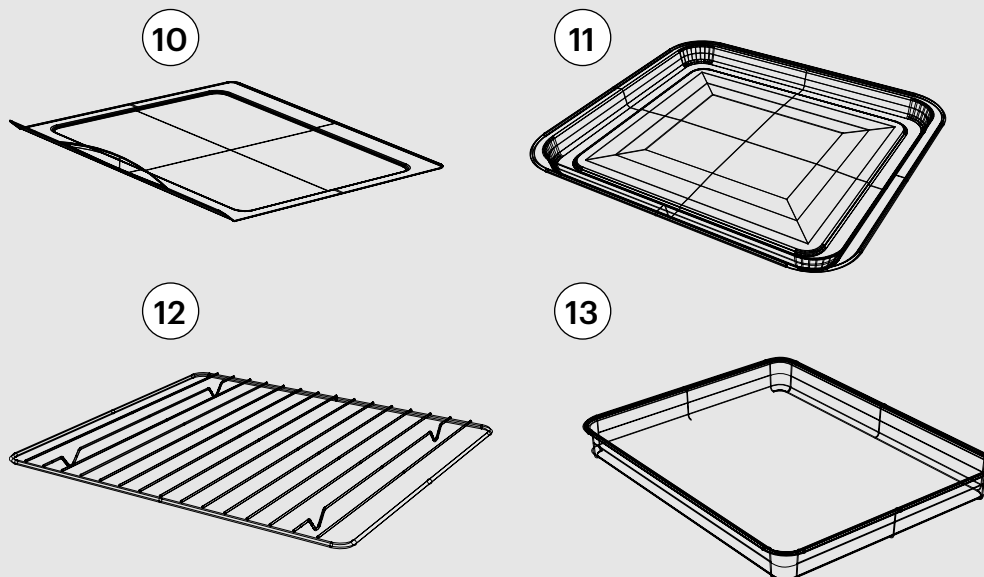
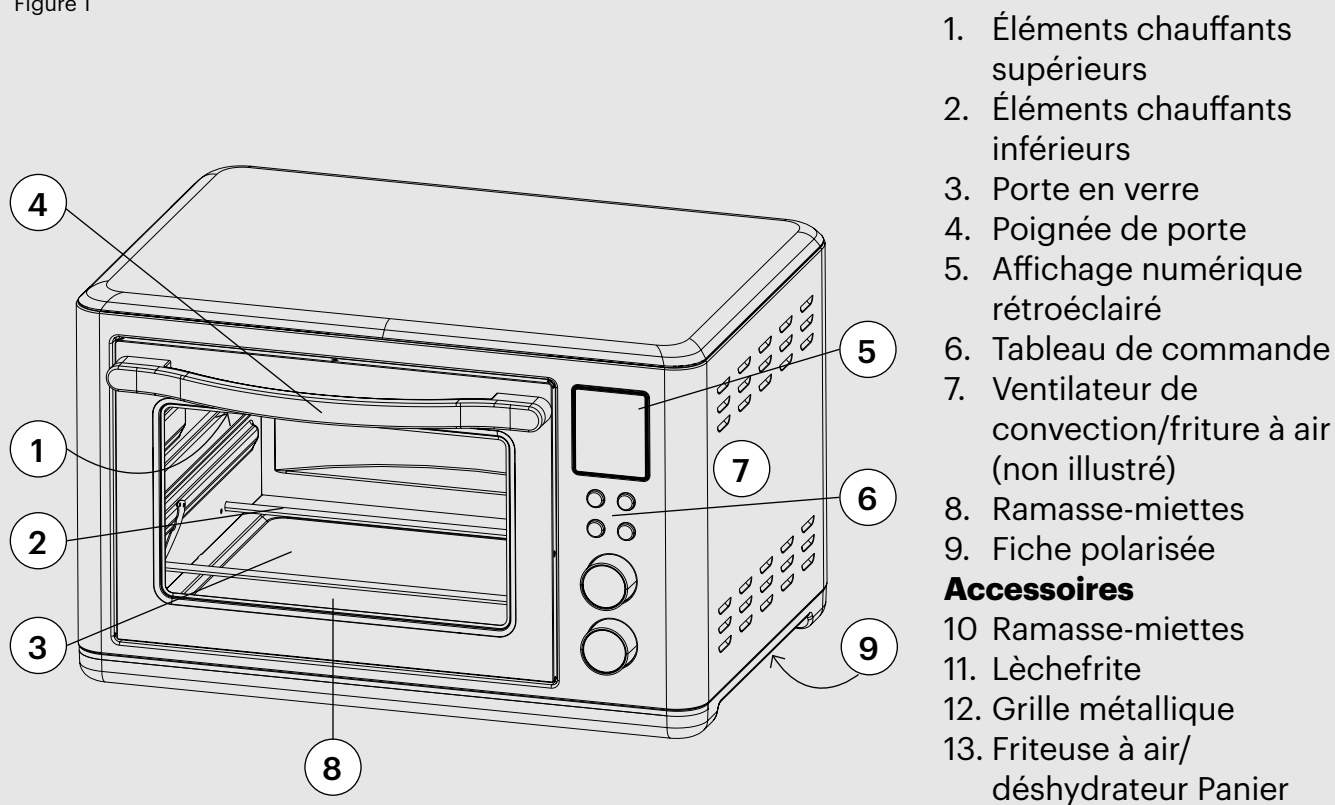










Tableau de commande


1. **AFFICHAGE NUMÉRIQUE.** Lorsque l'appareil est branché, ou si le bouton  est enfoncé, l'écran rétroéclairé indiquera la fonction active, PRÉCHAUFFER, DEGRÉ DE BRUNISSEMENT (1 - 7) des toasts, TEMPS de cuisson restant, CONVECTION ou suralimentation TURBO et TEMP.

REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans un délai de 1 minute, l'écran numérique rétroéclairé s'éteint, car le four grille-pain repose en mode veille.

2.  **Bouton de fonction.** Appuyez une fois pour passer à 11 cycles de cuisson préprogrammés. Un bip sera émis, et l'icône sélectionnée clignote.
3.  **Bouton Démarrer/Annuler.** Appuyez sur ce bouton pour DÉMARRER la fonction sélectionnée ou pour l'ANNULER. Lorsque le bouton  est à nouveau enfoncé, l'appareil s'éteint.
4.  **Bouton.** Lorsque ce bouton est appuyé, un ventilateur apparaît sur l'écran numérique pour indiquer que le ventilateur de convection fonctionne. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour activer la suralimentation Turbo à tout moment. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour éteindre le ventilateur. Le mode TURBO est utilisé pour les aliments à frire à l'air.
5. **Bouton + 5 MIN AJOUTER DU TEMPS.** Appuyez sur ce bouton pour ajouter instantanément 5 minutes de temps de cuisson si vous souhaitez cuisiner plus longtemps.
6.  **Sélecteur de temps.** Tournez le sélecteur pour changer manuellement le temps de 1 minute minimum à 99 minutes maximum.

Lors de l'utilisation de la fonction DÉSHYDRATATION, le temps peut être programmé de 1 h à 72h00.

REMARQUE : Les fonctions sont préprogrammées et ne peuvent être modifiées que dans des limites prédéfinies.

7.  **Sélecteur de TEMP.** Tournez le sélecteur pour changer manuellement la température de 150 °F/65 °C minimum à 450 °F/230 °C maximum.

Lors de l'utilisation de la fonction DÉSHYDRATATION, les températures peuvent être programmées de 80 °F / 25 °C à 180 °F / 80 °C.

Une tonalité audible sera émise lorsque la TEMP est modifiée.

REMARQUE : Les fonctions sont préprogrammées et ne peuvent être modifiées que dans des limites prédéfinies


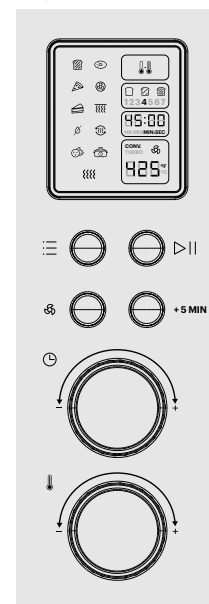
REMARQUE : Appuyez sur le bouton  et le bouton +5MIN et maintenez-les enfoncés pour basculer entre Fahrenheit et Celsius.

Figure 2



Fonctions préprogrammées













1.  **TOAST :** La chaleur élevée saisit et produit des résultats délicieusement croustillants. Pain, muffins, gaufres congelées, pâtisseries de grille-pain congelées, aliments préparés pour grille-pain, etc.
2.  **BAGEL :** Une chaleur élevée saisit le dessus des bagels tout en réchauffant l'intérieur. Cette fonction est idéale pour griller des muffins anglais ou des pains spéciaux en tranches épaisses dont seule la face supérieure doit être grillée.
3.  **GARDE AU CHAUD :** Maintient les aliments chauds jusqu'à 99:00 minutes à 170 °F / 75 °C, la température recommandée pour empêcher la croissance bactérienne, et peut être programmé de 150 °F/65 °C à 200 °F/95 °C.
4.  **CUISSON PAR CONVECTION :** L'utilisation du ventilateur convection favorise le brunissement et peut raccourcir le temps de cuisson sans retourner ni arroser. Faites cuire des gâteaux, des tartes, des biscuits, de la volaille, du bœuf, du porc, etc.
REMARQUE : La valeur par défaut est le ventilateur de convection activé, appuyez une fois pour suralimentation TURBO, deux fois pour éteindre le ventilateur.
5.  **CUISSON PAR CONVECTION DES PIZZAS :** Ce four grille-pain peut accueillir toute pizza fraîche ou congelée de 30 cm (12 po) (ou plus petite). La cuisson par convection assure même la cuisson et le brunissement de la pizza.
REMARQUE : La valeur par défaut est le ventilateur de convection activé, appuyez une fois pour suralimentation TURBO, deux fois pour éteindre le ventilateur.
6.  **FRITURE À AIR :** Utilisez le mode TURBO pour faire frire les aliments à l'air. Utilisez TOUJOURS le panier pour frire à air/déshydrater en fil métallique lors de la friture à l'air. La chaleur élevée et constante du four grille-pain combiné à l'air de convection assure des résultats croustillants avec un minimum ou pas d'huile.
REMARQUE : La valeur par défaut est suralimentation TURBO; appuyez une fois pour faire tourner le ventilateur à la convection.
7.  **7. CUISSON AU GRIL :** Poisson, steak, volaille, côtelettes de porc, etc.
8.  **BISCUITS :** Parfait pour la cuisson de biscuits réfrigérés faits maison ou préparés, de biscuits, de rouleaux de cannelle ou de croissant.
9.  **DÉSHYDRATER :** Utilisez le mode TURBO pour déshydrater les aliments. Utilisez TOUJOURS le panier pour frire à air/déshydrater en fil métallique lors de la déshydratation. Les basses températures précises et la suralimentation TURBO ont maximisé le flux d'air asséchant uniformément les aliments sans cuisson ni surchauffe.
REMARQUE : La valeur par défaut est suralimentation TURBO; appuyez une fois pour faire tourner le ventilateur à la convection.
10.  **CUISSON LENTE :** Faites cuire lentement vos aliments préférés à basse température pendant une longue période pour obtenir le maximum de saveur et de jus de vos aliments.
11.  **RÉCHAUFFAGE PAR CONVECTION :** Réchauffez les restes pour un réchauffement uniforme.

Tableau des fonctions

Fonction	Temps (Min)		Température		Convection		Turbo	
	Par défaut	Réglable	Par défaut	Réglable	Par défaut	Réglable	Par défaut	Réglable
Toast	Degré de brunissement 4	Degré de brunissement 1 – 7	450 °F/230 °C	NON	désactivé	NON	désactivé	NON
Bagel	Degré de brunissement 4	Degré de brunissement 1 – 7	450 °F/230 °C	NON	désactivé	NON	désactivé	NON
Chaud	90:00	1 – 99:00	170 °F/75 °C	150 – 200 °F / 65 – 95 °C	désactivé	OUI	désactivé	OUI
Cuisson au four	30:00	1 – 99:00	350 °F/175 °C	170 – 450 °F / 75 – 230 °C	ACTIVÉ	OUI	désactivé	OUI
Pizza	16:00	1 – 60:00	350 °F/175 °C	350 – 450 °F / 175 – 230 °C	ACTIVÉ	OUI	désactivé	OUI
Friture à air	25:00	1 – 60:00	400 °F/ 205 °C	170 – 450 °F / 75 – 230 °C	désactivé	OUI	ACTIVÉ	OUI
Cuisson au grill	10:00	1 – 30:00	450 °F/230 °C	NON	désactivé	OUI	désactivé	OUI
Biscuits	11:00	1 – 60:00	350 °F/175 °C	170 – 450 °F / 75 – 230 °C	ACTIVÉ	OUI	désactivé	OUI
Déshydrater	08 :00 h	1 h – 72 :0 h	120 °F/50 °C	80 – 180 °F / 25 – 80 °C	désactivé	OUI	ACTIVÉ	OUI
Cuisson lente	4:00 h	2 h – 12 h	275 °F/135 °C	265 – 285 °F / 130 – 140 °C	ACTIVÉ	OUI	désactivé	OUI
Réchauffer	15:00	1 – 60:00	250 °F/120 °C	170 – 450 °F / 75 – 230 °C	désactivé	OUI	désactivé	OUI

Positions de la grille dans la cavité du four

REMARQUE : Certains aliments peuvent nécessiter différentes positions dans la cavité du four en fonction de la recette, de la taille, de la quantité d'aliments à cuire et du goût personnel. Utilisez les informations suivantes comme guide uniquement.







- Il y a 3 positions de hauteur différentes dans la cavité du four pour le panier pour frire à air/déshydrater, la grille métallique ou la lèchefrite.
- Utilisez la position supérieure de la cavité du four selon la fonction .
- La position de milieu de la cavité du four est normalement utilisée pour les toasts, les bagels, les pizzas, la friture à air, les biscuits et les fonctions de déshydratation.
- Utilisez la position inférieure de la cavité du four pour faire cuire au four, rôtir, réchauffer et réchauffer les fonctions.

AVERTISSEMENT : Ne placez jamais la lèchefrite directement sur les éléments chauffants inférieurs.







- Assurez-vous toujours qu'une lèchefrite est située sous le panier de friture à air/déshydratation lorsqu'il est utilisé pour récupérer toute huile ou aliment qui coule à travers.

Cuisson par convection

La cuisson par convection fait circuler de l'air chauffé dans toute la cavité du four grille-pain pour maintenir une température uniforme autour des aliments. Ce flux d'air constant et doux favorise le brunissement et le scellement des jus lors de la cuisson des viandes. En raison de l'efficacité de l'utilisation d'un ventilateur de convection, le temps de cuisson peut être raccourci.

- En règle générale, les produits de boulangerie nécessitent une température plus basse lors de l'utilisation d'un ventilateur de convection que la cuisson dans un four conventionnel. Abaissez la température de 25 °F/15 °C à un minimum de 300 °F/150 °C lors de la cuisson de gâteaux, de tartes, de biscuits et de pain.
- Suivez les instructions de l'emballage pour le temps et la température lors de la cuisson des plats cuisinés.
- Vérifiez les aliments à environ 3/4 du cycle de cuisson et ajustez le temps ou la température si nécessaire.
- La cuisson par CONVECTION est le réglage par défaut pour les fonctions , , et .
- Éteignez le ventilateur à tout moment en appuyant deux fois sur le bouton .
- La cuisson par CONVECTION est disponible pour toutes les fonctions sauf  et .
- Utilisez le panier de friture à air/déshydratation, les plats de cuisson à l'épreuve du four, les plaques à rôtir, les plaques à pizza ou les plaques à biscuits avec des côtés à bas profil, et placez-les au centre de la grille métallique pour permettre une circulation d'air maximale.
- Ne couvrez pas les aliments avec du papier d'aluminium ou tout autre type de couvercle afin d'assurer un débit d'air maximal.

Suralimentation Turbo





- Appuyez une fois sur le bouton  pour activer la suralimentation Turbo. «TURBO» et un ventilateur activé apparaissent sur l'écran numérique indiquant que la suralimentation TURBO est activée.
- La suralimentation TURBO maximise le flux d'air par convection, raccourcit le temps de cuisson et augmente l'efficacité de cuisson et est disponible lors de l'utilisation de n'importe quelle fonction sauf  ou .
- La suralimentation TURBO est le réglage par défaut pour les fonctions  et . Éteignez le ventilateur à tout moment en appuyant sur le bouton .

Bouton Ajouter du temps + 5 MIN


- À tout moment pendant le processus de cuisson, vous pouvez ajouter 5 minutes de temps de cuisson supplémentaire le cas échéant.
- Chaque fois qu'il est pressé, il augmente le temps de cuisson de 5 minutes et par incréments de 5 minutes (5, 10, 15, etc...).


Première utilisation

MISE EN GARDE : Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le four grille-pain et ne laissez pas le cordon entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

- Lisez attentivement toutes les instructions d'utilisation.
- Déballez soigneusement le four grille-pain et ses accessoires, en enlevant tous les matériaux d'emballage. Retirez toutes les étiquettes des surfaces extérieures et tout emballage à l'intérieur.
- Placez votre four grille-pain sur une surface plane telle qu'un comptoir ou une table. Assurez-vous que les côtés, l'arrière et le dessus du four grille-pain sont à au moins 10 cm (4 po) des murs, des placards ou des objets qui se trouvent sur le comptoir ou la table.
- Pour éviter les rayures ou la décoloration, n'entrez rien sur le dessus du four grille-pain pendant le fonctionnement.
- Lavez le panier de friture à air/déshydratation, la lèchefrite, la grille métallique et le ramasse-miettes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement les articles avant de les placer dans le four grille-pain.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
- Pour s'assurer que le four grille-pain est exempt d'huiles utilisées lors de sa fabrication, il est nécessaire de faire fonctionner l'appareil à vide une fois.
- Assurez-vous que le ramasse-miettes est en place dans le fond du four grille-pain.
- Branchez l'appareil sur une prise murale électrique 120 V CA. Un long bip retentit, l'affichage numérique s'illumine lorsque l'icône de la fonction  commencera à clignoter. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous atteigniez un clignotement . Tournez le sélecteur de TEMP à 400 °F / 205 °C. La durée de 30:00 minutes par défaut s'affiche.
- Appuyez sur le bouton  ; la MINUTERIE débute le compte à rebours une fois le préchauffage terminé.
- À la fin de la durée de 30:00 minutes, le sélecteur de la MINUTERIE affiche 00:00, 3 bips audibles seront émis et le four grille-pain s'éteint. Le four grille-pain est prêt à l'emploi.

MISE EN GARDE : Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après utilisation. Portez toujours des gants de protection isolants sur les mains lorsque vous touchez un four grille-pain chaud.

REMARQUE : Le four grille-pain ne fonctionne pas tant que le bouton  n'a pas été enfoncé.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton  à tout moment pour éteindre le four grille-pain. Si aucun bouton n'est enfoncé dans un délai de 1 minute, l'écran numérique rétroéclairé s'éteint, car le four grille-pain repose en mode veille.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, le four grille-pain peut émettre une légère odeur. C'est normal et n'affecte pas la saveur.

Lignes directrices sur la cuisson de Santé Canada

La viande hachée crue et la volaille hachée crue peuvent contenir des bactéries qui pourraient causer des maladies si elles sont mal manipulées ou mal cuites. Santé Canada recommande que les viandes comme le bœuf, l'agneau et le porc, etc., soient cuites à une température interne de 160 °F/71 °C. Les produits de volaille doivent être cuits à une température interne de 165 °F/74 °C pour s'assurer que toute bactérie nocive a été tuée.

☞ Toast

1. Assurez-vous que le ramasse-miettes est propre et en place dans le fond du four grille-pain.
2. Ouvrez la porte en verre. Faites glisser la grille métallique en position centrale de la cavité du four et disposez le pain ou la nourriture sur la grille métallique. Fermez la porte en verre.
3. Branchez l'appareil sur une prise murale électrique 120 V CA. L'affichage numérique s'illumine lorsque la flèche de la fonction pointe vers un clignotement; et le sélecteur de BRUNISSEMENT ☞ clignote à 4, degré de brunissement moyen. Tournez le sélecteur ⌚ jusqu'à ce que le réglage du degré de brunissement souhaité soit affiché. La température est fixée à 450 °F/230 °C.

Degré de brunissement souhaité	Réglage du degré de brunissement
Léger	1 ou 2
Moyen	3, 4, 5
Foncé	6 ou 7

4. Appuyez sur le bouton ▷||; le four grille-pain est allumé. La minuterie débute le compte à rebours.

MISE EN GARDE : Dès que le bouton ▷|| est enfoncé, le four grille-pain s'allume. Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température pendant tout le temps de cuisson.

MISE EN GARDE : Prenez soin de ne rien placer sur le dessus du four grille-pain. Ne touchez aucune partie du four grille-pain sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton ▷|| à tout moment pour éteindre le four grille-pain.

5. Lorsque la commande de MINUTERIE affiche 00 :00, 3 bips seront émis et le four grille-pain s'éteint.
6. Ouvrez la porte en verre et vérifiez les progrès du grillage. Continuez à griller si vous le souhaitez.
7. Lorsque vous êtes satisfait de la couleur du pain grillé, portez des gants de cuisine pour retirer la grille métallique du four grille-pain. Soyez prudent lorsque vous retirez le pain grillé de l'arrière de la grille métallique. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermez la porte en verre.
8. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : NE LAISSEZ PAS LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE PENDANT LE GRILLAGE DU PAIN.

Conseils pour toast

- Retirez tous les emballages protecteurs des aliments avant de les placer dans le four grille-pain. Suivez les instructions pour griller du pain.
- Le pain congelé nécessite un temps plus long.

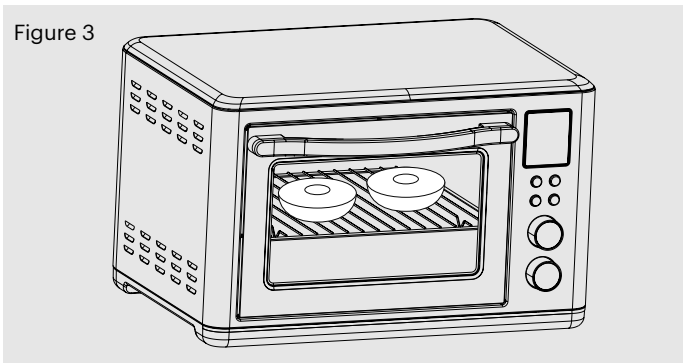
REMARQUE : Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez ce four grille-pain pour griller des articles de pâtisserie avec des garnitures ou un glaçage de type liquide.

- Lorsque vous faites griller plus d'une tranche de pain, utilisez des tranches de taille, d'épaisseur et de fraîcheur similaires.
- Le pain rassis, le pain mince ou les produits de pain sucré, tels que les gâteaux de thé et le pain aux fruits, brunissent beaucoup plus rapidement que le pain ordinaire, de sorte qu'ils doivent être grillés pendant moins de temps.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyez fréquemment le ramasse-miettes.

☞ Bagel

Utilisez cette fonction ☞ pour griller des muffins anglais ou des pains de spécialité tranchés épais qui ne nécessitent que le côté supérieur pour être grillés.

1. Assurez-vous que le ramasse-miettes est propre et en place dans le fond du four grille-pain.
2. Ouvrez la porte en verre. Faites glisser la grille métallique en position centrale de la cavité du four et disposez des bagels, des muffins anglais ou des aliments de grille-pain côté coupe vers le haut sur la grille métallique (voir figure 3). Fermez la porte vitrée.
3. Branchez l'appareil sur une prise murale électrique 120 V CA. L'affichage numérique s'allume.
4. Appuyez sur le bouton ☞ jusqu'à ce que ☞ commence à clignoter. La commande de BRUNISSEMENT clignote à 4, degré de brunissement moyen. Tournez le sélecteur ⌚ jusqu'à ce que le réglage du degré de brunissement souhaité soit affiché.



Degré de brunissement souhaité	Réglage du degré de brunissement
Léger	1 ou 2
Moyen	3, 4, 5
Foncé	6 ou 7

5. Appuyez sur le bouton ▷||; le four grille-pain est allumé. La minuterie débute le compte à rebours.

MISE EN GARDE : Dès que le bouton ▷|| est enfoncé, le four grille-pain s'allume. Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température pendant tout le temps de cuisson.

MISE EN GARDE : Prenez soin de ne rien placer sur le dessus du four grille-pain. Ne touchez aucune partie du four grille-pain sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton à tout moment pour éteindre le four grille-pain.

6. Lorsque la commande de MINUTERIE affiche 00 :00, 3 bips seront émis et le four grille-pain s'éteint.
7. Ouvrez la porte en verre et vérifiez les progrès du grillage. Continuez à griller si vous le souhaitez.

8. Lorsque vous êtes satisfait de la couleur du pain grillé, portez des gants de cuisine pour retirer la grille métallique du four grille-pain. Soyez prudent lorsque vous retirez le pain grillé de l'arrière de la grille métallique. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermez la porte en verre.
9. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : NE LAISSEZ PAS LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE PENDANT LE GRILLAGE DU PAIN.

Conseils pour les Bagel

- Retirez tous les emballages protecteurs des aliments avant de les placer dans le four grille-pain. Suivez les instructions pour griller du pain.
- La fonction ☺ offre un brunissement plus foncé pour les bagels et les muffins anglais, des tranches de pain de plus en plus épaisses et plus denses.
- Les bagels congelés ou les muffins anglais nécessitent un temps de réglage plus long.
- AVERTISSEMENT : Soyez particulièrement prudent lorsque vous faites griller des articles de pâtisserie avec des garnitures ou un glaçage de type liquide.
- Lorsque vous faites griller plus d'un bagel, utilisez des moitiés de taille, d'épaisseur et de fraîcheur similaires.
- Les bagels rassis, les bagels minces ou les produits de pain sucré, tels que les gâteaux de thé et le pain aux fruits, brunissent beaucoup plus rapidement que le pain ordinaire, alors réduisez le temps de grillage.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyez fréquemment le ramasse-miettes.

Chaud

MISE EN GARDE : N'utilisez JAMAIS de contenants en plastique dans le four grille-pain.

REMARQUE : Veuillez lire la section intitulée « Contenants de cuisson » avant de placer tout aliment dans le four grille-pain pour le réchauffement.

1. Assurez-vous que le ramasse-miettes est en place dans le fond du four grille-pain.
2. Ouvrez la porte en verre. Faites glisser la grille métallique ou la lèchefrite dans la position inférieure ou moyenne de la cavité du four. Placez les aliments sur la grille métallique ou dans la lèchefrite ou placez les aliments dans un plat à l'épreuve du four, puis placez le plat au centre de la grille métallique afin que l'air circule de tous les côtés de la nourriture.
3. Fermez la porte en verre.
4. Branchez l'appareil sur une prise murale électrique 120 V CA. L'affichage numérique s'allume. Appuyez sur le bouton ☰ jusqu'à ce que vous atteigniez un clignotement ⏏; le TEMPS de 90:00 minutes et la TEMP de 170 °F / 75 °C par défaut s'affichent.
5. Pour régler le TEMPS, tournez le sélecteur ⌚ à un minimum de 01:00 minute et un maximum de 99 :00 minutes. Tournez le sélecteur de température pour régler la température de 150 °F/65 °C à 200 °F/95 °C.
6. Appuyez sur le bouton ▷||; le four grille-pain est allumé. Le compte à rebours débute.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton ☼ à tout moment pour allumer le ventilateur. Appuyez sur le bouton ☼ 2x pour la suralimentation turbo maximisée du flux d'air et un réchauffement plus rapide.

MISE EN GARDE : Dès que le bouton ▷|| est enfoncé et que le four grille-pain est allumé, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température pendant tout le temps de cuisson.


MISE EN GARDE : Prenez soin de ne rien placer sur le dessus du four grille-pain. Ne touchez aucune partie du four grille-pain sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton ▷|| à tout moment pour éteindre le four grille-pain.

7. Lorsque la commande de MINUTERIE affiche 00 :00, 3 bips seront émis et le four grille-pain s'éteint.
- REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans un délai de 1 minute, l'écran numérique rétroéclairé s'éteint, car le four grille-pain repose en mode veille.
8. Ouvrez la porte en verre et vérifiez les progrès du réchauffement. Prolongez le temps ⏏ si nécessaire.
9. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments de l'arrière de la grille métallique. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermez la porte en verre.
10. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.









AVERTISSEMENT : NE LAISSEZ PAS LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE LORSQUE VOUS UTILISEZ LA FONCTION ⏏ GARDE AU CHAUD.

Cuisson au four par convection

Utilisez les réglages CUISSON AU FOUR ou CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION pour faire cuire des casseroles, des gâteaux, des biscuits, des tartes, des biscuits ou votre recette préférée selon les instructions de l'emballage ou de la recette. RÔTIR est un terme souvent appliqué lors de l'utilisation de la fonction  pour faire cuire les viandes.



REMARQUE : Veuillez lire la section précédente intitulée « Cuisson par convection » pour plus d'informations.

MISE EN GARDE : N'utilisez JAMAIS de sacs de torréfaction ou de contenants en plastique dans le four grille-pain.

1. Assurez-vous que le ramasse-miettes est en place dans le fond du four grille-pain.
2. Ouvrez la porte en verre. Si vous choisissez d'utiliser votre propre plat de cuisson, faites glisser la grille métallique à la position centrale ou inférieure de la cavité du four. Centrez soigneusement le plat de cuisson directement sur une grille métallique et fermez la porte en verre.
MISE EN GARDE : Assurez-vous que le plat de cuisson est à au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant supérieur.
3. Vous pouvez utiliser la lèchefrite seule pour faire cuire des aliments tels que des biscuits, des biscuits ou des entrées chaudes.
4. Pour faire RÔTIR les viandes ou le poisson, placez la grille métallique, les pieds vers le bas, dans la lèchefrite pour créer un ensemble de cuisson. Placez les viandes ou le poisson sur l'ensemble de cuisson. Les jus et/ou la graisse s'égoutteront dans la lèchefrite et diminueront les éclaboussures pendant le rôtissage.
5. Branchez l'appareil sur une prise murale électrique 120 V CA. L'affichage numérique s'allume. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous atteigniez un clignotement  ; le TEMPS de 30:00 minutes et la TEMPÉRATURE de 350 °F / 175 °C par défaut s'affichent.
6. Ajustez le TEMPS et la TEMPÉRATURE en fonction des instructions de la recette. Tournez le sélecteur de temps  à un minimum de 01:00 minute et un maximum de 99:00 minutes. Tournez le  sélecteur de température pour régler la température de 170 °F/75 °C à 450 °F/230 °C.
7. Appuyez sur le bouton  ; le four grille-pain est allumé. Le compte à rebours débute après la fin du préchauffage.
8. Pour un jet de chaleur intense supplémentaire, appuyez à nouveau sur le bouton  pour activer la suralimentation Turbo à tout moment. « TURBO » et un ventilateur tournant apparaissent à l'écran numérique.
MISE EN GARDE : Dès que le bouton  est enfoncé et que le four grille-pain est allumé, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température pendant tout le temps de cuisson.
MISE EN GARDE : Prenez soin de ne rien placer sur le dessus du four grille-pain. Ne touchez aucune partie du four grille-pain sans porter de gants de cuisine.
REMARQUE : Appuyez sur le bouton  à tout moment pour éteindre le four grille-pain.
9. Lorsque la commande de MINUTERIE affiche 00:00, 3 bips seront émis et le four grille-pain s'éteint.
REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans un délai de 1 minute, l'écran numérique rétroéclairé s'éteint, car le four grille-pain repose en mode veille.
10. Ouvrez la porte en verre et vérifiez le progrès de brunissement. Prolongez le temps de CUISSON si nécessaire.
11. Lorsque vous êtes satisfait des aliments cuits au four ou rôtis, portez des gants de cuisine et retirez la grille métallique du four grille-pain. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments de l'arrière de la grille métallique. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermez la porte en verre.
12. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.









AVERTISSEMENT : NE LAISSEZ PAS LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON PAR CONVECTION OU LE RÔTISSEMENT.

Conseils pour cuisson au four par convection

- Pour un jet de chaleur intense supplémentaire, appuyez à nouveau sur le bouton  pour activer la suralimentation Turbo à tout moment. « TURBO » et un ventilateur tournant apparaissent à l'écran numérique.
- Lorsque vous utilisez le réglage de  CUISSON PAR CONVECTION, abaissez la température de la recette de cuisson de 50 °F / 25 °C à un minimum de 300 °F / 150 °C lors de la cuisson des gâteaux, des tartes, des biscuits et du pain.
- Lors de la cuisson, la position utilisée dans la cavité du four dépendra de la taille de l'aliment en cours de préparation. Il est important de placer vos aliments le plus près possible du centre du four grille-pain pour assurer une cuisson uniforme.
- Choisissez des plats en métal, en verre à l'épreuve du four ou en céramique.
- Vérifiez les indications sur l'emballage pour déterminer si le contenant convient pour être utilisé dans le four grille-pain.
MISE EN GARDE : Laissez un espace d'air d'au moins 2,5 cm (1 po) entre le haut du contenant et les éléments chauffants supérieurs. N'utilisez jamais de couvercles en verre sur des plats en verre ou métal. Si vous devez couvrir votre plat, utilisez du papier d'aluminium.

Cuisson par convection des pizzas

REMARQUE : Veuillez lire la section précédente intitulée « Cuisson par convection » pour plus d'informations. Votre four grille-pain peut accueillir une pizza fraîche ou congelée de 30 cm (12 po).

- Assurez-vous que le ramasse-miettes est en place dans le fond du four grille-pain.
- Lorsque vous faites cuire une pizza préparée, fraîche ou congelée, retirez tous les emballages, y compris le carton, le plastique, le papier ou d'autres matières inflammables, avant de placer la pizza dans le four grille-pain. Lorsque vous faites cuire une pizza fraîche, utilisez une plaque à pizza légèrement huilée saupoudrée de semoule de maïs pour faciliter le retrait de la pizza cuite au four.
AVERTISSEMENT : Ne faites jamais cuire les pizzas directement sur la grille métallique, car le fromage fondu et d'autres ingrédients peuvent tomber sur les éléments chauffants et créer un risque d'incendie potentiel.
- Selon la profondeur de la pizza, faites glisser la grille métallique ou l'ensemble grille/lèche-frite dans la position centrale ou inférieure de la cavité du four. Centrez soigneusement la plaque à pizza directement sur la grille métallique et fermez la porte en verre.
MISE EN GARDE : Assurez-vous que la pizza est à au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant supérieur.
- Branchez l'appareil sur une prise murale électrique 120 V CA. L'affichage numérique rétroéclairé s'allume. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous atteigniez un clignotement ; le TEMPS de 16:00 minutes et la TEMPÉRATURE de 350 °F / 175 °C par défaut s'affichent.
- Ajustez le TEMPS et la TEMPÉRATURE en fonction des instructions de la recette. Tournez le sélecteur de temps  à un minimum de 01:00 minute et un maximum de 60:00 minutes. Tournez le sélecteur de température  pour régler la température de 350 °F/175 °C à 450 °F/230 °C.
- Appuyez sur le bouton ; le four grille-pain est allumé. « CONV. » et un ventilateur tournant apparaissent sur l'écran numérique pour indiquer que le ventilateur de convection fonctionne. Le compte à rebours débute après la fin du préchauffage.
- Pour un jet de chaleur intense supplémentaire, appuyez à nouveau sur le bouton  pour activer la suralimentation Turbo à tout moment. « TURBO » et un ventilateur tournant apparaissent à l'écran numérique.
- Appuyez à nouveau sur le bouton  pour éteindre le ventilateur.
MISE EN GARDE : Dès que le bouton est enfoncé et que le four grille-pain est allumé, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température pendant tout le temps de cuisson.
MISE EN GARDE : Prenez soin de ne rien placer sur le dessus du four grille-pain. Ne touchez aucune partie du four grille-pain sans porter de gants de cuisine.
REMARQUE : Appuyez sur le bouton  à tout moment pour éteindre le four grille-pain.
- Lorsque la commande de MINUTERIE affiche 00 :00, 3 bips seront émis et le four grille-pain s'éteint.
REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans un délai de 1 minute, l'écran numérique rétroéclairé s'éteint, car le four grille-pain repose en mode veille.
- Ouvrez la porte en verre et vérifiez le progrès de brunissement. Prolongez le temps de cuisson de PIZZA si nécessaire.
- Lorsque vous êtes satisfait de la pizza cuite au four, portez des gants de cuisine pour retirer la grille métallique du four grille-pain. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments de l'arrière de la grille métallique. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermez la porte en verre.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
AVERTISSEMENT : NE LAISSEZ PAS LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON DE LA PIZZA.

Conseils pour la cuisson par convection des pizzas

REMARQUE : Si le mode d'emploi de l'emballage n'indique pas les temps de cuisson par convection, abaissez la TEMP de 50 °F/25 °C et surveillez attentivement les progrès de la cuisson.







- La polyvalence de ce four grille-pain numérique vous permet de cuisiner une grande variété de pizzas : pizza fraîche ou congelée, croûte mince, plat farci ou profond parfaitement à chaque fois.
- Utilisez les commandes de TEMPS et TEMPÉRATURE pour des résultats de cuisson cohérents et précis.


Friture à air

Obtenez des résultats dorés et croustillants avec un minimum ou pas d'huile à l'aide du panier en fil métallique, combiné à une chaleur intense et à une puissance maximale du ventilateur TURBO.


IMPORTANT! Lorsque vous faites frire à l'air des aliments gras (comme des ailes de poulet ou des côtes de porc), placez la plaque à rôtir sous le panier de friture à l'air/déshydratation pour empêcher l'huile de couler sur les éléments chauffants. Jetez l'excès d'huile au besoin.

REMARQUE : Tournez les aliments à mi-chemin au cours du temps de Friture à Air. Pour accélérer le brunissement, badigeonnez les coupes maigres de viande, de poulet et de poisson avec de l'huile ou du beurre fondu.

1. ALWAYS use the mesh air fryer / dehydrator basket when AIR 1. UTILISEZ TOUJOURS le panier de friture à air/déshydratation en fil métallique lors de la Friture à Air.
2. Assurez-vous que le ramasse-miettes est en place dans le fond du four grille-pain.
3. Ouvrez la porte en verre. Faites glisser le panier de la friture à air/déshydratation sur la position de milieu dans la cavité du four. Fermez la porte en verre.
4. Branchez l'appareil sur une prise murale électrique 120 V CA. L'affichage numérique rétroéclairé s'allume. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que la flèche pointe vers un clignotement ; les valeurs par défaut de TEMPS 25 :00 et de TEMPÉRATURE 400 °F/205 °C sont affichées.
5. Ajustez le TEMPS et la TEMPÉRATURE en fonction des instructions de la recette. Tournez le sélecteur de temps  à un minimum de 01:00 minute et un maximum de 60:00 minutes. Tournez le sélecteur de température  pour régler la température de 170 °F/75 °C à 450 °F/230 °C.
6. Appuyez sur le bouton ; le four grille-pain est allumé. Le compte à rebours débute après la fin du préchauffage; «TURBO» et un ventilateur tournant apparaît sur l'affichage numérique.
7. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour éteindre le ventilateur.

MISE EN GARDE : Dès que le bouton  est enfoncé et que le four grille-pain est allumé, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température pendant tout le temps de cuisson.

MISE EN GARDE : Prenez soin de ne rien placer sur le dessus du four grille-pain. Ne touchez aucune partie du four grille-pain sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton  à tout moment pour éteindre le four grille-pain.

8. Lorsque la commande de MINUTERIE affiche 00 :00, 3 bips seront émis et le four grille-pain s'éteint.

REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans un délai de 1 minute, l'écran numérique rétroéclairé s'éteint, car le four grille-pain repose en mode veille.

9. Ouvrez la porte en verre et vérifiez le progrès de brunissement. Prolonger le temps de la FRITURE À AIR si nécessaire.
10. Lorsque vous êtes satisfait de la nourriture frite à l'air, portez des gants de cuisine pour retirer le panier du four grille-pain. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du fond du panier. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermez la porte en verre.
11. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : NE LAISSEZ PAS LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE PENDANT LA FRITURE À AIR.

Conseils pour friture à air


1. Utilisez la fonction  pour faire cuire des aliments préemballés avec une fraction de l'huile, en une fraction du temps!
2. Vérifiez toujours les aliments à mi-chemin du temps de cuisson pour déterminer le temps de cuisson final et la température.
3. Séchez toujours les aliments avant de les cuire en les tapotant à sec pour encourager le brunissement et éviter l'excès de fumée.
4. Pour éviter l'excès de fumée, lors de la cuisson d'aliments naturellement riches en matières grasses, tels que les ailes de poulet ou les saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse de la poêle à griller entre les portions.
5. Pour des résultats plus croustillants, faites frire à l'air de petits lots d'aliments fraîchement panés. Créez plus de surface en coupant les aliments en plus petits morceaux. Appuyez sur la panure sur la nourriture pour l'aider à adhérer. Réfrigérez les aliments panés pendant au moins 30 minutes. Vaporisez avec de l'huile avant de faire frire à l'air.
6. Vaporiser de l'huile d'olive ou de l'huile végétale fonctionne mieux, car l'huile est distribuée uniformément et moins d'huile est nécessaire.
7. Disposez les aliments panés dans le panier de friture à air/déshydratation afin que les aliments ne se touchent pas pour permettre la circulation de l'air sur toutes les surfaces.
8. Ne remplissez pas trop le panier de friture à air/déshydratation avec de la nourriture. NE REMPLISSEZ JAMAIS le panier de friture à air/déshydratation plus de 2/3 plein. Lorsque vous faites frire à l'air des légumes frais, nous ne recommandons pas d'ajouter plus de 3 tasses de nourriture au panier de friture à air/déshydratation.
9. Remarque concernant la friture à air des aliments congelés : Pour de meilleurs résultats, suivez les instructions sur l'emballage du four ou du four grille-pain. Réglez la friture à air pour la TEMPÉRATURE suggérée. Coupez le TEMPS en deux. Retournez et faites pivoter les aliments à mi-chemin de la friture à l'air. Vérifiez les aliments et continuez à cuisiner pendant des intervalles de 5 minutes jusqu'à ce que la nourriture soit cuite à votre goût.

Tableau de cuisson de la friture à air

Légumes	Température	Temps de friture à air*	Action
Asperges	400 °F/205 °C	5 à 7 minutes	Retournez et faites pivoter le panier à mi-chemin de la friture à air.
Fleurons de brocoli (rôtis)	400 °F/205 °C	6 à 10 minutes	
Choux de Bruxelles	380 °F/195 °C	12 à 15 minutes	
Fleurons de chou-fleur (rôtis)	400 °F/205 °C	6 à 10 minutes	
Épi de maïs	390 °F/200 °C	6 à 8 minutes	
Aubergines, cubes de 4 cm (1 1/2 po) (rôtis)	400 °F/205 °C	15 minutes	
Fenouil, frais, haché	380 °F/195 °C	10 à 13 minutes	
Frites, (fraîches, trempées, de 6 à 8 mm [1/4 à 1/3 po] d'épaisseur)	400 °F/205 °C	16 à 20 minutes	
Champignons tranchés	400 °F/205 °C	5 minutes	
Poivrons, morceaux de 2,5 cm (1 po)	380 °F/195 °C	10 minutes	
Poivrons, jalapeno, poblano (rôti)	380 °F/195 °C	10 minutes	
Pommes de terre, cubes de 2,5 cm (1 po)	400 °F/205 °C	12 à 14 minutes	
Pommes de terre entières	400 °F/205 °C	40 minutes	
Légumes-racines, morceaux de 1 cm (1/2 po) (rôtis)	400 °F/205 °C	15 à 20 minutes	
Patates douces entières	380 °F/195 °C	30 à 35 minutes	
Courgettes, disques de 1/2 cm (1/4 po)	400 °F/205 °C	12 à 17 minutes	

Bœuf			
Hamburgers, 110 g (1/4 lb) (jusqu'à 4)	360 °F/180 °C	12 à 16 minutes	Retournez et faites pivoter le panier à mi-chemin de la friture à air.
Hot-dogs/saucisses	360 °F/180 °C	10 à 15 minutes	
Pain de viande, 450 g (1 lb)	360 °F/180 °C	35 à 40 minutes	Faites pivoter le moule à pain à mi-chemin de la friture à air.
Steak	360 °F/180 °C	8 à 12 minutes	Retournez et faites pivoter les aliments à mi-chemin de la friture à l'air.
Filet de bœuf, 450 g (1 lb), rare	360 °F/180 °C	16 minutes	
Filet de bœuf, 450 g (1 lb), moyen	360 °F/180 °C	18 minutes	

Poulet			
Poitrine de poulet, désossée, sans peau	360 °F/180 °C	10 à 15 minutes	Retournez et faites pivoter les aliments à mi-chemin de la friture à l'air.
Morceaux de poulet	360 °F/180 °C	20 à 30 minutes	
Filets de poitrine/doigts de poulet, battus	360 °F/180 °C	13 à 15 minutes	Retournez et faites pivoter le panier à mi-chemin de la friture à air.
Ailes de poulet	360 °F/180 °C	20 minutes	

Porc et agneau			
Bacon, coupe épaisse	400 °F/205 °C	8 à 10 minutes	Retournez et faites pivoter les aliments à mi-chemin de la friture à l'air.
Jambon précuit, désossé, 1,4 kg (3 lb)	300 °F/150 °C	1 heure	
Côtelettes de longe d'agneau, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	400 °F/205 °C	8 à 12 minutes	
Côtelettes de porc, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	380 °F/195 °C	10 à 14 minutes	

Poisson et fruits de mer			
Doigts de poisson-chat (décongelé, battu)	400 °F/205 °C	10 à 15 minutes	Retournez et faites pivoter le panier à mi-chemin de la friture à air.
Crevettes (décongelées, battues)	320 °F/160 °C	12 minutes	
Crevettes (décongelées, en sauce)	320 °F/160 °C	5 à 8 minutes	








Aliments congelés			
Bâtonnets de fromage (congelés)	350 °F/175 °C	6 à 9 minutes	Retournez et faites pivoter le panier à mi-chemin de la friture à air.
Bouchées de poulet (congelées)	360 °F/180 °C	10 à 15 minutes	
Bâtonnets de poisson (congelés)	400 °F/205 °C	12 à 18 minutes	
Frites, épaisses (congelées) 4 tasses	400 °F/205 °C	17 à 21 minutes	
Frites, minces (congelées) 4 tasses	400 °F/205 °C	15 à 17 minutes	



Desserts			
Chausson aux pommes	400 °F/205 °C	10 minutes	Retournez le panier à mi-chemin de la friture à air.
Gâteau	350 °F/175 °C	25 minutes	Faites pivoter le gâteau à mi-chemin de la friture à l'air.
Beignets	350 °F/175 °C	8 minutes	Retournez et faites pivoter le panier à mi-chemin de la friture à air.

🔥 Cuisson au gril


La fonction CUISSON AU GRIL est utilisée pour cuire des coupes tendres de viandes ou de viandes marinées, du poisson et certains fruits et légumes ou pour faire fondre le fromage et la garniture croustillante. Le temps de cuisson est déterminé par la cuisson souhaitée et la distance entre la nourriture et l'élément.

REMARQUE : Tournez les aliments à mi-chemin de la cuisson. Pour accélérer le brunissement, badigeonnez les coupes maigres de viande, de poulet et de poisson avec de l'huile ou du beurre fondu.

- Pour griller les viandes, la volaille ou le poisson, placez les viandes ou le poisson sur l'ensemble grille/lêchefrite. Les jus et/ou la graisse s'égoutteront dans la lêchefrite et diminueront les éclaboussures pendant la cuisson au gril.
- Assurez-vous que le ramasse-miettes est en place dans le fond du four grille-pain.
- Ouvrez la porte en verre. Faites glisser l'ensemble grille/lêchefrite dans la position supérieure de la cavité du four. Fermez la porte en verre.
- Branchez l'appareil sur une prise murale électrique 120 V CA. L'affichage numérique rétroéclairé s'allume. Appuyez sur le  bouton jusqu'à ce que vous atteigniez un clignotement ; le temps par défaut 10:00 s'affiche.
- Ajustez le TEMPS en fonction des instructions de la recette. Tournez le sélecteur de temps  à un minimum de 1 h minute et un maximum de 30:00 minutes.
- Appuyez sur le bouton ; le four grille-pain est allumé. Le compte à rebours débute une fois le préchauffage terminé.
- Appuyez sur le bouton  «CONV.» et un ventilateur tournant apparaît sur l'écran numérique indiquant que le ventilateur est allumé.
- Pour un jet de chaleur intense supplémentaire, appuyez à nouveau sur le bouton  pour activer la suralimentation Turbo à tout moment. «TURBO» et un ventilateur tournant apparaissent à l'écran numérique.
- Appuyez à nouveau sur le bouton  pour éteindre le ventilateur.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton  à tout moment pour allumer le ventilateur. Appuyez sur le bouton  2x pour la suralimentation turbo maximisée du flux d'air et une cuisson au gril plus rapide.

MISE EN GARDE : Prenez soin de ne rien placer sur le dessus du grille-pain four. Ne touchez aucune partie du four grille-pain sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton  à tout moment pour éteindre le four grille-pain.


- Lorsque la commande de MINUTERIE affiche 00 :00, 3 bips seront émis et le four grille-pain s'éteint.

REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans un délai de 1 minute, l'écran numérique rétroéclairé s'éteint, car le four grille-pain repose en mode veille.

- Ouvrez la porte en verre et vérifiez le progrès de brunissement. Prolongez le temps de CUISSON AU GRIL si nécessaire.
- En portant des gants de cuisine, retirez la grille métallique du four grille-pain. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments de l'arrière de la grille métallique. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermez la porte en verre.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : NE LAISSEZ PAS LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON AU GRIL.








Conseils pour la cuisson au gril/cuisson au gril par convection

- Le four grille-pain est réglé par défaut sur CUISSON AU GRIL. Si vous préférez la CUISSON AU GRIL PAR CONVECTION, appuyez sur le bouton  pour allumer le ventilateur. Appuyez sur le bouton CONVECTION/TURBO 2x pour la suralimentation TURBO.
- La cuisson au gril par convection est utilisée pour les coupes de viande plus minces et tendres.
- Les viandes et les poissons marinés doivent être séchés avant la cuisson au gril.
- Le temps de cuisson au gril est déterminé par la nature désirée et la distance entre la nourriture et les éléments chauffants supérieurs.
- NE PLACEZ JAMAIS de papier d'aluminium sur le dessus de l'ensemble grille/lèche-frite. Cela emprisonne la graisse et peut provoquer un incendie.
- Coupez l'excès de graisse de la viande et marquez les bords pour éviter que la viande se frise.
- Décongelez les viandes et le poisson congelés avant de griller.
- Séchez TOUJOURS la viande en tapotant pour réduire la fumée et favoriser la brunissement pendant la cuisson au gril.


Biscuits

La flexibilité et la précision du four grille-pain le rendent parfait pour la cuisson d'une grande variété de types de biscuits – des pâtes à biscuits fraîches, réfrigérées ou congelées peuvent toutes être utilisées pour produire des résultats fabuleux.







REMARQUE : Par exemple, la pâte à biscuits congelée peut nécessiter un temps de cuisson supplémentaire. La quantité de pâte par biscuit ou l'épaisseur du biscuit varient également le temps de cuisson.


- Faites glisser la plaque de biscuit remplie dans la position centrale de la cavité du four.
 - Branchez l'appareil sur une prise murale électrique 120 V CA. L'affichage numérique rétroéclairé s'allume. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous atteigniez un clignotement ; le TEMPS de 11 minutes et la TEMPÉRATURE de 350 °F / 175 °C par défaut s'affichent.
 - Ajustez le TEMPS et la TEMPÉRATURE en fonction des instructions de la recette. Tournez le sélecteur de temps  à un minimum de 01:00 minute et un maximum de 60:00 minutes. Tournez le sélecteur de température pour régler la température de 170 °F/75 °C à 450 °F/230 °C.
 - Appuyez sur le bouton ; le four grille-pain est allumé. Le compte à rebours débute une fois le préchauffage terminé.
- REMARQUE :** Appuyez sur le bouton  à tout moment pour activer la suralimentation TURBO de flux d'air maximisé et un réchauffement plus rapide.
- MISE EN GARDE :** Dès que le bouton  est enfoncé et que le four grille-pain est allumé, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température pendant tout le temps de cuisson.
- MISE EN GARDE :** Prenez soin de ne rien placer sur le dessus du four grille-pain. Ne touchez aucune partie du four grille-pain sans porter de gants de cuisine.
- REMARQUE :** Appuyez sur le bouton  à tout moment pour éteindre le four grille-pain.
- Lorsque la commande de MINUTERIE affiche 00 :00, 3 bips seront émis et le four grille-pain s'éteint.
 - REMARQUE :** Si aucun bouton n'est enfoncé dans un délai de 1 minute, l'écran numérique rétroéclairé s'éteint, car le four grille-pain repose en mode veille.
 - Ouvrez la porte en verre et vérifiez le progrès de brunissement. Prolongez le temps de cuisson de COOKIE si nécessaire.
 - Lorsque vous êtes satisfait des biscuits, portez des gants de cuisine et retirez la plaque de biscuits du four grille-pain. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments de l'arrière de la grille métallique. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermez la porte en verre.
 - Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- AVERTISSEMENT : NE LAISSEZ PAS LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON DES BISCUITS.**

Déshydrater


La fonction  combine une chaleur faible et constante et une puissance maximale du ventilateur TURBO. La préparation de vos propres aliments séchés assure des résultats sains, sûrs et sans conservateur. Déshydratez les aliments frais et mûrs pour préserver les nutriments et améliorer la saveur. Le séchage automatisé de votre four grille-pain rend la déshydratation à la maison à la fois simple et enrichissante.

REMARQUE : Retournez les aliments à mi-chemin du temps de DÉSHYDRATATION.

- UTILISEZ TOUJOURS le panier de friture à air/déshydratation lors de l'utilisation de la fonction .
- Assurez-vous que le ramasse-miettes est en place dans le fond du four grille-pain.
- Ouvrez la porte en verre. Faites glisser le panier en fil métallique sur la position de milieu dans la cavité du four. Fermez la porte en verre.
- Branchez l'appareil sur une prise murale électrique 120 V CA. L'affichage numérique rétroéclairé s'allume. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous atteigniez un clignotement ; le TEMPS de 8 h heures et la TEMPÉRATURE de 120 °F / 50 °C par défaut s'affichent.
- Ajustez le TEMPS et la TEMPÉRATURE en fonction des instructions de la recette. Tournez le sélecteur de temps  à un minimum de 1 h heure et un maximum de 72:00 heures. Tournez le sélecteur de température pour régler la température de 80 °F/25 °C à 180 °F/80 °C.
- Appuyez sur le bouton ; le four grille-pain est allumé. Le compte à rebours débute. « TURBO » et un ventilateur tournant apparaissent à l'écran numérique.
- Appuyez à nouveau sur le bouton  pour transformer le ventilateur en convection.

MISE EN GARDE : Dès que le bouton  est enfoncé et que le four grille-pain est allumé, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température pendant tout le temps de cuisson.

MISE EN GARDE : Prenez soin de ne rien placer sur le dessus du four grille-pain. Ne touchez aucune partie du four grille-pain sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton  à tout moment pour éteindre le four grille-pain.

8. Lorsque la commande de MINUTERIE affiche 00 :00, 3 bips seront émis et le four grille-pain s'éteint.

REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans un délai de 1 minute, l'écran numérique rétroéclairé s'éteint, car le four grille-pain repose en mode veille.

9. Ouvrez la porte en verre et vérifiez les aliments séchés. Prolongez le temps de DÉSHYDRATATION si nécessaire.
10. Lorsque vous êtes satisfait de la nourriture déshydratée, portez des gants de cuisine pour retirer le panier en fil métallique du four grille-pain. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du fond du panier en fil métallique. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermez la porte en verre.
11. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : NE LAISSEZ PAS LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE PENDANT LA DÉSHYDRATATION.

Tableau de déshydratation

Herbe	Température	Temps	Remarques :
Origan	125 °F/50 °C	2 – 3 heures	Faites pivoter le panier.
Persil	125 °F/50 °C	2 – 3 heures	
Thym	125 °F/50 °C	3 – 4 heures	
Romarin	125 °F/50 °C	2 – 3 heures	
Estragon	125 °F/50 °C	3 – 4 heures	
Sauge	125 °F/50 °C	3 – 4 heures	
Croustilles de chou frisé	125 °F/50 °C	1 h 30 min	Massez le chou frisé avec de l'huile d'olive.






Fruits	Température	Temps	Remarques :
Pommes	135 °F/55 °C	8 – 10 heures	Évidez/tranchez les pommes en morceaux ronds de 6 mm (1/4 po); trempez les morceaux dans de l'eau acidulée. Faites pivoter le panier.
Mangue/Papaye	135 °F/55 °C	10 h	Pelez/tranchez le fruit en morceaux de 6 mm (1/4 po). Faites pivoter le panier.
Kiwi	135 °F/55 °C	6 h	Morceaux ronds de 6 mm (1/4 po). Faites pivoter le panier.
Tranches d'orange	135 °F/55 °C	10 h	Les agrumes sont croustillants lorsqu'ils sont complètement séchés. Faites pivoter le panier.
Tomates (Roma)	145 °F/65 °C	10 h	Côté peau vers le bas. Faites pivoter le panier.
Tomates (cerises/raisins)	145 °F/65 °C	5 – 9 heures	

Charqui au bœuf	Température	Temps	Remarques :
London Broil ou flanc de 113 g (1/2 lb)	145 °F/65 °C	5 – 6 heures	Retournez et faites pivoter le panier à mi-chemin

Croûtons	Température	Temps	Remarques :
1 cm (1/2 po)	400 °F/205 °C	3 – 4 min	Retournez, huilez et faites pivoter le panier à mi-chemin.

- Lavez bien toutes les peaux de fruits.
- Tranchez les fruits en tranches de 6 mm (1/4 po) d'épaisseur et disposez les morceaux sur les deux paniers de déshydratation pour assurer un séchage uniforme.
- Déplacez le panier à une autre position à mi-chemin du TEMPS DE DÉSHYDRATATION pour un séchage uniforme.

Cuisson lente










1. Insérez la grille métallique dans la position inférieure.
2. Fermez la porte du four.
3. Appuyez sur le sélecteur  jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran ACL atteigne la fonction . L'écran ACL indique le réglage prédéfini de 275 °F/135 °C et le temps prédéfini de 4 heures. Le réglage CONVECTION prédéfini est également affiché.
4. Le réglage et le temps de cuisson lente peuvent être ajustés : de 265 °F / 130 °C à 285 °F/140 °C et entre 2 et 12 heures.
5. Appuyez sur le bouton  pour activer la fonction .
6. Placez les aliments, à l'intérieur du plat de cuisson à l'épreuve du four, au centre de la grille métallique afin que l'air circule de tous les côtés de la nourriture.
7. La minuterie débute automatiquement de compte à rebours. Le temps peut être ajusté pendant le cycle de cuisson lente en tournant le sélecteur TEMPS correspondant. Le cycle peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton .
8. À la fin du cycle CUISSON LENTE, le four s'éteint.

Réchauffer

REMARQUE : Veuillez lire la section précédente intitulée « Cuisson par convection » pour plus d'informations.

MISE EN GARDE : Ne placez jamais de contenants en plastique dans le four grille-pain.

REMARQUE : Veuillez lire la section précédente intitulée « Contenants de cuisson » avant de placer tout aliment dans le four grille-pain pour le réchauffage.

1. Assurez-vous que le ramasse-miettes est en place dans le fond du four grille-pain.
 2. Ouvrez la porte en verre. Placez les aliments sur la lèchefrite ou dans un plat à l'épreuve du four, puis placez le plat au centre de la grille métallique afin que l'air circule de tous les côtés de la nourriture.
 3. Fermez la porte en verre.
 4. Branchez l'appareil sur une prise murale électrique 120 V CA. L'affichage numérique rétroéclairé s'allume. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous atteigniez un clignotement ; le TEMPS de 15:00 minutes et la TEMPÉRATURE de 250 °F/120 °C par défaut sont affichés.
 5. Pour régler le TEMPS, tournez le sélecteur  à un minimum de 01 :00 minute et un maximum de 60:00 minutes. Tournez le sélecteur de température  pour régler la température de 170 °F/75 °C à 450 °F/230 °C.
 6. Appuyez sur le bouton ; le four grille-pain est allumé. Le compte à rebours débute. Appuyez sur le bouton  à tout moment pour activer la suralimentation TURBO de flux d'air maximisé et un réchauffement plus rapide. « TURBO » et un ventilateur tournant apparaissent à l'écran numérique.
- REMARQUE :** Appuyez sur le bouton  à tout moment pour éteindre le ventilateur.
- MISE EN GARDE :** Dès que le bouton  est enfoncé et que le four grille-pain est allumé, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température pendant tout le temps de RÉCHAUFFAGE.
- MISE EN GARDE :** Prenez soin de ne rien placer sur le dessus du four grille-pain. Ne touchez aucune partie du four grille-pain sans porter de gants de cuisine.
- REMARQUE :** Appuyez sur le bouton  à tout moment pour éteindre le four grille-pain.
7. Lorsque la commande de MINUTERIE affiche 00 :00, 3 bips seront émis et le four grille-pain s'éteint.
 - REMARQUE :** Si aucun bouton n'est enfoncé dans un délai de 1 minute, l'écran numérique rétroéclairé s'éteint, car le four grille-pain repose en mode veille.
 8. Ouvrez la porte en verre et vérifiez le progrès de cuisson. Prolongez le temps de RÉCHAUFFAGE si nécessaire.
 9. Lorsque vous êtes satisfait de la nourriture réchauffée, portez des gants de cuisine et retirez la grille métallique du four grille-pain. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments de l'arrière de la grille métallique. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermez la porte en verre.
 10. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : NE LAISSEZ PAS LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE PENDANT LE RÉCHAUFFAGE DES ALIMENTS.

Récipients de cuisson

- Le panier de friture à air/ déshydratation et la lèchefrite incluse dans le four grille-pain conviennent aux articles de cuisson tels que les biscuits, les rouleaux, les biscuits, les nachos et les entrées chaudes.
 - Une variété de plats de cuisson standard, tels qu'une casserole de 8 x 12 po, une moule à gâteaux ronde ou carrée de 8 po ou 9 po, une moule à muffins de 12 tasses, des plats de casserole ronds, carrés ou rectangulaires de 1 et 2 litres peuvent être utilisés pour cuisiner de nombreux aliments différents.
 - Choisissez des ustensiles de boulangerie en métal ou en verre/ céramique sans couvercles.
 - Les casseroles sombres ou ternes absorbent la chaleur plus rapidement ; les aliments cuits plus rapidement et la croûte brunit plus facilement que dans les plats brillants.
 - Vérifiez le mode d'emploi de l'emballage sur le contenant ou communiquez avec le fabricant du plat pour déterminer s'il convient au contenant d'être utilisé dans un four grille-pain.
 - N'utilisez pas de sacs à rôtir dans ce four grille-pain, car ils peuvent entrer en contact avec les éléments chauffants.
- MISE EN GARDE :** N'utilisez pas de couvercles en verre sur les plats de cuisson. Si vous utilisez un récipient de cuisson en verre ou en vitrocéramique, assurez-vous qu'il est à au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant supérieur.

Consignes d'entretien pour l'utilisateur

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne tentez pas de le réparer vous-même. Tout entretien qui nécessite un démontage autre que le nettoyage doit être effectué par un technicien qualifié en réparation d'appareils électroménagers.

Consignes d'entretien et de nettoyage

1. Laissez le four grille-pain et tous les accessoires refroidir complètement avant le nettoyage.
2. Nettoyez l'extérieur du four grille-pain avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement. Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour les taches tenaces. Rincez et séchez l'appareil complètement. N'utilisez pas de tampons de récurage en métal ou de nettoyants abrasifs qui gratteront la surface.
3. Nettoyez l'intérieur avec un nettoyant doux ou non abrasif et un tampon à récurer en plastique après chaque utilisation pour éviter l'accumulation. Ne frottez pas trop fort, car la surface peut être rayée.
4. Pour enlever les aliments cuits au four, versez une petite quantité d'huile de cuisson sur les aliments et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. Retirez les aliments ramollis avec un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez soigneusement avant de fermer la porte en verre. Nettoyez la porte en verre avec un chiffon ou une éponge humidifiée avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez-la complètement.
6. Lavez le panier de friture à air/déshydratation, la lèchefrite, la grille métallique et le ramasse-miettes dans de l'eau savonneuse et séchez-les soigneusement.
7. Si des miettes et des déversements se sont accumulés sur le ramasse-miettes, puis essuyez-le avec un chiffon humide. Séchez toujours soigneusement le ramasse-miettes avant de le remplacer.
8. N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer en métal pour nettoyer le lèchefrite, la grille métallique ou le ramasse-miettes. Pour les taches tenaces, nettoyez avec un tampon en nylon ou en polyester et un nettoyant doux et non abrasif. Rincez et séchez l'appareil complètement.

MISE EN GARDE : N'UTILISEZ PAS de nettoyants pulvérisés ou autres pour four. L'utilisation de ces types de nettoyants peut causer des dommages cosmétiques ou électriques au four grille-pain.

Rangement

1. Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger.
2. Faites glisser l'ensemble de cuisson (grille métallique et lèchefrite) dans la position inférieure de la cavité du four.
3. Rangez le four grille-pain dans sa boîte dans un endroit propre et sec.
4. N'entreposez jamais l'appareil pendant qu'il est chaud ou qu'il est encore branché.
5. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de l'appareil. N'exercez aucune pression sur le cordon à l'endroit où il entre dans l'appareil, car cela pourrait provoquer l'effilochage et la rupture du cordon.

Garantie limitée de 2 ans :

À compter de la date d'achat, Vida^{MC} par PADERNO garantit pour une période de deux (2) ans que votre article est exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Cette garantie est offerte uniquement sur les articles Vida^{MC} par PADERNO vendus et utilisés au Canada.

La garantie de Vida^{MC} par PADERNO couvre tous les coûts liés à la remise en état d'un article prouvé comme défectueux, par l'entremise d'une réparation ou du remplacement de toute pièce défectueuse, et de la main-d'œuvre nécessaire afin qu'il soit conforme aux spécifications d'origine. Un article de rechange peut être fourni au lieu de réparer un article défectueux, à la discrétion de Vida^{MC} par PADERNO.

La garantie de Vida^{MC} par PADERNO ne s'applique pas aux articles utilisés à des fins commerciales ou non domestiques.

La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'abus ou la mauvaise utilisation de l'article ou des utilisations à l'encontre de ce manuel d'utilisation et d'entretien, de tentatives de réparation, d'un vol, de l'utilisation d'accessoires non autorisés ou du non-respect des instructions fournies avec l'article.

La présente garantie est annulée si des tentatives de réparation sont effectuées par un tiers non autorisé ou si des pièces de rechange autres que celles fournies par Vida^{MC} par PADERNO sont utilisées. **Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise (ou prévue par la loi) se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.**

NOUS JOINDRE :

Pour toute demande concernant la garantie ou pour toute question, composez le 1 800 263-9768.

TRILEAF DISTRIBUTION TRIFEUIL, 2180 Yonge Street, Toronto, ON, Canada, M4S 2B8

Un reçu de caisse indiquant la date d'achat est requis pour toute réclamation; veuillez donc le conserver en lieu sûr.