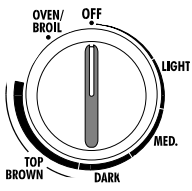
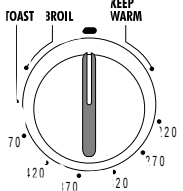
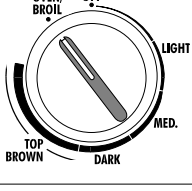
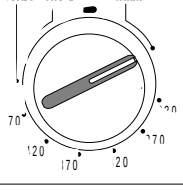
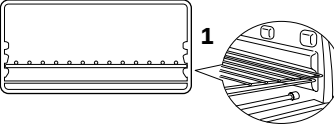
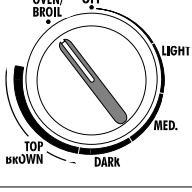
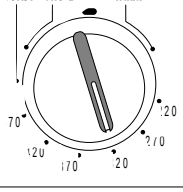
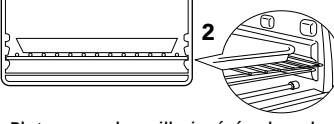
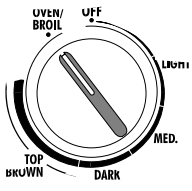
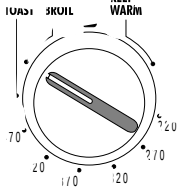
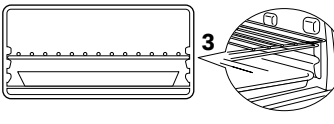
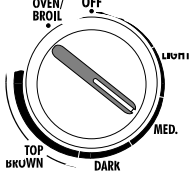
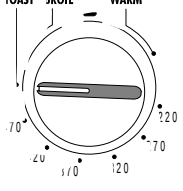
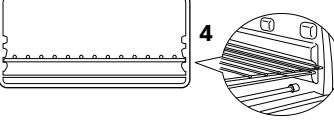
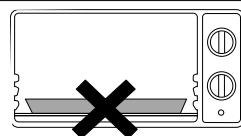


RÉSUMÉ DES POSSIBILITÉS DE FONCTIONNEMENT

Mode de cuisson	Interrupteur et sélecteur de grillage (bouton inférieur)	Mode de cuisson et sélecteur de température (bouton supérieur)	Voyant	Position de la grille et du plateau à usages multiples
OFF ÉTEINT			 ÉTEINT	
KEEP WARM GARDE-CHAUD			 ALLUMÉ	 Grille dans les rainures inférieures
BAKE CUISSON AU FOUR			 ALLUMÉ	 Plateau sur la grille insérée dans les rainures inférieures
BROIL CUISSON AU GRILLOIR			 ALLUMÉ	 Plateau placé sur le réflecteur de l'élément chauffant inférieur et la grille insérée dans les rainures supérieures
TOAST GRILLAGE DE RÔTIES			 ALLUMÉ	 Grille dans les rainures inférieures

Lors de la cuisson au four et du grillage de rôties, ne placez pas le plateau à usages multiples (ni tout autre accessoire/contenant) directement sur le réflecteur de l'élément chauffant inférieur.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Quand on utilise des appareils électriques quelques précautions de base s'imposent:

1. Lire toutes les instructions
2. Quand l'appareil est en marche la température de la porte ou des surfaces extérieures peut être très élevée: ne toucher que les boutons et les poignées en plastique.
3. Avant d'utiliser cet appareil, placez-le à une distance de 5 à 10 cm (2 à 4 pouces) du mur et de tout autre objet qui se trouve sur le comptoir. Retirez tout objet déposé sur l'appareil. N'utilisez pas cet appareil sur toute surface qui est susceptible d'être endommagée par la chaleur.
4. Ne pas plonger les câbles, ni les prises dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes incapables sans surveillance. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
6. **Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne vous en servez pas et avant de le nettoyer.** Réglez toujours l'interrupteur (bouton inférieur) à la position « OFF » et le sélecteur de température (bouton supérieur) à la position «  » avant de débrancher la fiche. Laissez-le se refroidir avant de retirer ou d'y insérer des accessoires ou avant de nettoyer l'appareil.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la prise sont abîmés, si l'appareil fonctionne mal, ou s'il est endommagé. Rapporter l'appareil au service après-vente le plus proche pour le faire réparer.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereuse.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur
10. Ne pas poser d'objets lourds sur la porte ouverte. Ne pas appuyer sur la porte ouverte. Ne pas poser de plats brûlants (à peine sortis du four) sur la porte ouverte
11. Ne pas laisser le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail, ou en contact avec des surfaces chaudes.
12. Ne pas placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud. Ne rien poser sur le four pendant qu'il est en marche !
13. Faire très attention en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
14. Si la prise chauffe, faire venir un électricien
15. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autre usage que celui auquel il est destiné
16. Ne pas nettoyer le four avec des éponges métalliques. Des morceaux pourraient se détacher et toucher des parties électriques en provoquant des décharges.
17. Pour que le four fonctionne parfaitement, ne pas mettre de plats ou des aliments trop grands.
18. De la condensation et des dépôts de graisse peuvent se former autour de la porte. C'est normal.
19. **ATTENTION : ne jamais laisser le four sans surveillance quand il est en marche (spécialement quand on utilise le grill)**
20. Lors de la cuisson au grilloir, le plateau à usages multiples, les accessoires facultatifs et la grille doivent être utilisés conformément aux instructions.
21. Faire très attention quand on utilise des récipients autres que du métal, verre ou porcelaine
22. Ne pas ranger dans le four d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant.
23. Ne pas mettre les matériaux suivants dans le four: papier, carton, plastique etc.
24. Ne pas tapisser toute autre partie du four avec du papier aluminium, cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
Utiliser du papier aluminium sur ou en-dessous des aliments seulement comme indiqué dans les instructions.
25. Pour éteindre le grille-pain/four, réglez l'interrupteur (bouton inférieur) à la position « OFF » et le sélecteur de température (bouton supérieur) à la position «  ».

Conçu uniquement pour un usage domestique

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Cet appareil comporte une fiche de CA polarisée (une fiche ayant une lame plus large que l'autre). Cette fiche peut seulement être insérée dans une prise de courant d'une seule façon. Il s'agit d'une mesure de sécurité. S'il est impossible d'enfoncer complètement la fiche dans la prise, inversez-la et tentez de l'enfoncer de nouveau. S'il est toujours impossible de l'enfoncer dans la prise, faites appel à un électricien qualifié pour remplacer la prise.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de CA de 120 V.
- La longueur du cordon d'alimentation a été calculé de façon à réduire les risques de trébuchage et d'emmêlement. Si la longueur du cordon ne répond pas à vos besoins, vous pouvez utiliser une rallonge de 120 V homologué par UL/CSA et ayant une intensité minimale de 15 A.
- Manipulez le cordon d'alimentation avec soin; évitez d'exercer trop de pression au niveau de la fiche et à l'endroit où il est connecté au grille-pain/four.

• **Remarque:**

Initialement, il peut y avoir une légère odeur et un peu de fumée (environ 15 minutes) lorsque vous l'utilisez. C'est tout à fait normal. Ce phénomène est causé par le produit utilisé pour enduire les éléments chauffants afin de les protéger des effets du sel lors de l'expédition.

MODE DE CUISSON

Le voyant s'allume lorsque le cordon est branché dans une prise de courant et que l'interrupteur est réglé à une position autre que « OFF ». Il n'indique pas que le grille-pain/four a atteint la température du mode de cuisson sélectionné.

1) POUR GARDER LES ALIMENTS CHAUDS

Placez les aliments que vous désirez garder chauds, sur la grille insérée dans les rainures inférieures. Tournez le bouton inférieur vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'à la position « OVEN/BROIL ». Tournez ensuite le bouton supérieur vers la droite (sens horaire) jusqu'à la position « KEEP WARM ». Cette caractéristique vous permet de garder des aliments déjà cuits, chauds pendant une courte période de temps sans les cuire excessivement. Par contre, il est déconseillé de garder les aliments chauds pendant une longue période de temps ou de se servir de cette fonction pour réchauffer des aliments congelés ou froids. **Quand il n'est plus nécessaire de garder les aliments chauds, tournez le bouton supérieur à la position « OFF » et le bouton inférieur à la position « OFF ».**

2) INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

Vous pouvez cuire des mets dans le grille-pain/four tout comme dans un four standard. Il est aussi possible de placer directement des cocottes ou des plats de cuisson sur la grille amovible. Utilisez le plateau à usages multiples compris avec le grille-pain/four pour la cuisson d'aliments tels que des biscuits, des pâtisseries, des petits pains, etc. Placez directement le plateau sur la grille amovible après l'avoir insérée dans les rainures inférieures.

1. Fermez la porte.
2. Réglez le bouton supérieur vers la droite (sens horaire) à la position ou à la température désirée.
3. Tournez le bouton inférieur vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'à la position « OVEN/BROIL ».
4. **Quand la cuisson est terminée, tournez le bouton supérieur à la position « OFF » et le bouton inférieur à la position « OFF ».**

Remarque: nous déconseillons l'utilisation de couvercle en verre sur les casseroles en verre.

Les ustensiles de cuisine en verre devraient être placés à une distance minimale de 1 po (2,5 cm) des éléments chauffants.

Lors de la cuisson au four et du grillage de rôties, ne placez pas directement le plateau à usages multiples (ni tout autre accessoire/contenant) sur le réflecteur de l'élément chauffant inférieur.

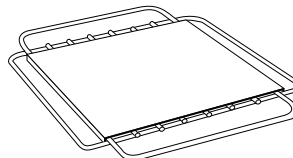
Conseils de cuisson pratiques

Pour obtenir le meilleur rendement possible de ce grille-pain/four :

- Ne remplissez pas excessivement le four. Si possible, placez les aliments ou les mets au centre de l'appareil.
- Évitez d'ouvrir la porte trop fréquemment afin d'éviter la perte de chaleur.
- Vous pouvez recouvrir le plat de papier d'aluminium. Assurez-vous que les extrémités du papier d'aluminium reposent bien contre les bords du plat.

Accessoire de cuisson au four

- **Tôle à biscuits:** vous devez la placer directement sur la grille comme illustré et la grille doit avoir préalablement été insérée dans les rainures inférieures. Cette opération est indispensable à la cuisson des biscuits et des pâtisseries.



3) INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON AU GRILLOIR

Utilisez toujours le plateau à usages multiples. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le grille-pain/four. Ne laissez pas le grille-pain/four sans surveillance quand vous utilisez la fonction de cuisson au grilloir. Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium. Cela empêche les corps gras et les huiles de s'écouler et cause ainsi des éclaboussures et de la fumée en plus de nuire à la circulation d'air.

Cuisson au grilloir

1. Utilisez les accessoires comme suit:
Insérez la grille dans les rainures supérieures.
Placez directement le plateau à usages multiples sur le réflecteur de l'élément chauffant inférieur.
Déposez les aliments à griller sur la grille.
Laissez toujours une distance de 1 po (2,5 cm) entre les aliments et l'élément chauffant supérieur.
Pour réduire les mauvaises odeurs, la fumée et les éclaboussures, versez un demi verre d'eau dans le plateau à usages multiples avant de commencer à griller les aliments.
2. Tournez le bouton supérieur vers la droite (sens horaire) jusqu'à la position « BROIL ».
3. Tournez le bouton inférieur vers la gauche (sans antihoraire) jusqu'à la position « OVEN/BROIL ».
4. **Quand les aliments sont bien grillés, tournez le bouton inférieur à la position « OFF » et le bouton supérieur à la position « ■ ».** Exercez de la prudence quand vous retirez le plateau à usages multiples de l'appareil et que vous éliminez la graisse accumulée lors du grillage.

Remarque : bien que le grillage produit inévitablement de la fumée, les conseils suivants devraient éliminer ou réduire considérablement la fumée :

- Éliminez l'excédent de gras de la viande et pratiquez des fentes sur le bord de la viande pour l'empêcher de se retrousser.
- Pour obtenir de bons résultats, décongelez la viande avant de la faire griller. Ces deux mesures contribueront à réduire ou à éliminer la production de fumée.
- En plaçant la nourriture sur la grille, les jus et la graisse s'écoulent dans le plateau à usages multiples quand il sert de lèchefrite et ceci réduit les éclaboussures lors du grillage (surtout si vous versez un demi verre d'eau dans le plateau).
- Pour ce qui est des biftecks et des côtelettes congelés, accordez un temps de cuisson de 1¹/₂ à 2 fois supérieur au temps requis pour griller de la viande non congelée.
- Retirez la graisse du plateau ou lèchefrite et lavez le plateau et la grille après vous en être servis.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil toutes les fois que vous l'utilisez. Une accumulation marquée de graisse contribue à la production de fumée. Utilisez tout produit non abrasif et de l'eau chaude.

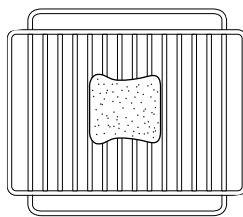
Aliments rissolés

Ce mode de cuisson est idéal pour gratiner, griller et dorer la surface des aliments ou les rendre croustillants. Utilisez-le pour griller des sandwiches ouverts et des muffins beurrés ou pour rissoler des mets en casserole.

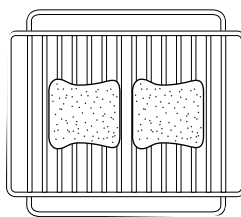
1. Déposez les aliments dans le plateau à usages multiples et placez ensuite le plateau sur la grille après l'avoir insérée dans les rainures inférieures.
2. Fermez la porte, tournez le bouton supérieur vers la droite (sens horaire) jusqu'à la position « BROIL » et celui du bas vers la droite (sens horaire) jusqu'à la position « TOP BROWN ».
3. Lorsque vous préparez des mets innovateurs, surveillez-les afin d'éviter de les rissoler excessivement. Au besoin, il est possible de réduire le temps de cuisson en tournant le bouton inférieur vers la gauche pour le régler à une position inférieure.
4. Un signal audible indique que le temps de cuisson est écoulé. Le cycle de cuisson pour rissoler les aliments est terminé. Les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
5. Après avoir rissolé les aliments, tournez le bouton supérieur à la position «  ».

4) GRILLAGE AUTOMATIQUE

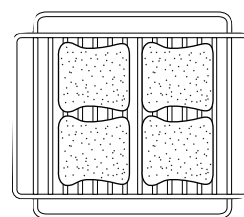
- Grâce à la grande capacité de la grille, il est possible de griller 4 tranches de pain à la fois.
- Pour griller des tranches de pain, disposez comme illustré ci-dessous



Une tranche



Deux tranches



Quatre tranches

Remarque : pour griller consécutivement des tranches de pains, réglez le sélecteur de teinte de rôties à une position inférieure.

INSTRUCTIONS DE GRILLAGE

Pour griller automatiquement du pain, des sandwiches, des muffins anglais, des tartlettes et des gaufres congelées, utilisez toujours la grille du four.

1. Glissez la grille dans les rainures inférieures.
2. Déposez l'aliment à griller au centre de la grille et fermez la porte.
3. Tournez le bouton supérieur vers la droite (sens horaire) jusqu'à la position « TOAST ». Lorsque vous faites griller des aliments, l'élément chauffant supérieur ainsi que celui du bas s'allument de façon à griller les deux côtés de l'aliment.
4. Réglez le bouton inférieur vers la droite (sens horaire) jusqu'à la position désirée.
Lorsque vous utilisez le grille-pain/four pour la première fois, réglez le bouton inférieur à la position médiane. Faites griller quelques tranches afin de vérifier la teinte des rôties. Au besoin, réglez le bouton inférieur selon vos goûts.
5. Un signal sonore vous indique que le temps de grillage est écoulé. Le cycle de grillage est terminé et les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.

Remarque :

- Ce grille-pain/four vous offre une grande gamme de teintes, de pâle à foncée. Cependant, si vous désirez des rôties très pâles, vous n'avez qu'à mettre fin au cycle de grillage automatique en tournant le bouton inférieur vers la gauche (sens antihoraire) jus-

qu'à la position « OFF ». L'opération précédente éteint l'appareil sans l'endommager. Par contre, si vous désirez des rôties très foncées, répétez le cycle de grillage en tournant de nouveau le bouton inférieur vers la droite (sens horaire) jusqu'à la position désirée. Ensuite, éteignez manuellement l'appareil comme décrit antérieurement.

- De la condensation peut se former sur la surface intérieure de la porte de verre. C'est tout à fait normal. Elle s'évaporerait lors du cycle de grillage.
- Pour griller les pains lourds ou congelés, il est nécessaire de choisir un réglage plus élevé. Une tranche de pain exige un réglage moins élevé que plusieurs tranches de pain.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le se refroidir avant de le nettoyer. Ce grille-pain/four a été conçu et mis au point afin de vous permettre de vous en servir en toute sécurité. Pour vous en servir d'une façon sécuritaire, éliminez les corps gras et toute accumulation de particules de nourriture.

1. Retirez la grille de cuisson.
2. Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un linge humide et une solution contenant un détergent doux. N'utilisez jamais des produits abrasifs ou corrosifs ni des produits à vaporiser.
Remarque : ne nettoyez pas l'intérieur de l'appareil avec de la laine d'acier ou un tampon métallique car des particules risquent de se détacher, de venir en contact avec des composants électriques et de causer un choc électrique.
3. Pour nettoyer la porte de verre, vaporisez du nettoyant à verre dans un linge humide. Essuyez ensuite la surface avec un linge propre.
4. Pour nettoyer le fini extérieur, utilisez un linge humide, savonneux. Pour les taches rebelles, vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou un nettoyant à vitre (vaporisé dans un linge humide). N'utilisez pas un tampon métallique ou de la laine d'acier car ils risquent d'endommager le fini. Assurez-vous de toujours éliminer toute trace du produit nettoyant en frottant la surface avec un linge sec.
5. La grille de cuisson, le plateau à usages multiples et tout autre accessoire fourni peuvent être lavés à l'eau savonneuse.

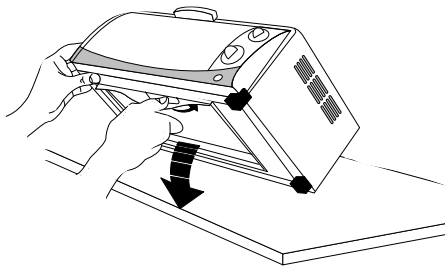


FIG. A

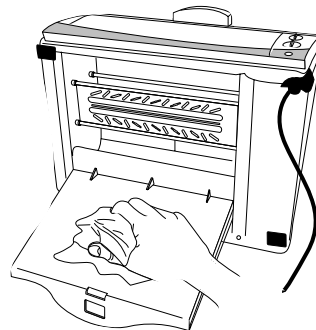


FIG. B

Nettoyage du dessous du four

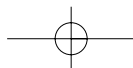
Pour nettoyer le dessous du four, rabattez le ramasse-miettes vers le bas (voyez la figure A et B) et placez le dos de l'appareil contre le comptoir pour faciliter le nettoyage.

Nettoyez le ramasse-miettes toutes les fois que vous utilisez cet appareil afin d'éliminer toute accumulation de particules, sinon cela nuira au rendement de l'appareil. Enlevez les miettes ou particules et essuyez le fond du ramasse-miettes avec un linge humide. Pour éliminer les taches rebelles, utilisez un tampon à récurer en plastique ou en nylon. Essuyez-le à fond avant de le fermer.

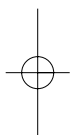
Après le nettoyage, fermez le ramasse-miettes et assurez-vous qu'il soit bien fermé.

Travaux d'entretien

Faites effectuer tout travail d'entretien exigeant le démontage de pièces par un technicien qualifié.



persona.



Garantie de 2 ans

Cet article *persona* est garanti contre les défauts de fabrication et de matériau(x). S'il fait défaut, il sera remplacé sans frais.

