



CRUX[®]

6 SLICE TOASTER OVEN WITH AIR FRY TECHNOLOGY
Instruction Manual

FOUR GRILLE-PAIN À 6 TRANCHES
AVEC TECHNOLOGIE DE FRITURE À AIR
Manuel d'instruction

Designed in New York City
Conçu à New York



THANK YOU FOR CHOOSING

CRUX[®]

LIVE AND EAT COLORFULLY.

We believe cooking is an act of self expression, so we've created a collection of mood boosting hues as colorful and expressive as you are. Whether making a weeknight meal for the family or whipping up tasty treats for your friends, our artfully designed collection allows you to do you in the kitchen.

Table of Contents

Contents	
Important Safeguards.....	6
Additional Important Safeguards	8
Notes On The Plug	10
Notes On The Cord	10
Plasticizer Warning.....	11
Getting To Know Your 6 Slice Toaster Oven With Air Fry Technology	12
Control Panel	13
Pre-Programmed Functions.....	14
Shelf Positions	16
Convection Cooking	16
Turbo Boost.....	17
Add Time	17
Weight/Size Restrictions.....	17
Before Using For The First Time.....	17
Hints For Toast.....	20
Bagel.....	21
Hints For Bagel	22
Warm	22
Convection Bake/Roast	24
Cooking Containers	25
Hints For Convection Bake	26
Hints For Convection Roast	26
Convection Pizza.....	27
Hints For Convection Pizza	28
Air Fry	29
Hints For Air Fry.....	30
Air Fry Cooking Chart.....	31
Broil.....	34
Hints For Broil/Convection Broil.....	36
Cookies.....	36

Dehydrate.....	37
Dehydrating Chart.....	39
Fruit.....	39
Beef Jerky.....	40
Croutons.....	40
Slow Cook.....	40
Reheat.....	41
User Maintenance Instructions.....	42
Care & Cleaning Instructions.....	42
Storing Instructions.....	43
Warranty.....	44

Table des matières

Mises en garde importantes.....	46
Consignes de sécurité importantes supplémentaires.....	49
Remarques sur la fiche.....	49
Remarques sur le cordon.....	49
Protecteur thermique manuel.....	49
Présentation du grille-pain à 6 tranches avec technologie de friture à air.....	52
Panneau de commande.....	53
Fonctions préprogrammées.....	54
Tableau des fonctions.....	56
Positions de la grille.....	58
Cuisson à convection.....	58
Turbo boost (cuisson turbo).....	59
Add time (ajouté le temps).....	59
Restrictions de poids et de taille.....	59
Avant la première utilisation.....	60
Recommandations de cuisson de l'usda.....	61
Toast (rôtir).....	61
Conseils pour rôtir.....	63
Bagel.....	63



Conseils pour les bagels	65
Warm (réchaud)	65
Convection bake/roast (cuisson à convection/rôtir)	66
Contenants à cuisson	68
Conseils pour la cuisson à convection.....	69
Conseils pour le rôtissage à convection	69
Pizza à convection.....	70
Conseils pour la cuisson d'une pizza à convection	72
Air fry (friture à l'air)	72
Conseils pour la friture à l'air	74
Tableau de cuisson pour la friture à l'air.....	75
Broil (gril)	79
Conseil pour le grillage/grillage à convection	80
Biscuits	81
Dehydrate (déshydrater).....	82
Slow cook (cuisson lente).....	83
Tableau de déshydratation	84
Fruits.....	84
Charqui de bœuf	85
Croûtons.....	85
Reheat (réchauffer).....	86
Instructions d'entretien pour l'utilisateur	87
Entreposage	88
Garantie.....	89


IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow Toaster Oven to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.

- 
- 
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
 13. To disconnect, press the START/CANCEL Button. Remove the plug from the wall outlet.
 14. Do not use appliance for other than intended use.
 15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the Toaster Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
 16. A fire may occur if the Toaster Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
 17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
 18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
 19. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this Toaster Oven when not in use.
 20. Do not place any of the following materials in the Toaster Oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
 21. Do not cover crumb tray or any part of the Toaster Oven with metal foil. This will cause overheating of the Toaster Oven.

- 
22. Use extreme caution when removing the crumb tray or disposing of hot grease.
 23. Do not cover the Toaster Oven with anything that would prevent steam from escaping. This may cause warping, discoloration, malfunction or even fire.




SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.

- 
- 
- 
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water!
 3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
 4. To reduce the risk of fire, do not leave this appliance unattended during use.
 5. If this appliance begins to malfunction during use, press the START/CANCEL Button. Remove the plug from the wall outlet. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
 6. The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
 7. Do not use this appliance in an unstable position.
 8. To reduce the risk of burns or other injuries, do not touch hot surfaces. Use of protective oven mitts or gloves as well as long-handled utensils is recommended.
 9. To reduce the risk of injury to persons or property, unplug this appliance before inserting food. Always keep the appliance unplugged from the wall outlet when not in use.

CAUTION: Never leave the Toaster Oven unattended while in use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding- type 3-wire cord;
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.



PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

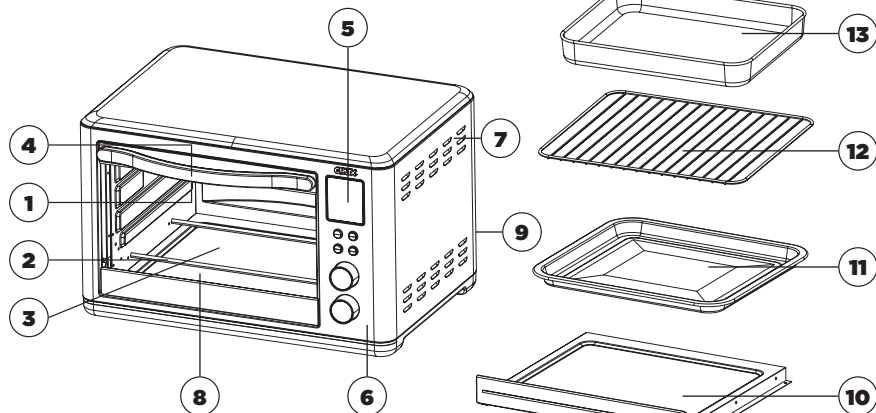
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.



Getting To Know Your 6 Slice Toaster Oven With Air Fry Technology

Product may vary slightly from illustration



1. Upper Heating Elements
2. Lower Heating Elements
3. Glass Door
4. Door Handle
5. Backlighting Digital Display
6. Control Panel
7. Convection/Air fry Fan (not shown)
8. Crumb Tray
9. Polarized Plug (not shown)


Accessories

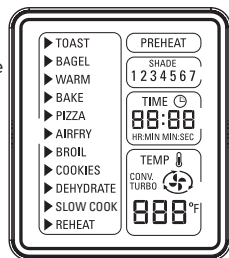
10. Crumb Tray
11. Bake/Broil Pan
12. Wire Rack
13. Air Fryer/Dehydrator Basket

Control Panel

1. **DIGITAL DISPLAY.** When the unit is plugged in, or if the FUNCTION button is pressed, the backlit screen will indicate active FUNCTION, PREHEAT, toast SHADE (1 - 7), cook TIME remaining, CONVECTION or TURBO Boost and TEMP.

Note: If no buttons are pressed within 1 minute, the backlit digital display will turn OFF as the Toaster Oven rests in standby mode.

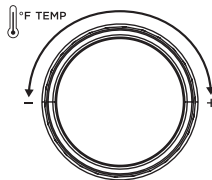
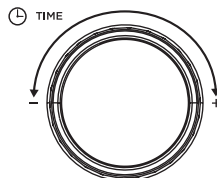
2. **FUNCTION Button.** Press once to advance the arrow to 11 pre-programmed cook cycles. An audible beep can be heard and the active cycle will flash.
3. **START/CANCEL Button.** Press to START the selected function or CANCEL. When the START/CANCEL button is pressed again, the unit will turn OFF.
4. **CONVECTION/TURBO Button.** When pressed "CONV." a fan appears  on the digital display to indicate the convection fan is operating. Press the CONVECTION/TURBO button again to activate TURBO Boost at any time. Press the CONVECTION/TURBO button again to turn the fan OFF. TURBO mode is used for air frying foods.
5. **ADD TIME button:** Press to instantly add 5 minutes of cooking time should you wish to cook longer.
6. **TIME Control Dial.** Turn to manually change times from 01:00 minute minimum to 99:00 minutes maximum. When using the DEHYDRATE function, times can be programmed from 01:00 hour to 72:00 hours.



FUNCTION START/CANCEL



CONV/TURBO ADD TIME



NOTE: Functions are preprogrammed and can only be changed within preset limits.

7. **TEMP Control Dial.** Turn to manually change temperature from 150°F minimum to 450°F maximum. When using the DEHYDRATE function, temperatures can be programmed from 80°F to 180°F. An audible tone can be heard as the TEMP is changed.

NOTE: Functions are preprogrammed and can only be changed within preset limits

Pre-Programmed Functions

1. **TOAST:** High heat sears and produces deliciously crisp results. Bread, muffins, frozen waffles, frozen toaster pastries, prepared toaster foods, etc.
2. **BAGEL:** High heat sears the topsides of bagels, while warming the insides. The BAGEL function is ideal for toasting English muffins or thick sliced specialty breads which require only the top side to be toasted.
3. **WARM:** Maintains hot foods for up to 99:00 minutes at 170°F the recommended temperature to prevent bacterial growth, and can be programmed from 150°F to 200°F.
4. **CONVECTION BAKE:** Use of the convection fan, promotes browning and may shorten cooking time without turning and basting. Bake cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, etc.

NOTE: Default is convection fan on, press once for TURBO boost, twice to turn the fan off.

5. **CONVECTION PIZZA:** This Toaster Oven accommodates any 12-inch (or smaller) fresh or frozen pizza. Convection baking assures even pizza cooking and browning.

NOTE: Default is convection fan on, press once for TURBO boost, twice to turn the fan off.

6. **AIR FRY:** Use TURBO mode to air fry foods. ALWAYS use the mesh Air Fryer/Dehydrator Basket when AIR FRYING. The 6 Slice Digital Toaster's steady high heat combined with convection air, ensures crispy results with a minimum or no oil.

NOTE: The default is TURBO boost, press once to turn the fan to convection.

7. **BROIL:** Fish, steak, poultry, pork chops, etc.
8. **COOKIES:** Perfect for baking home made or prepared refrigerated cookies, biscuits, cinnamon or crescent rolls.

9. **DEHYDRATE:** Use TURBO mode to dehydrate foods. ALWAYS use the mesh Air Fryer/ Dehydrator Basket when DEHYDRATING. Precise low temperatures and TURBO Boost maximized airflow evenly dry out foods without cooking or overheating.

NOTE: The default is TURBO boost, press once to turn the fan to convection.

10. **SLOW COOK:** Slow cook your favorite foods at a low temperature for a long period of time to get the most flavor and juices out of your food.

11. **CONVECTION REHEAT:** Reheat leftovers for even warming.

FUNCTION CHART

Function	Time (Min)		Temperature (°F)		Convection		Turbo	
	Default	Adjustable	Default	Adjustable	Default	Adjustable	Default	Adjustable
Toast	Shade 4	Shade 1 – 7	450°	NO	OFF	NO	OFF	NO
Bagel	Shade 4	Shade 1 – 7	450°	NO	OFF	NO	OFF	NO
Warm	90:00	01:00 - 99:00	170°	150° - 200°	OFF	YES	OFF	YES
Bake	30:00	01:00 - 99:00	350°	170° - 450°	ON	YES	OFF	YES
Pizza	16:00	01:00 - 60:00	350°	350° - 450°	ON	YES	OFF	YES
Air Fry	25:00	01:00 - 60:00	400	170°-450°	OFF	YES	ON	YES
Broil	10:00	01:00 - 30:00	450°		OFF	YES	OFF	YES
Cookies	11:00	01:00 - 60:00	350°	170° - 450°	ON	YES	OFF	YES
Dehydrate	08:00 hr.	01:00 - 72:00 hr.	120°	80° - 180°	OFF	YES	ON	YES
Slow Cook	4:00 hr.	2:00-12:00 hr.	275°	265°-285°	ON	YES	OFF	YES
Reheat	15:00	01:00 - 60:00	250	170° - 450°	OFF	YES	OFF	YES

Shelf Positions

NOTE: Certain foods may require different shelf positions depending on the recipe, size, amount of food to be cooked and personal taste. Use the following information as a guide only.

1. There are 3 height positions that the air fryer/dehydrator basket, wire rack or the bake/broil pan may be inserted.
2. Use the upper shelf position for the BROIL function.
3. The center shelf position is commonly used for TOAST, BAGEL, PIZZA, AIR FRY, COOKIES and DEHYDRATE functions.
4. Use the lower shelf position for BAKE, ROAST, REHEAT and WARM functions.

WARNING: Never set the bake/broil pan directly onto the lower heating elements.


Convection Cooking

Convection cooking circulates heated air throughout the Toaster Oven cavity to maintain uniform temperature around the food. This constant, gentle airflow promotes browning and seals in juices when cooking meats. Due to the efficiency of using a convection fan, cooking time may be shortened.

- As a general rule, baked goods require a lower temperature when using a convection fan than cooking in a convectional oven. Lower the temperature by 25°F to a minimum of 300°F when baking cakes, pies, cookies, and bread.
- Follow package instructions for time and temperature when cooking convenience foods.
- Check food about 3/4 way through cooking cycle and adjust time or temperature if necessary.
- CONVECTION cooking is the default setting for BAKE, PIZZA, and COOKIES functions. Turn the fan OFF at any time by pressing the CONVECTION/TURBO button 2x.
- CONVECTION cooking is available for all functions except TOAST, BAGEL,.
- Use the air fryer/dehydrator basket, oven-proof baking dishes, roasting pans, pizza pans or cookie sheets with very low sides, and place on the center of the wire rack to allow maximum airflow.
- Do not cover foods with metal foil or any other type of lid for maximum airflow.



Turbo Boost

- Press the CONVECTION/TURBO button once to turn TURBO Boost ON. “TURBO” and a twirling fan appears  on the digital display indicating the TURBO Boost is ON”.
- TURBO Boost maximizes convection airflow, shortens cook time and increases cooking efficiency and is available when using any function except TOAST or BAGEL.
- TURBO Boost is the default setting for AIR FRY and DEHYDRATE functions. Turn the fan OFF at any time by pressing the CONVECTION/TURBO button.

Add Time


- At any time during the cooking process, you can add 5 minutes of additional cooking time should you feel you need to add it.
- Every time it is pressed, it will increase the cooking time by 5 minutes and in 5 minute increments (5, 10, 15, etc...)

Before Using For The First Time

CAUTION: To protect against electric shock, do not immerse the Toaster Oven or allow cord to come into contact with water or other liquids.

1. Read all operating instructions carefully.
2. Carefully unpack the Toaster Oven and accessories, removing all packaging materials. Remove any labels from the outer surfaces.
3. Place your Toaster Oven on a level surface such as a countertop or table. Be sure the sides, back, and top of the Toaster Oven are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
4. To avoid scratching, marring, or discoloration, do not store anything on top of the Toaster Oven during operation.
5. Wash the air fryer/dehydrator basket, bake/broil pan, wire rack, and crumb tray in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before placing in the Toaster Oven.
6. Do not use abrasive cleaners.
7. To ensure that the Toaster Oven is free from oils used in manufacturing, it is necessary to operate the unit once, empty.



- 
8. Make sure the crumb tray is in place in the bottom of the Toaster Oven.
 9. Plug into a 120V AC electrical wall outlet. A long audible beep will sound; the digital display will illuminate as the function arrow points to a flashing TOAST. Press the FUNCTION button until the arrow points to a flashing BAKE. Turn the TEMP control dial to 400°F. The default 30:00 minutes will be displayed.
 10. Press the START/CANCEL button; The TIME will count down after preheat is finished.
 11. At the end of the 30:00 minutes, the TIMER control will display 00:00, 3 audible beeps can be heard, and the Toaster Oven will turn OFF. The Toaster Oven is ready for use.

CAUTION: Appliance surfaces are hot during and after use. Always wear protective, insulated oven mitts on hands when touching a hot Toaster Oven.

NOTE: The Toaster Oven will not operate until the START/CANCEL button is pressed.

NOTE: Press the START/CANCEL button at any time to turn the Toaster Oven OFF. If no buttons are pressed within 1 minute, the backlit digital display will turn OFF as the Toaster Oven rests in standby mode.

USDA Cooking Guidelines

A meat thermometer should always be used to gauge internal temperature. The thermometer should be inserted into thickest portion of roast away from bones or fatty areas.

The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria has been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165° F and ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature of 160° F. Chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 170° F for white meat and 180° F for dark meat. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180° F. Fresh beef, veal and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of at least 145° F. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160° F. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165° F.

Toast


1. Make sure the crumb tray is clean and in place in the bottom of the Toaster Oven.
2. Open the glass door. Slide the wire rack into the center shelf position and arrange bread or food on the wire rack. Close the glass door.
3. Plug into a 120V AC electrical wall outlet. The digital display will illuminate as the function arrow points to a flashing TOAST; and the BROWNING control will flash at 4, medium. Turn the TIME control dial until the desired shade setting is displayed. Temperature is set at 450° F.

Desired Shade	Shade Setting
Light	1 or 2
Medium	3, 4, 5
Dark	6 or 7

NOTE: If bread or toaster food is frozen, increase shade setting by 1.

4. Press the START/CANCEL button; the Toaster Oven is ON. TIME will count down.

CAUTION: As soon as the START/CANCEL button is pressed, the Toaster Oven will turn



ON. Both the top and the lower heating elements may cycle ON and OFF to maintain temperature for the entire cooking time.

CAUTION: Use care not to place anything on top of the Toaster Oven. Do not touch the Toaster Oven or any part of the Toaster Oven without wearing oven mitts.

NOTE: Press the START/CANCEL button at any time to turn the Toaster Oven OFF.


5. When the TIMER control displays 00:00, 3 audible beeps can be heard, and the Toaster Oven will turn OFF.
 6. Open the glass door and check toasting progress. Continue toasting if desired.
 7. When you are satisfied with the toast color, wear protective oven mitts to pull the wire rack out from the Toaster Oven. Be careful when removing toast from the back of the wire rack. The inside of the Toaster Oven is very hot. Close glass door.
 8. Unplug unit and allow to cool before cleaning.
- WARNING:** DO NOT LEAVE THE TOASTER OVEN UNATTENDED WHILE TOASTING.
9. Unplug when not in use.



Hints For Toast

- Remove all protective wrappings from food before placing in Toaster Oven. Follow toaster food directions.
- Frozen bread requires a longer time setting.

NOTE: Use extra caution when using this Toaster Oven for toasting pastry items with runny-type frosting or open fillings.

- When toasting more than one slice of bread, use slices of similar size, thickness and freshness.
 - Stale bread, thin bread or sweet bread products, such as tea cakes and fruit loaf, brown much more quickly than ordinary bread, so they should be toasted for less time.
 - For best results, clean crumb tray frequently.
- 

Bagel

Use the BAGEL function to toast English muffins or thick sliced specialty breads which require only the top side to be toasted.

1. Make sure the crumb tray is clean and in place in the bottom of the Toaster Oven.
2. Open the glass door. Slide the wire rack into the center shelf position and arrange bagels, English muffins or toaster food cut-side-up on the wire rack. (See Figure 4.) Close the glass door.
3. Plug into a 120V AC electrical wall outlet. The digital display will illuminate.
4. Press the FUNCTION button until the arrow points to a flashing BAGEL; and the BROWNING control will flash at 4, medium. Turn the TIME control dial until the desired shade setting is displayed.

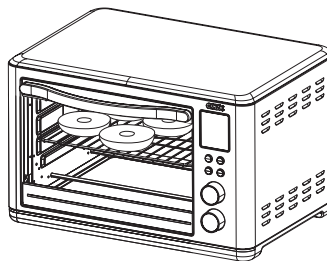


Figure 4

Desired Shade	Shade Setting
Light	1 or 2
Medium	3, 4, 5
Dark	6 or 7


5. Press the START/CANCEL button; the Toaster Oven is ON. TIME will count down.

CAUTION: As soon as the START/CANCEL button is pressed, the Toaster Oven will turn ON. top heating elements may cycle ON and OFF to maintain temperature for the entire cooking time.

CAUTION: Use care not to place anything on top of the Toaster Oven. Do not touch the Toaster Oven or any part of the Toaster Oven without wearing oven mitts.

NOTE: Press the START/CANCEL button at any time to turn the Toaster Oven OFF.



6. When the TIMER control displays 00:00, 3 audible beeps can be heard, and the Toaster Oven will turn OFF.
7. Open the glass door and check toasting progress. Continue toasting if desired.

- 
- When you are satisfied with the toasted bagel color, wear protective oven mitts to pull the wire rack out from the Toaster Oven. Be careful when removing toast from the back of the wire rack. The inside of the Toaster Oven is very hot. Close glass door.
 - Unplug unit and allow to cool before cleaning.

WARNING: DO NOT LEAVE THE TOASTER OVEN UNATTENDED WHEN USING THE BAGEL FUNCTION.

- Unplug when not in use.

Hints For Bagel




- Remove all protective wrappings from food before placing in Toaster Oven. Follow toaster food directions.
 - The BAGEL function offers a darker browning to accommodate bagels and English muffins, thicker and denser slices of bread.
 - Frozen bagels or English muffins require a longer time setting.
 - WARNING:** Use extra caution when toasting pastry items with runny-type frosting or open fillings.
 - When toasting more than one bagel, use halves of similar size, thickness and freshness.
 - Stale bagels, thin bagels or sweet bread products, such as tea cakes and fruit loaf, brown much more quickly than ordinary bread, so reduce toasting time.
 - For best results, clean crumb tray frequently.
- 
- 

Warm

CAUTION: NEVER use plastic containers in the Toaster Oven.

NOTE: Please read previous section entitled “Cooking Containers” for before placing any food in the Toaster Oven for warming.

- Make sure the crumb tray is in place in the bottom of the Toaster Oven.

- 
- 
- 
2. Open the glass door. Slide the wire rack or the bake/broil into the lower or middle shelf position. Place food on the wire rack or in the bake/broil pan or place food in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around all sides of the food.
 3. Close the glass door.
 4. Plug into a 120V AC electrical wall outlet. The digital display will illuminate. Press the FUNCTION button until the arrow points to a flashing WARM; the default TIME 90:00 minutes and TEMP 170°F will be displayed.
 5. To adjust the TIME, turn the TIME control dial to a minimum of 01:00 minute and a maximum of 99:00 minutes. Turn the TEMP control dial to adjust from 150°F to 200°F.
 6. Press the START/CANCEL button; the Toaster Oven is ON. The TIME will count down
NOTE: Press the CONVECTION/TURBO button at any time to turn the fan ON. Press the CONVECTION/TURBO button 2x for TURBO Boost maximized airflow and faster warming.
CAUTION: As soon as the START/CANCEL button is pressed, and the Toaster Oven is turned ON, both the top and the lower heating elements may cycle ON and OFF to maintain temperature for the entire cooking time.
CAUTION: Use care not to place anything on top of the Toaster Oven. Do not touch the Toaster Oven or any part of the Toaster Oven without wearing oven mitts.
NOTE: Press the START/CANCEL button at any time to turn the Toaster Oven OFF.
 7. When the TIMER control displays 00:00, 3 audible beeps can be heard, and the Toaster Oven will turn OFF.
NOTE: If no buttons are pressed within 1 minute, the backlit digital display will turn OFF as the Toaster Oven rests in standby mode.
 8. Open the glass door and check for warming progress. Extend WARM time if needed.
 9. Be careful when removing foods from the back of the wire rack. The inside of the Toaster Oven is very hot. Close glass door.
 10. Unplug unit and allow to cool before cleaning.
WARNING: DO NOT LEAVE THE TOASTER OVEN UNATTENDED WHILE USING THE KEEP WARM FUNCTION.
 11. Unplug when not in use and allow the Toaster Oven to cool completely before cleaning.

Convection Bake/Roast

Use BAKE or CONVECTION BAKE to bake casseroles, cakes, cookies, pies, biscuits or your favorite recipe according to package or recipe instructions. ROAST is a term often applied when using the BAKE or CONVECTION BAKE function to cook meats.

NOTE: Please read previous section entitled “Convection Cooking” for additional information.

CAUTION: NEVER use roasting bags or plastic containers in the Toaster Oven.

1. Make sure the crumb tray is in place in the bottom of the Toaster Oven.
2. Open the glass door. If you choose to use your own baking dish, slide the wire rack onto the center or lower shelf position. Carefully center baking dish directly on wire rack and close the glass door.

CAUTION: Make sure the baking dish is at least 1 inch away from the upper heating element.

3. You may use the bake/broil pan alone to bake foods such as biscuits, cookies, or hot appetizers.
4. To ROAST meats or fish, place the wire rack, feet side down, into the bake/broil pan to create the bake/broil assembly. Place meats or fish onto the bake/broil assembly. Juices and/or fat will drip into the pan and decrease spattering while roasting.
5. Plug into a 120V AC electrical wall outlet. The digital display will illuminate. Press the FUNCTION button until the arrow points to a flashing BAKE; the default TIME 30:00 minutes and TEMP 350°F will be displayed.
6. Adjust the TIME and TEMP according to recipe instructions. Turn the TIME control dial to a minimum of 01:00 minute and a maximum of 99:00 minutes. Turn the TEMP control dial to adjust from 170°F to 450°F.
7. Press the START/CANCEL button; the Toaster Oven is ON. The TIME will count down after preheat is finished.
8. For an added blast of heat, press the CONVECTION/TURBO button again to activate TURBO Boost at any time. “TURBO” and a twirling fan appears on the digital display.

CAUTION: As soon as the START/CANCEL button is pressed, and the Toaster Oven is turned ON, both the top and the lower heating elements may cycle ON and OFF to maintain temperature for the entire cooking time.

CAUTION: Use care not to place anything on top of the Toaster Oven. Do not touch the Toaster Oven or any part of the Toaster Oven without wearing oven mitts.

NOTE: Press the START/CANCEL button at any time to turn the Toaster Oven OFF.

9. When the TIMER control displays 00:00, 3 audible beeps can be heard, and the Toaster Oven will turn OFF.

NOTE: If no buttons are pressed within 1 minute, the backlit digital display will turn OFF as the Toaster Oven rests in standby mode.

10. Open the glass door and check for brownness. Extend BAKE time if needed.
11. When you are satisfied with the baked or roasted food, wear protective oven mitts and pull the wire rack out from the Toaster Oven. Be careful when removing foods from the back of the wire rack. The inside of the Toaster Oven is very hot. Close glass door.
12. Unplug unit and allow to cool before cleaning.

WARNING: DO NOT LEAVE THE TOASTER OVEN UNATTENDED WHILE CONVECTION BAKING OR ROASTING.


13. Unplug when not in use and allow the Toaster Oven to cool completely before cleaning.

Cooking Containers

- Both the air fryer/dehydrator basket and the bake/broil pan included with the Toaster Oven are suitable for cooking items such as cookies, rolls, biscuits, nachos and hot appetizers.
- A variety of standard baking dishes, such as an 8" x 12" casserole, any 8" or 9" round or square cake pan, a 12-cup muffin pan, 1 and 2 quart round, square, or rectangular casserole dishes may be used for cooking many different foods.
- Choose bakeware made of either metal or glass/ceramic without lids.
- Dark or dull pans absorb heat faster; foods will bake more rapidly, and crust will brown more easily than in shiny bake pans.
- Check package directions on the container or contact the ovenware manufacturer to determine the container's suitability for use in a Toaster Oven.
- Do not use oven roasting bags in this Toaster Oven, as they may come in contact with the heating elements.


CAUTION: Do not use glass covers on baking pans. If using a glass or glass-ceramic baking container, make sure it is at least 1 inch away from the upper heating element.

Hints For CONVECTION BAKE

- For an added blast of heat, press the CONVECTION/TURBO button again to activate TURBO Boost at any time. “TURBO” and a twirling fan appears  on the digital display.
- When using CONVECTION BAKE, lower the bake recipe temperature by 50°F to a minimum of 300°F when baking cakes, pies, cookies, and bread.
- When baking, the shelf position used will depend on the size of the food being prepared. It is important to place your food as close to the center of the Toaster Oven as possible to ensure even cooking.
- Dark or dull pans absorb heat faster; foods will bake more rapidly, and crust will brown more easily than in shiny bake pans.
- Choose bakeware made of metal, ovenproof glass, and ceramic.
- Check package directions to determine if the container is suitable for use in a conventional or toaster oven.

CAUTION: Allow at least 1” air space between the top of the container and the upper heating elements. Never use glass lids on glass or metal bakeware. If a lid is necessary, cover tightly with aluminum foil.

Hints For CONVECTION ROAST

- For an added blast of heat, press the CONVECTION/TURBO button again to activate TURBO Boost at any time. “TURBO” and a twirling fan appears  on the digital display.
- **IMPORTANT!** Consult the USDA Cooking Guidelines section of this instruction manual before cooking begins. Always test meat using an accurate cooking thermometer.
- A meat thermometer inserted into the center of the meat should always be used to ensure desired doneness.
- Cook to 5 to 10 degrees below desired doneness (internal temperature). Allow meat to stand 15 to 20 minutes before serving. The temperature will continue to rise while standing.
- CONVECTION ROAST large, tender cuts of meat and poultry. Seasoning prior to cooking adds to the flavor and the aroma during cooking.

- A layer of fat on the top of the roast promotes better browning and provides natural basting.
- To speed up browning, brush lean cuts of meat, chicken and fish with oil, margarine or melted butter.
- When roasting meats with a high fat content, the bake/broil pan may fill with grease before cooking is completed. Carefully remove the bake/broil pan assembly using oven mitts and empty. Replace for continued roasting.
- Place meat (fat side up) or food to be cooked into a bake pan. If desired, turn over half-way through BAKE/ROAST time.

CONVECTION PIZZA

NOTE: Please read previous section entitled “Convection Cooking” for additional information.

Your Toaster Oven can accommodate a 12-inch fresh or frozen pizza.


1. Make sure the crumb tray is in place in the bottom of the Toaster Oven.
2. When cooking prepared pizza, fresh or frozen, remove all packaging, including cardboard, plastic, paper, or other flammable materials before placing the pizza in the Toaster Oven. When baking fresh pizza, use a lightly oiled pizza pan sprinkled with cornmeal to make removing the baked pizza easier.

WARNING: Never cook pizzas directly on the wire rack as melted cheese and other ingredients may fall onto the heating elements and create a potential fire risk.

3. Depending on the depth of the pizza, slide the wire rack or bake/broil assembly into the center or lower shelf position. Carefully center pizza pan directly on the wire rack and close the glass door.

CAUTION: Make sure the pizza is at least 1 inch away from the upper heating element.

4. Plug into a 120V AC electrical wall outlet. The backlit digital display will illuminate. Press the FUNCTION button until the arrow points to a flashing PIZZA; the default TIME 16:00 minutes and TEMP 350°F will be displayed.
5. Adjust the TIME and TEMP according to recipe instructions. Turn the TIME control dial to a minimum of 01:00 minute and a maximum of 60:00 minutes. Turn the TEMP control dial to adjust from 350°F to 450°F.

- 
6. Press the START/CANCEL button; the Toaster Oven is ON, “CONV.” and a twirling fan appears on the digital display to indicate the convection fan is operating. The TIME will count down after preheat is finished.
 7. For an added blast of heat, press the CONVECTION/TURBO button again to activate TURBO Boost at any time. “TURBO” and a twirling fan appears on the digital display.
 8. Press the CONVECTION/TURBO button again to turn the fan OFF.

CAUTION: As soon as the START/CANCEL button is pressed, and the Toaster Oven is turned ON, both the top and the lower heating elements may cycle ON and OFF to maintain temperature for the entire cooking time.

CAUTION: Use care not to place anything on top of the Toaster Oven. Do not touch the Toaster Oven or any part of the Toaster Oven without wearing oven mitts.

NOTE: Press the START/CANCEL button at any time to turn the Toaster Oven OFF.

9. When the TIMER control displays 00:00, 3 audible beeps can be heard, and the Toaster Oven will turn OFF.

NOTE: If no buttons are pressed within 1 minute, the backlit digital display will turn OFF as the Toaster Oven rests in standby mode.

10. Open the glass door and check for brownness. Extend PIZZA bake time if needed.
11. When you are satisfied with the baked pizza, wear protective oven mitts to pull the wire rack out from the Toaster Oven. Be careful when removing foods from the back of the wire rack. The inside of the Toaster Oven is very hot. Close glass door.
12. Unplug unit and allow to cool before cleaning.

13. **WARNING: DO NOT LEAVE THE TOASTER OVEN UNATTENDED WHILE BAKING PIZZA.**

14. Unplug when not in use and allow the Toaster Oven to cool completely before cleaning.

Hints For Convection Pizza

NOTE: If package directions do not list convection cooking times, lower the TEMP 50°F and monitor cooking progress carefully.

- The versatility of this digital Toaster Oven allows you to cook a wide variety of pizzas: fresh or frozen pizza; thin crust, stuffed or deep dish perfectly every time.


- Use the TIME and TEMP controls for consistent and precision baking results.

Air Fry

Achieve browned and crispy results with a minimum or no oil using the mesh basket, combined with intense heat and maximum TURBO fan power.

IMPORTANT! When air frying fatty foods (such as chicken wings or pork ribs), place the roasting pan underneath the air fry/dehydrator basket to prevent oil from dripping onto the heating elements. Discard excess oil as necessary.


NOTE: Turn food halfway through AIR FRY time. To speed up browning, brush lean cuts of meat, chicken and fish with oil or melted butter.

1. ALWAYS use the mesh air fryer/dehydrator basket when AIR FRYING.
2. Make sure the crumb tray is in place in the bottom of the Toaster Oven.
3. Open the glass door. Slide the mesh basket (air fryer/dehydrator basket) onto the middle shelf position. Close the glass door.
4. Plug into a 120V AC electrical wall outlet. The backlighted digital display will illuminate. Press the FUNCTION button until the arrow points to a flashing AIR FRY; the default TIME 25:00 and TEMP 400°F will be displayed.
5. Adjust the TIME and TEMP according to recipe instructions. Turn the TIME control dial to a minimum of 01:00 minute and a maximum of 60:00 minutes. Turn the TEMP control dial to adjust from 170 to 450°F.
6. Press the START/CANCEL button; the Toaster Oven is ON. TIME will count down. after preheat is finished “TURBO” and a twirling fan appears on the digital display.
7. Press the CONVECTION/TURBO button again to turn the fan  OFF.

CAUTION: As soon as the START/CANCEL button is pressed, and the Toaster Oven is turned ON, both the top and the lower heating elements may cycle ON and OFF to maintain temperature for the entire cooking time.

CAUTION: Use care not to place anything on top of the Toaster Oven. Do not touch the Toaster Oven or any part of the Toaster Oven without wearing oven mitts.

NOTE: Press the START/CANCEL button at any time to turn the Toaster Oven OFF.

- 
- When the TIMER control displays 00:00, 3 audible beeps can be heard, and the Toaster Oven will turn OFF.



NOTE: If no buttons are pressed within 1 minute, the backlit digital display will turn OFF as the Toaster Oven rests in standby mode.

- Open the glass door and check for brownness. Extend AIR FRY time if needed.
- When you are satisfied with the baked or roasted food, wear protective oven mitts to pull the wire rack out from the Toaster Oven. Be careful when removing foods from the back of the wire rack. The inside of the Toaster Oven is very hot. Close glass door.
- Unplug unit and allow to cool before cleaning.

WARNING: DO NOT LEAVE THE TOASTER OVEN UNATTENDED WHILE AIR FRYING.

- Unplug when not in use and allow the Toaster Oven to cool completely before cleaning.

HINTS FOR AIR FRY

- 
- Use AIR FRY function to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time!
 - Always check food halfway through cooking time to determine final cook time and temperature.
 - Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
 - To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the bake/broil pan between batches.
 - For crispier results, air fry small batches of freshly breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Press breading onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes. Spray with oil before air frying.
 - Spray olive oil or vegetable oil works best as oil is distributed evenly and less oil is needed.
 - Arrange breaded food in the air fryer/dehydrator basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
 - Do not overfill air fryer/dehydrator basket with food. NEVER fill air fryer/dehydrator basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 3 cups of food to the air fryer/dehydrator basket.
- 

9. A Note About Air Frying Frozen Foods: For best results, follow oven or toaster oven package directions. Set Air Fryer for suggested TEMPERATURE. Cut the TIME in half. Turn and rotate food halfway through air frying. Check food and continue cooking for 5 minute intervals until food is done to your liking.

AIR FRY COOKING CHART

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME*	ACTION
Vegetables			
Asparagus	400°F	5 - 7 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Broccoli Florets (roasted)	400°F	6 - 10 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Brussels Sprouts	380°F	12 - 15 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Cauliflower Florets (roasted)	400°F	6 - 10 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Corn on the Cob	390°F	6 - 8 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Eggplant, 1-1/2-inch cubes (roasted)	400°F	15 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Fennel, fresh, chopped	380°F	10 - 13 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
French Fries, (fresh, soaked, 1/4 to 1/3-in. thick)	400°F	16 - 20 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Mushrooms, sliced	400°F	5 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME*	ACTION
Peppers, bell, 1-inch chunks	380°F	10 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Peppers, jalapeno, poblano (roasted)	380°F	10 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Potatoes, 1-inch cubes	400°F	12 - 14 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Potatoes, whole	400°F	40 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Root Vegetables, 1/2-in. chunks (roasted)	400°F	15 - 20 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Sweet Potatoes, whole	380°F	30 - 35 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Zucchini, 1/4-inch discs	400°F	12 - 17 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Beef			
Hamburgers, 1/4 lb. (up to 4)	360°F	12 - 16 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Hot Dogs /Sausages	360°F	10 - 15 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Meatloaf, 1 lb.	360°F	35 - 40 minutes	Rotate loaf pan halfway through air frying.
Steak	360°F	8 - 12 minutes	Turn and rotate halfway through air frying.
Beef Tenderloin, 1 lb., rare	360°F	16 minutes	Turn and rotate halfway through air frying.
Beef Tenderloin, 1 lb., medium	360°F	18 minutes	Turn and rotate halfway through air frying.

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME*	ACTION
Chicken			
Chicken Breast, boneless, skinless	360°F	10 – 15 minutes	Turn and rotate halfway through air frying.
Chicken Pieces	360°F	20 - 30 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Chicken Tenders/Fingers, battered	360°F	13 - 15 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Chicken Wings	360°F	20 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Pork and Lamb			
Bacon, thick cut	400°F	8 – 10 minutes	Turn and rotate halfway through air frying.
Ham, precooked, boneless, 3 lb.	300°F	1 hour	Turn and rotate halfway through air frying.
Lamb Loin Chops, 1-inch thick	400°F	8 – 12 minutes	Turn and rotate halfway through air frying.
Pork Chops, 1-inch thick	380°F	10 – 14 minutes	Turn and rotate halfway through air frying.
Fish and xSeafood			
Catfish Fingers (thawed, battered)	400°F	10 - 15 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Shrimp (thawed, battered)	320°F	12 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Shrimp (thawed, sauced)	320°F	5 - 8 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Catfish Fingers (thawed, battered)	400°F	10 - 15 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Shrimp (thawed, battered)	320°F	12 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Shrimp (thawed, sauced)	320°F	5 - 8 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.



FOOD	TEMP	AIR FRY TIME*	ACTION
Frozen Foods			
Cheese Sticks (frozen)	350°F	6 – 9 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Chicken Nuggets (frozen)	360°F	10 – 15 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Fish Sticks (frozen)	400°F	12 – 18 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
French Fries, thick (frozen) 4 cups	400°F	17 – 21 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
French Fries, thin (frozen) 4 cups	400°F	15 – 17 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.
Desserts			
Apple Turnovers	400°F	10 minutes	Rotate air fryer basket halfway through air frying.
Cake	350°F	25 minutes	Rotate cake halfway through air frying.
Donuts	350°F	8 minutes	Turn & rotate air fryer basket halfway through air frying.

Broil

BROIL is used to cook tender cuts of meats or marinated meats, fish and some fruits and vegetables. Cooking time is determined by the desired doneness and the distance between the food and the element.

NOTE: Turn food halfway through cooking time. To speed up browning, brush lean cuts of meat, chicken and fish with oil or melted butter.

1. To BROIL meats, poultry or fish, place meats or fish onto the bake/broil pan. Juices and/or fat will drip into the pan and decrease spattering while broiling.
2. Make sure the crumb tray is in place in the bottom of the Toaster Oven.
3. Open the glass door. Slide the bake/broil assembly into the upper shelf position. Close the glass door.
4. Plug into a 120V AC electrical wall outlet. The backlit digital display will illuminate. Press the FUNCTION button until the arrow points to a flashing BROIL; the default TIME 10:00 will be displayed.

- 
5. Adjust the TIME according to recipe instructions. Turn the TIME control dial to a minimum of 01:00 minute and a maximum of 30:00 minutes.
 6. Press the START/CANCEL button; the Toaster Oven is ON. TIME will count down after preheat is finished.
 7. Press the CONVECTION/TURBO button. “CONV.” and a twirling fan appears  on the digital display indicating the fan is ON.
 8. For an added blast of heat, press the CONVECTION/TURBO button again to activate TURBO Boost at any time. “TURBO” and a twirling fan appears on the digital display.
 9. Press the CONVECTION/TURBO button again to turn the fan OFF.

NOTE: Press the CONVECTION/TURBO button at any time to turn the fan ON. Press the CONVECTION/TURBO button 2x for TURBO Boost maximized airflow and faster broiling.

CAUTION: Use care not to place anything on top of the Toaster Oven. Do not touch the Toaster Oven or any part of the Toaster Oven without wearing oven mitts.

NOTE: Press the START/CANCEL button at any time to turn the Toaster Oven OFF.

10. When the TIMER control displays 00:00, 3 audible beeps can be heard, and the Toaster Oven will turn OFF.

NOTE: If no buttons are pressed within 1 minute, the backlit digital display will turn OFF as the Toaster Oven rests in standby mode.

11. Open the glass door and check for brownness. Extend BROIL time if needed..
12. Wearing protective oven mitts, pull the wire rack out from the Toaster Oven. Be careful when removing foods from the back of the wire rack. The inside of the Toaster Oven is very hot. Close glass door.
13. Unplug unit and allow to cool before cleaning.

WARNING: DO NOT LEAVE THE TOASTER OVEN UNATTENDED WHILE BROILING.

14. Unplug when not in use and allow the Toaster Oven to cool completely before cleaning.

Hints For Broil/Convection Broil

- The Toaster Oven defaults to BROIL. If you would prefer to CONVECTION BROIL, press the CONVECTION/TURBO button to turn the fan ON. Press the CONVECTION/TURBO button 2x for TURBO Boost.
- Convection Broiling is used for thinner, tender cuts of meats.
- Marinated meats and fish should be dried before broiling.
- Broiling time is determined by the desired doneness and the distance between the food and the upper heating elements.
- NEVER place aluminum foil on top of the bake/broil pan. This traps grease and can cause a fire.
- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.
- Thaw frozen meats and fish before broiling.
- ALWAYS pat meat dry to reduce smoke and promote brownness during broiling.

Cookies

The Toaster Oven's flexibility and pinpoint accuracy makes it perfect for baking a wide variety of cookie types - fresh, refrigerated or frozen cookie doughs can all be used to produce fabulous results.

NOTE: For example, frozen cookie dough may need additional baking time. The amount of dough per cookie or the thickness of the cookie may also vary the cooking time.

1. Slide the cookie-filled bake/broil pan into the center shelf position.
2. Plug into a 120V AC electrical wall outlet. The backlighted digital display will illuminate. Press the FUNCTION button until the arrow points to a flashing COOKIES; the default TIME 11:00 minutes and TEMP 350°F will be displayed.
3. Adjust the TIME and TEMP according to recipe instructions. Turn the TIME control dial to a minimum of 01:00 minute and a maximum of 60:00 minutes. Turn the TEMP control dial to adjust from 170°F to 450°F.
4. Press the START/CANCEL button; the Toaster Oven is ON. TIME will count down after preheat is finished.

NOTE: Press the CONVECTION/TURBO button at any time to turn ON TURBO Boost maximized airflow and faster warming.

CAUTION: As soon as the START/CANCEL button is pressed, and the Toaster Oven is turned ON, both the top and the lower heating elements may cycle ON and OFF to maintain temperature for the entire cooking time.

CAUTION: Use care not to place anything on top of the Toaster Oven. Do not touch the Toaster Oven or any part of the Toaster Oven without wearing oven mitts.

NOTE: Press the START/CANCEL button at any time to turn the Toaster Oven OFF.

5. When the TIMER control displays 00:00, 3 audible beeps can be heard, and the Toaster Oven will turn OFF.

NOTE: If no buttons are pressed within 1 minute, the backlit digital display will turn OFF as the Toaster Oven rests in standby mode.

6. Open the glass door and check for brownness. Extend COOKIE bake time if needed.
7. When you are satisfied with the cookies, wear protective oven mitts and pull the bake/broil pan out from the Toaster Oven. Be careful when removing foods from the back of the wire rack. The inside of the Toaster Oven is very hot. Close glass door.
8. Unplug unit and allow to cool before cleaning.

WARNING: DO NOT LEAVE THE TOASTER OVEN UNATTENDED WHILE BAKING COOKIES.



9. Unplug when not in use and allow the Toaster Oven to cool completely before cleaning.

Dehydrate

The DEHYDRATE function combines low, steady heat and maximum TURBO fan power. Preparing your own dried foods ensures healthy, safe, preservative-free results. Dehydrate fresh, ripe foods to preserve nutrients and enhance flavor. Your Toaster Oven's automated drying makes home dehydration both simple and rewarding.

NOTE: Turn food halfway through DEHYDRATE time. To speed up browning, brush lean cuts of meat, chicken and fish with oil or melted butter.

1. ALWAYS use the mesh Air Fryer/Dehydrator Basket when using DEHYDRATE function.
2. Make sure the crumb tray is in place in the bottom of the Toaster Oven.

- 
3. Open the glass door. Slide the mesh basket onto the middle shelf position. Close the glass door.
 4. Plug into a 120V AC electrical wall outlet. The backlighted digital display will illuminate. Press the FUNCTION button until the arrow points to a flashing DEHYDRATE; the default TIME 08:00 hours and TEMP 120°F will be displayed.
 5. Adjust the TIME and TEMP according to recipe instructions. Turn the TIME control dial to a minimum of 01:00 hour and a maximum of 72:00 hours. Turn the TEMP control dial to adjust from 80°F to 180°F.
 6. Press the START/CANCEL button; the Toaster Oven is ON. TIME will count down. . “TURBO” and a twirling fan appears on the digital display .
 7. Press the CONVECTION/TURBO button again to turn the fan to convection

CAUTION: As soon as the START/CANCEL button is pressed, and the Toaster Oven is turned ON, both the top and the lower heating elements may cycle ON and OFF to maintain temperature for the entire cooking time.

CAUTION: Use care not to place anything on top of the Toaster Oven. Do not touch the Toaster Oven or any part of the Toaster Oven without wearing oven mitts.

NOTE: Press the START/CANCEL button at any time to turn the Toaster Oven OFF.

8. When the TIMER control displays 00:00, 3 audible beeps can be heard, and the Toaster Oven will turn OFF.
NOTE: If no buttons are pressed within 1 minute, the backlighted digital display will turn OFF as the Toaster Oven rests in standby mode.
9. Open the glass door and check dried food. Extend DEHYDRATE time if needed.
10. When you are satisfied with the dehydrated food, wear protective oven mitts to pull the mesh basket out from the Toaster Oven. Be careful when removing foods from the back of the mesh basket. The inside of the Toaster Oven is very hot. Close glass door.
11. Unplug unit and allow to cool before cleaning.

WARNING: DO NOT LEAVE THE TOASTER OVEN UNATTENDED WHILE DEHYDRATING.

12. Unplug when not in use and allow the Toaster Oven to cool completely before cleaning.

Dehydrating Chart

HERB	TEMP:	TIME	NOTES
Oregano	125°F	2 -3 hrs.	Rotate basket.
Parsley	125°F	2 -3 hrs.	Rotate basket.
Thyme	125°F	3- 4 hrs.	Rotate basket.
Rosemary	125°F	2 -3 hrs.	Rotate basket.
Tarragon	125°F	3- 4 hrs.	Rotate basket.
Sage	125°F	3- 4 hrs.	Rotate basket.
Kale Chips	125°F	1 hr. 30 mins.	Massage kale with olive oil. Rotate basket.

Fruit

- Wash all fruit skins well.
- Slice fruit into 1/4-inch thick slices and arrange on both dehydrator basket to ensure even drying.
- Rotate shelves halfway through DEHYDRATE TIME for even drying.

Apples	135°F	8 - 10 hrs.	Core/slice into 1/4-in. rounds, soak in acidulated water. Rotate basket.
Mango/Papaya	135°F	10 hrs.	Peel/slice into 1/4-in. pieces. Rotate basket.
Kiwi	135°F	6 hrs.	1/4-in. rounds. Rotate basket.
Orange Slices	135°F	10 hrs.	Citrus is crisp when fully dried. Rotate basket.
Tomatoes (Roma)	145°F	10 hrs.	Skin-side down. Rotate basket.
Tomatoes (Cherry/ Grape)	145°F	5 - 9 hrs.	Skin-side down. Rotate basket.

Beef Jerky

1/2 lb. London Broil or Flank	145°F	5 - 6 hrs.	Flip and rotate basket halfway.
-------------------------------	-------	------------	---------------------------------

Croutons

400°F	3 - 4 mins.	Flip, oil, and rotate basket halfway.
-------	-------------	---------------------------------------

Slow Cook


1. Insert the wire rack into the bottom rack height position.
2. Close the oven door.
3. Press FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the SLOW COOK function. The LCD screen indicates the preset SLOW COOK setting of 275°F, the preset time of 4 hours'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.
4. The slow cook setting and time can be adjusted: from 265°F to 285°F and between 2 and 12 hours.
5. Press the START/CANCEL button to activate the SLOW COOK
6. Place food, inside oven-proof cookware, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
7. The timer will automatically begin to count down. Time can be adjusted during the slow cook cycle by turning the corresponding TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
8. At the end of the SLOW COOK cycle, the oven will shut off.

Reheat

NOTE: Please read previous section entitled “Convection Cooking” for additional information.

CAUTION: NEVER plastic containers in the Toaster Oven.

NOTE: Please read previous section entitled “Cooking Containers” for before placing any food in the Toaster Oven for reheating.


1. Make sure the crumb tray is in place in the bottom of the Toaster Oven.
2. Open the glass door. Place food on the bake/broil pan or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around all sides of the food.
3. Close the glass door.
4. Plug into a 120V AC electrical wall outlet. The backlit digital display will illuminate. Press the FUNCTION button until the arrow points to a flashing REHEAT; the default TIME 15:00 minutes and TEMP 250°F will be displayed.
5. To adjust the TIME, turn the TIME control dial to a minimum of 01:00 minute and a maximum of 60:00 minutes. Turn the TEMP control dial to adjust from 170°F to 450°F.
6. Press the START/CANCEL button; the Toaster Oven is ON. Time will start counting down. Press the CONVECTION/TURBO button at any time to turn ON TURBO Boost maximized airflow and faster warming. .“TURBO” and a twirling fan  appears on the digital display.

NOTE: Press the CONVECTION/TURBO button at any time to turn the fan OFF.

CAUTION: As soon as the START/CANCEL button is pressed, and the Toaster Oven is turned ON, both the top and the lower heating elements may cycle ON and OFF to maintain temperature for the entire REHEAT time.

CAUTION: Use care not to place anything on top of the Toaster Oven. Do not touch the Toaster Oven or any part of the Toaster Oven without wearing oven mitts.

NOTE: Press the START/CANCEL button at any time to turn the Toaster Oven OFF.

- 
7. When the TIMER control displays 00:00, 3 audible beeps can be heard, and the Toaster Oven will turn OFF.


NOTE: If no buttons are pressed within 1 minute, the backlit digital display will turn OFF as the Toaster Oven rests in standby mode.

8. Open the glass door and check for brownness. Extend REHEAT time if needed.
9. When you are satisfied with the reheated food, wear protective oven mitts and pull the wire rack out from the Toaster Oven. Be careful when removing foods from the back of the wire rack. The inside of the Toaster Oven is very hot. Close glass door.
10. Unplug unit and allow to cool before cleaning.


WARNING: DO NOT LEAVE THE TOASTER OVEN UNATTENDED WHILE REHEATING FOODS.

11. Unplug when not in use and allow the Toaster Oven to cool completely before cleaning.

User Maintenance Instructions




This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.




Care & Cleaning Instructions

1. Allow the Toaster Oven and all accessories to cool completely before cleaning.
2. Clean the outside of the Toaster Oven with a damp cloth and dry thoroughly. A non-abrasive liquid cleaner may be used for stubborn stains. Rinse and dry thoroughly. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners that will scratch the surface.
3. Clean interior with a mild or non-abrasive cleaner and plastic scouring pad after each use to avoid build-up. Do not rub too hard as surface can be scratched.
4. To remove baked-on food, pour a small amount of cooking oil onto the food and allow to stand for 5 to 10 minutes. Remove the softened food with a soft cloth. Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry thoroughly before closing the glass door. Clean the glass door with a cloth or sponge dampened with warm, sudsy water. Dry thoroughly.

- 
6. Wash the air fryer/dehydrator basket, bake/broil pan, wire rack, and crumb tray in soapy water and dry thoroughly. Toaster Oven accessories may be washed in the dishwasher.
 7. If crumbs and spills have accumulated on the crumb tray, wipe with a damp cloth. Always dry the crumb tray thoroughly before replacing.
 8. DO NOT use abrasive cleaners or metal scouring pads to clean bake/broil pan, wire rack, wire rack, or crumb tray. For stubborn stains, clean with a nylon or polyester mesh pad and a mild, non-abrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly.

CAUTION: DO NOT use spray-on or other oven cleaners. Using these types of cleaners may cause cosmetic and/or electrical damage to the Toaster Oven.

Storing Instructions

1. Unplug unit, allow to cool, and clean before storing.
 2. Slide the bake/broil assembly (wire rack and bake/broil pan) into the lower shelf position.
 3. Store Toaster Oven in its box in a clean, dry place.
 4. Never store appliance while it is hot or still plugged in.
 5. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.
- 

Limited Two-Year Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

Exclusions:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty

of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem.



Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.



CRUX[®]

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées, y compris :

- 1. LIRE TOUTES LES CONSIGNES.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l'appareil.
3. Pour éviter les décharges électriques, ne pas plonger le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les 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 son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
5. Les enfants doivent toujours être surveillés pour éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant de le nettoyer. Laisser refroidir le four grille-pain avant de poser ou d'enlever des pièces.

- 
- 
7. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Confier plutôt son examen, sa réparation ou son réglage électrique ou mécanique à un technicien qualifié.
 8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
 9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
 10. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou être en contact avec une surface chaude.
 11. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
 12. Être très prudent au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
 13. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton START/CANCEL (marche/arrêt). Retirer la fiche de la prise murale.
 14. N'utiliser l'appareil que pour l'utilisation prévue.
 15. La nourriture surdimensionnée ou les ustensiles en métal ne doivent pas être placés dans le four grille-pain, car cela peut créer un risque d'incendie ou de décharge électrique.
 16. Un incendie peut survenir si, pendant son fonctionnement, le four grille-pain est recouvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et d'autres objets similaires. Ne rien poser sur le dessus de l'appareil pendant le fonctionnement.

- 
- 
17. Ne pas nettoyer avec des tampons de récurage métalliques. Des éléments peuvent se détacher du tampon et créer un court-circuit avec des pièces électriques, ce qui peut provoquer une décharge électrique.
 18. Être très prudent lors de l'utilisation de contenants qui ne sont pas en métal ou en verre.
 19. Ne pas ranger d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant dans le four grille-pain lorsqu'il ne fonctionne pas.
 20. Ne placer aucun des éléments suivants dans le four grille-pain : papier, carton, plastique ou autres matériaux similaires.
 21. Ne pas recouvrir le ramasse-miettes ou toute autre partie du four grille-pain avec du papier d'aluminium. Cela entraînera une surchauffe du four grille-pain.
 22. Demeurer très prudent lors du retrait du ramasse-miettes ou de la manipulation de la graisse chaude.
 23. Ne pas recouvrir le four grille-pain de manière à empêcher la vapeur de s'échapper. Cela peut causer une déformation, une décoloration, un dysfonctionnement ou même un incendie.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES : L'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Des précautions doivent être prises pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres blessures corporelles ou de dommages matériels.

1. Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions portant sur le fonctionnement et la sécurité n'est pas apte à faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
2. Débrancher immédiatement l'appareil s'il tombe ou s'il est immergé accidentellement dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne pas tenter de le récupérer dans l'eau!
3. Pendant l'utilisation, veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour que l'air circule adéquatement. Ne pas utiliser l'appareil s'il touche ou s'il est près de rideaux, d'un revêtement mural, de vêtements, de linges à vaisselle ou de toute autre matière inflammable.
4. Afin de réduire le risque d'incendie, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
5. Si l'appareil se met à fonctionner anormalement, appuyer sur le bouton START/CANCEL (marche/annuler). Retirer la fiche de la

prise murale. Ne pas utiliser ni tenter de réparer l'appareil s'il est défectueux.

6. Le cordon de l'appareil doit être branché uniquement dans une prise de 120 V c.a.
7. Ne jamais utiliser l'appareil sur une surface instable.
8. Pour réduire le risque de brûlure ou d'autres blessures, ne pas toucher les surfaces chaudes. L'utilisation de gants de cuisine et d'ustensiles à long manche est recommandée.
9. Afin de minimiser les risques de préjudice physique ou matériel, débrancher cet appareil avant d'y insérer des aliments. Toujours garder l'appareil débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé.


ATTENTION : Ne jamais laisser cet appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.

REMARQUES SUR LA FICHE ÉLECTRIQUE


Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de minimiser le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

REMARQUES SUR LE CORDON


- A. Un cordon court (ou un cordon amovible) est fourni afin de prévenir tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un plus long cordon.

- 
- B. Des cordons d'alimentation ou rallonges amovibles plus longs sont offerts et peuvent être utilisés s'ils sont manipulés avec soin.
 - C. En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation long ou d'une rallonge amovible longue :
 - 1) Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon détachable ou sur la rallonge doivent être aussi élevées que celles de l'appareil;
 - 2) Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre;
 - 3) Un cordon plus long doit être placé de manière à ne pas pendre de la surface d'une table ou d'un comptoir puisqu'un enfant pourrait l'attraper ou trébucher.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS



ATTENTION : Pour éviter la migration de plastifiants du fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière NON PLASTIQUE entre l'appareil et le dessus du comptoir ou de la table. À défaut de quoi, la finition pourrait être noircie, ternie ou tachée de façon permanente.

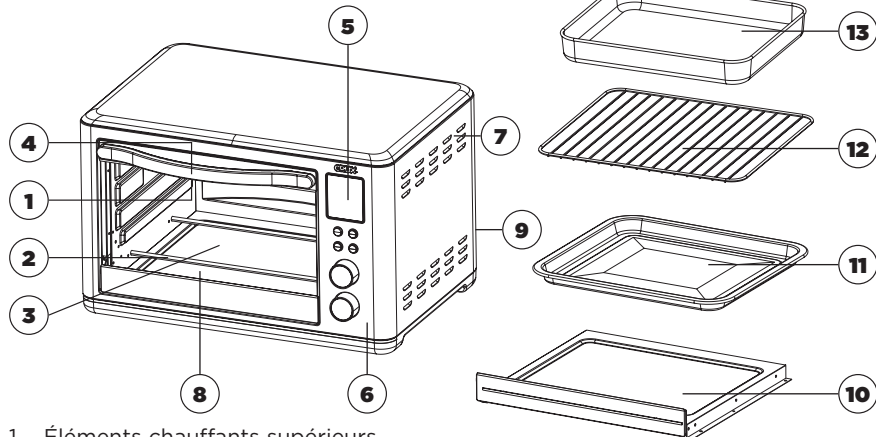


ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Il doit être utilisé séparément d'autres appareils, sur un circuit électrique distinct.

Présentation du grille-pain à 6 tranches avec technologie de friture à air

L'appareil peut différer légèrement de l'illustration.



1. Éléments chauffants supérieurs
2. Éléments chauffants inférieurs
3. Porte en verre
4. Poignée de la porte
5. Écran numérique rétroéclairé
6. Panneau de commande
7. Ventilateur de convection/friture à air (non illustré)
8. Ramasse-miettes
9. Fiche polarisée (non illustrée)

Accessoires

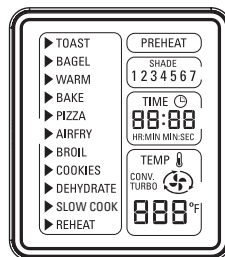
10. Ramasse-miettes
11. Moule de cuisson/lèche-frite
12. Grille
13. Panier à friture/déshydrateur

Panneau de commande

1. **ÉCRAN NUMÉRIQUE** Lorsque l'appareil est branché ou que le bouton **FUNCTION** (fonction) est enfoncé, l'écran rétroéclairé indiquera la **FUNCTION** active, s'il est en train de **PRÉCHAUFFER**, le **DEGRÉ** de cuisson des rôties (1 à 7), le **TEMPS** de cuisson restant, la **CONVECTION** ou la cuisson **TURBO** et la **TEMPÉRATURE**.

Remarque : Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute qui suit, l'écran numérique rétroéclairé s'éteindra et le four grille-pain entrera en mode veille.

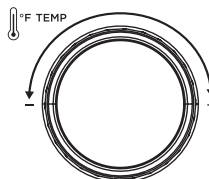
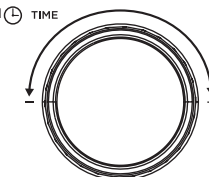
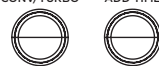
2. **Bouton FUNCTION (fonction)**. Appuyer une fois pour faire avancer la flèche parmi les 11 cycles de cuisson préprogrammés. L'appareil peut émettre un signal sonore et le cycle actif clignotera.
 3. **Bouton START/CANCEL (marche/annuler)**. Appuyer sur ce bouton pour mettre en marche la fonction sélectionnée ou pour arrêter. En appuyant une deuxième fois sur le bouton **START/CANCEL** (marche/annuler), l'appareil s'éteindra
 4. **Bouton CONVECTION/TURBO**. En appuyant sur « **CONV.** », un ventilateur apparaît sur l'écran numérique afin d'indiquer que le ventilateur de convection est en marche. Appuyer à nouveau sur le bouton **CONVECTION/TURBO** pour activer la cuisson **TURBO** à n'importe quel moment. Appuyer sur le bouton **CONVECTION/TURBO** à nouveau pour arrêter le ventilateur. Le mode **TURBO** est utilisé pour frire des aliments à l'air.
 5. **Bouton ADD TIME (ajouté le temps)** Appuyer sur ce bouton pour ajouter 5 minutes de cuisson
 6. **Bouton de réglage du TEMPS**. Tourner le bouton pour modifier manuellement le temps entre 1 et 99 minutes. Lors de l'utilisation de la fonction **DEHYDRATE** (déshydrater), il est possible de programmer le temps entre 1 et 72 heures.
- REMARQUE** : Les fonctions sont préprogrammées et peuvent seulement être modifiées selon les limites préétablies.
7. **Bouton de réglage de la TEMPÉRATURE**. Tourner le bouton pour modifier manuellement la température entre 150 °F et 450°F (65,6 °C et 248,9 °C). Lors de l'utilisation de la fonction



FUNCTION START/CANCEL



CONV/TURBO ADD TIME



DEHYDRATE (déshydrater), il est possible de programmer la température entre 80 °F et 180 °F (26,7 °C et 82,2 °C). Un signal sonore peut se faire entendre lorsque la TEMPÉRATURE est modifiée.

REMARQUE : Les fonctions sont préprogrammées et peuvent seulement être modifiées selon les limites préétablies

Fonctions préprogrammées

1. **TOAST (rôtir) :** La chaleur élevée grille et produit des résultats délicieusement croustillants. Pain, muffins, gaufres surgelées, pâtisseries surgelées à chauffer, aliments préparés à chauffer, etc.
2. **BAGEL :** La chaleur élevée grille le dessus des bagels tout en chauffant l'intérieur. La fonction BAGEL est parfaite pour griller des muffins anglais ou des pains de spécialité en tranches épaisses qui nécessitent de faire griller seulement le côté du haut.
3. **WARM (réchaud) :** Maintient les aliments chauds jusqu'à 99 minutes à 170 °F (76 °C), qui est la température recommandée pour prévenir la croissance bactérienne, et peut être programmé entre 150 °F (65,6 °C) et 200 °F (93,3 °C).
4. **CONVECTION BAKE (cuisson à convection) :** Utilise le ventilateur de convection, permet de bien dorer et peut raccourcir le temps de cuisson sans avoir à tourner et à arroser l'aliment. Permet de cuire des gâteaux, des tartes, des biscuits, de la volaille, du bœuf, du porc, etc.

REMARQUE : Par défaut, le ventilateur de convection est activé. Appuyer une fois pour la cuisson TURBO et deux fois pour éteindre le ventilateur.

5. **CONVECTION PIZZA :** Ce four grille-pain permet de cuire des pizzas fraîches ou surgelées de 12 pouces (30,5 cm) ou moins. La convection permet d'obtenir une pizza cuite et dorée uniformément.

REMARQUE : Par défaut, le ventilateur de convection est activé. Appuyer une fois pour la cuisson turbo et deux fois pour éteindre le ventilateur.



6. **AIR FRY (friture à l'air)** : Utiliser le mode TURBO pour frire des aliments à l'air. TOUJOURS utiliser le panier à friture/déshydrateur à mailles pour FRIRE À L'AIR. La chaleur élevée stable du four grille-pain numérique à 6 tranches combinée à la convection assure des résultats croustillants avec très peu ou pas d'huile.

REMARQUE : Le réglage par défaut est cuisson TURBO; appuyer une fois pour éteindre le ventilateur.

7. **BROIL (GRIL)** : Poisson, steak, volaille, côtelettes de porc, etc.
8. **COOKIES (biscuits)** : Parfait pour cuire des biscuits, des gâteaux secs, des brioches à la cannelle ou des croissants maison ou réfrigérés.
9. **DEHYDRATE (déshydrater)** : Utiliser le mode TURBO pour déshydrater des aliments. TOUJOURS utiliser le panier à friture/déshydrateur à mailles pour DÉSHYDRATER. Les basses températures précises et la circulation d'air maximisée de la cuisson TURBO font sécher uniformément les aliments sans les cuire ou les surchauffer.

REMARQUE : Le réglage par défaut est cuisson TURBO; appuyer une fois pour éteindre le ventilateur.

10. **SLOW COOK (cuisson lente)**: La fonction offre des profils de température programmés pour que les viandes soient tendres et que les sauces prennent toute leur saveur
11. **CONVECTION REHEAT (réchaud à convection)** : Permet de réchauffer les restes à l'aide du ventilateur de convection pour une température uniforme.



Tableau des fonctions

Fonction	Temps		Température°F		Convection		Turbo	
	Réglage par défaut	Réglable	Réglage par défaut	Réglable	Réglage par défaut	Réglable	Réglage par défaut	Réglable
Toast	Degré 4	Degré 1 à 7	450°	NON	ARRÊT	NON	ARRÊT	NON
Bagel	Degré 4	Degré 1 à 7	450°	NON	ARRÊT	NON	ARRÊT	NON
Warm (garder chaud)	90:00	01:00 - 99:00	170°	150° - 200°	ARRÊT	OUI	ARRÊT	OUI
Bake (cuisson)	30:00	01:00 - 99:00	350°	170° - 450°	MARCHE	OUI	ARRÊT	OUI
Pizza	16:00	01:00 - 60:00	350°	350° - 450°	MARCHE	OUI	ARRÊT	OUI
Air fry (friture à l'air)	25:00	01:00 - 60:00	400°	480°	ARRÊT	OUI	MARCHE	OUI
Broil (gril)	10:00	01:00 - 60:00	450°		ARRÊT	OUI	ARRÊT	OUI
Cookies (biscuits)	11:00	01:00 - 60:00	350°	170° - 450°	MARCHE	OUI	ARRÊT	OUI
Dehydrate (déshydrater)	8 h	1 h à 72 h	120°	80° - 180°	ARRÊT	OUI	MARCHE	OUI

Slow Cook (cuisson lente):	4 hr	2 h -12 hr	275°	265° - 285°	MARCHE	OUI	ARRÊT	OUI
Reheat (réchauffer)	15:00	01:00 - 60:00	250°	170° - 450°	ARRÊT	NON	ARRÊT	OUI

Utilisation

1. S'assurer que le cadran de contrôle de la vitesse est sur la position d'arrêt (O), avec le bol à mélanger, l'accessoire choisi (voir Guide de mélange) et l'écran anti-éclaboussures bien verrouillés en position.
2. Brancher le cordon dans une prise électrique de 120 V CA.
3. Tourner le cadran de contrôle de la vitesse de 0 à 1 à 4 pour commencer le mélange à faible vitesse. Tourner progressivement le cadran de contrôle de la vitesse sur une vitesse plus élevée si nécessaire.
4. Lorsque le mélange est terminé, tourner le cadran de contrôle de la vitesse jusqu'à la position d'arrêt (O).
5. Débrancher le batteur sur socle lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
6. Appuyer fermement sur le bouton de basculement de la tête pour relever la tête du batteur sur socle.
7. **Pour enlever l'accessoire**, pousser l'arbre d'accessoire vers le haut dans la tête du batteur, puis tourner l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le déverrouiller et de le libérer. Tirer sur l'accessoire tout droit vers le bas et hors de l'arbre.
8. **Pour enlever l'écran anti-éclaboussures**, agripper fermement et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le séparer de la tête du moteur.



Positions De La Grille

REMARQUE : Certains aliments peuvent nécessiter différentes positions de grille en fonction de la recette, de la taille ou de la quantité de nourriture à cuire ou des goûts personnels. Utiliser les informations suivantes à titre indicatif seulement.

1. Le panier à friture/déshydrateur, la grille ou le moule de cuisson/lèche-frite peuvent être insérés selon trois hauteurs différentes.
2. Utiliser la position de la grille la plus haute pour la fonction BROIL (gril).
3. La position centrale de la grille est généralement utilisée pour les fonctions TOAST (rôtir), BAGEL, PIZZA, AIR FRY (friture à l'air), COOKIES (biscuits) et DEHYDRATE (déshydrater).
4. Utiliser la position inférieure pour les fonctions BAKE (cuisson), ROAST (rôtir), REHEAT (réchauffer) et WARM (réchaud).

AVERTISSEMENT : Ne jamais poser le moule de cuisson/lèche-frite directement sur les éléments chauffants inférieurs.

Cuisson à convection

La cuisson à convection fait circuler l'air chauffé partout dans la cavité du four grille-pain pour maintenir une température uniforme autour de la nourriture. Cette circulation d'air constante et douce permet d'obtenir des aliments dorés et scelle les jus lors de la cuisson des viandes. En raison de l'efficacité du ventilateur de convection, le temps de cuisson peut diminuer.

- En règle générale, les produits de boulangerie nécessitent une température plus basse avec un ventilateur de convection qu'avec un four conventionnel. Baisser la température de 25 °F jusqu'à un minimum de 300 °F (148 °C) pour la cuisson de gâteaux, de tartes, de biscuits et de pains.
- Suivre les instructions de l'emballage pour les temps et températures de cuisson des plats préparés.
- Vérifier les aliments environ aux 3/4 du cycle de cuisson et ajuster le temps ou la température au besoin.
- La cuisson à CONVECTION est le réglage par défaut pour les fonctions BAKE (cuisson), PIZZA et COOKIES (biscuits). Il est possible d'arrêter le ventilateur en tout temps en appuyant sur le bouton CONVECTION/TURBO deux fois.



- La cuisson à CONVECTION est offerte pour toutes les fonctions à l'exception de TOAST (rôtir), BAGEL.
- Utiliser le panier à friture/déshydrateur, des plats de cuisson allant au four, des plats à rôtir, des plaques à pizza ou des plaques à pâtisserie qui ont des rebords très bas et les placer au centre de la grille pour permettre une circulation d'air maximale.
- Ne pas recouvrir les aliments de papier d'aluminium ou de tout autre type de couvercle pour permettre une circulation d'air maximale.

Turbo boost (cuisson turbo)

- Appuyer sur le bouton CONVECTION/TURBO une fois pour mettre le mode de cuisson TURBO en marche. Le mot « TURBO » et un ventilateur qui tourne apparaissent sur l'écran numérique pour indiquer que le mode de cuisson TURBO est activé.
- La cuisson TURBO maximise la circulation d'air à convection, diminue le temps de cuisson et augmente l'efficacité de la cuisson, en plus de pouvoir être utilisée avec toutes les fonctions, à l'exception de TOAST (rôtir) ou BAGEL.
- La cuisson TURBO est le réglage par défaut pour les fonctions AIR FRY (friture à l'air) et DEHYDRATE (déshydrater). Il est possible d'arrêter le ventilateur en tout temps en appuyant sur le bouton CONVECTION/TURBO.

Add time (ajouté le temps)

- À tout moment pendant le processus de cuisson, vous pouvez ajouter 5 minutes de temps de cuisson supplémentaire si vous en ressentez le besoin.
- Chaque fois qu'il est appuyé le temps de cuisson augmentera par incréments de 5 minutes (5, 10, 15, etc...)

Restrictions de poids et de taille

AVERTISSEMENT :

- Le four grille-pain peut cuire un poulet, une dinde ou un rôti d'un maximum de 5 lb (2,3 kg).
- Nous vous suggérons de vérifier régulièrement la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande.

Avant la première utilisation

ATTENTION : Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le four grille-pain ni laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

1. Lire attentivement toutes les consignes d'utilisation.
2. Déballez avec soin le four grille-pain et ses accessoires et retirez tous les matériaux d'emballage. Retirez toutes les étiquettes des surfaces extérieures.
3. Mettre le four grille-pain sur une surface plane comme un comptoir ou une table. S'assurer que les côtés, l'arrière et le dessus du four grille-pain se trouvent à au moins 4 pouces (10 centimètres) des murs, armoires ou objets se trouvant sur le comptoir ou la table.
4. Pour éviter de rayer, de marquer ou de décolorer le four grille-pain, éviter de déposer des articles sur ce dernier pendant qu'il fonctionne.
5. Laver le panier à friture/déshydrateur, le moule de cuisson/lèchefrite, la grille et le ramasse-miettes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement avant de les déposer dans le four grille-pain.
6. Ne pas employer de nettoyants abrasifs.
7. Pour s'assurer que le four grille-pain est exempt de toute huile utilisée lors de sa fabrication, il est nécessaire de faire fonctionner l'appareil une fois lorsqu'il est vide.
8. S'assurer que le ramasse-miettes est en place au bas du four grille-pain.
9. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 V. L'écran numérique s'allumera et la flèche de fonction pointera vers la fonction TOAST (rôtir) qui clignote. Appuyer sur le bouton FUNCTION (fonction) jusqu'à ce que la flèche pointe vers la fonction BAKE (cuisson) clignotante. Mettre le bouton de réglage de la température à 400 °F (204 °C). Le temps par défaut de 30 minutes sera affiché.
10. Appuyer sur le bouton START/CANCEL (marche/annuler). Le TEMPS commencera à s'écouler une fois que le préchauffage est terminé.
11. À la fin des 30 minutes, le bouton de la minuterie affichera 00:00, trois signaux sonores se feront entendre et le four grille-pain s'éteindra. Le four grille-pain peut maintenant être utilisé.

ATTENTION : Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes durant et après l'utilisation. Toujours porter des gants de cuisine isolés pour toucher au four grille-pain lorsqu'il est chaud.

REMARQUE : Le four grille-pain ne fonctionnera pas avant que le bouton START/CANCEL (marche/annuler) soit enfoncé.

REMARQUE : Enfoncer le bouton START/CANCEL (marche/annuler) en tout temps pour éteindre le four grille-pain. Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute qui suit, l'écran numérique rétroéclairé s'éteindra et le four grille-pain entrera en mode veille.

Recommandations de cuisson de l'usda

Un thermomètre à viande doit toujours être utilisé pour vérifier la température interne. Ce dernier doit être inséré dans la partie la plus épaisse du rôti, loin des os et des zones de graisse.

L'United States Department of Agriculture (USDA) recommande que la viande et la volaille soient cuites selon les températures internes suivantes, afin de s'assurer que toutes les bactéries nuisibles soient détruites. La dinde et le poulet hachés doivent être cuits jusqu'à une température interne de 165 °F (74 °C) et le bœuf, le veau, l'agneau et le porc hachés doivent être cuits jusqu'à une température interne de 160 °F (71 °C). Le poulet et la dinde entiers devraient être cuits jusqu'à une température interne de 170 °F (77 °C) pour le blanc et de 180 °F (82 °C) pour le brun. L'oie et le canard devraient être cuits jusqu'à une température interne de 180 °F (82 °C). Les pièces de bœuf, de veau, d'agneau, etc. fraîches devraient être cuites jusqu'à une température interne d'au moins 145 °F (63 °C). Le porc frais devrait être cuit jusqu'à une température interne d'au moins 160 °F (71 °C). Lorsque la viande ou la volaille est réchauffée, elle devrait aussi atteindre une température interne de 165 °F (74 °C).

Toast (Rôtir)

1. S'assurer que le ramasse-miettes est propre et placé au bas du four grille-pain.
2. Ouvrir la porte en verre. Glisser la grille à la position centrale et placer le pain ou la nourriture sur cette dernière. Fermer la porte en verre.
3. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 V. L'écran numérique s'allume lorsque la flèche de fonction pointe vers la fonction TOAST (rôtir) clignotante et la commande BROWNING (brunir) clignotera au réglage 4 moyen. Tourner le bouton de réglage du temps jusqu'à ce que le degré de rôtissage désiré soit affiché. La température est réglée à 450 °F (230 °C).

Degré de rôtissage désiré	Réglage du degré
Pâle	1 ou 2
Moyen	3, 4, 5
Foncé	6 ou 7

REMARQUE : Si le pain ou l'aliment pour grille-pain est surgelé, augmenter le degré de 1.

- Appuyer sur le bouton START/CANCEL (marche/annuler); le bouton s'allumera pour indiquer que le four grille-pain est en marche. Le compte à rebours débutera.

ATTENTION : Dès que le bouton START/CANCEL (marche/annulé) est enfoncé, le four grille-pain se mettra en marche.

Les éléments chauffants inférieurs et supérieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température durant tout le temps de cuisson.

ATTENTION : Éviter de déposer des articles sur le four grille-pain. Ne pas toucher au four grille-pain ou à toute pièce de celui-ci sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Enfoncer le bouton START/CANCEL (marche/annuler) en tout temps pour éteindre le four grille-pain.

- Lorsque le bouton de la minuterie affiche 00:00, trois signaux sonores se font entendre et le four grille-pain s'éteint.
- Ouvrir la porte en verre et vérifier la progression du rôtissage. Poursuivre le rôtissage au besoin.
- Après avoir obtenu le degré de rôtissage souhaité, retirer la grille du four grille-pain à l'aide de gants de cuisine. Être prudent lors du retrait des rôties de la grille. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermer la porte en verre.
- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE PENDANT LE RÔTISSAGE.

- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Conseils pour rôtir

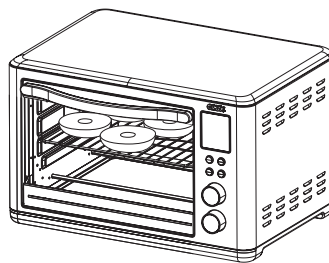
- Retirer tous les emballages protecteurs de la nourriture avant de la placer dans le four grille-pain. Suivre les indications de cuisson de l'aliment.
- Le pain surgelé nécessite plus de temps pour rôtir.
REMARQUE : Faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation du four grille-pain pour rôtir des pâtisseries qui contiennent du glaçage ou des garnitures qui peuvent couler.
- Pour rôtir plus d'une tranche de pain, utiliser des tranches de taille, d'épaisseur et de fraîcheur semblables.
- Le pain rassis, le pain mince ou les produits sucrés de la boulangerie comme les pâtisseries et les pains aux fruits brunissent beaucoup plus rapidement que le pain ordinaire, ils devraient donc être rôtis moins longtemps.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyer fréquemment le ramasse-miettes.

Bagel

Utiliser la fonction BAGEL pour rôtir des muffins anglais ou des pains de spécialité en tranches épaisses qui nécessitent de faire rôtir seulement le côté du haut.

1. S'assurer que le ramasse-miettes est propre et placé au bas du four grille-pain.
2. Ouvrir la porte en verre. Glisser la grille à la position centrale et placer les bagels, les muffins anglais ou les aliments pour grille-pain sur cette dernière. (Se reporter à la figure 4) Fermer la porte en verre.
3. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 V. L'écran numérique s'allumera.
4. Appuyer sur le bouton **FUNCTION** (fonction) jusqu'à ce que la flèche pointe vers la fonction **BAGEL** clignotante; la commande **BROWNING** (brunir) clignotera au réglage 4 moyen. Tourner le bouton de réglage du temps jusqu'à ce que le degré de rôtissage désiré soit affiché.

Figure 4



Degré de rôtissage désiré	Réglage du degré
Pâle	1 ou 2
Moyen	3, 4, 5
Foncé	6 ou 7

5. Appuyer sur le bouton START/CANCEL (marche/annuler); le four grille-pain est en marche. Le compte à rebours débutera.

ATTENTION : Dès que le bouton START/CANCEL (marche/annulé) est enfoncé, le four grille-pain se mettra en marche. Les éléments chauffants peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température durant tout le temps de cuisson.

ATTENTION : Éviter de déposer des articles sur le four grille-pain. Ne pas toucher au four grille-pain ou à toute pièce de celui-ci sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Enfoncer le bouton START/CANCEL (marche/annuler) en tout temps pour éteindre le four grille-pain.

6. Lorsque le bouton de la minuterie affiche 00:00, trois signaux sonores se font entendre et le four grille-pain s'éteint.
7. Ouvrir la porte en verre et vérifier la progression du rôtissage. Poursuivre le rôtissage au besoin.
8. Après avoir obtenu le degré de grillage du bagel souhaité, retirer la grille du four grille-pain à l'aide de gants de cuisine. Être prudent lors du retrait des rôties de la grille. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermer la porte en verre.
9. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE LORS DE L'UTILISATION DE LA FONCTION BAGEL.**
10. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.



Conseils pour les bagels

- Retirer tous les emballages protecteurs de la nourriture avant de la placer dans le four grille-pain. Suivre les indications de cuisson de l'aliment.
- La fonction BAGEL offre un degré de brunissage plus foncé pour les bagels et les muffins anglais ainsi que les tranches de pain plus épaisses et plus denses.
- Les bagels ou les muffins anglais surgelés nécessitent plus de temps pour rôtir.
- **AVERTISSEMENT** : Faire preuve d'une grande prudence lors de la cuisson de pâtisseries qui contiennent du glaçage ou des garnitures qui peuvent couler. Pour griller plus d'un bagel, utiliser des moitiés de taille, d'épaisseur et de fraîcheur semblables.
- Les bagels rassis ou minces ou les produits sucrés de la boulangerie comme les pâtisseries et les pains aux fruits brunissent beaucoup plus rapidement que le pain ordinaire, ils devraient donc être grillés moins longtemps.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyer fréquemment le ramasse-miettes.

Warm (réchaud)

ATTENTION : Ne JAMAIS utiliser de contenants en plastique dans le four grille-pain.

REMARQUE : Il est important de lire la section « Contenants à cuisson » qui précède avant de placer des aliments dans le four grille-pain pour les chauffer.

1. S'assurer que le ramasse-miettes est en place au bas du four grille-pain.
2. Ouvrir la porte en verre. Glisser la grille ou le moule de cuisson/lèche-frite dans le four grille-pain à la position inférieure ou du milieu. Placer l'aliment sur la grille ou dans un moule de cuisson/lèche-frite ou dans un plat allant au four puis le déposer au centre de la grille afin que l'air circule de tous les côtés de l'aliment.
3. Fermer la porte en verre.
4. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 V. L'écran numérique s'allumera. Appuyer sur le bouton **FUNCTION** (fonction) jusqu'à ce que la flèche pointe vers la fonction **WARM** (réchaud) clignotante; le **TEMPS** par défaut de 90 minutes et la **TEMPÉRATURE** par défaut de 170 °F (77 °C) seront affichés.
5. Pour établir le **TEMPS** de cuisson, régler le bouton de réglage du **TEMPS** entre 1 et 99 minutes. Régler le bouton de réglage de la **TEMPÉRATURE** entre 150 °F (65,6 °C) et 200 °F (93,3 °C).
6. Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** (marche/annuler); le four grille-pain est en marche. Le **TEMPS** commencera à s'écouler.

REMARQUE : Enfoncer le bouton **CONVECTION/TURBO** en tout temps pour que le



ventilateur se mette en marche. Appuyer sur le bouton CONVECTION/TURBO deux fois pour obtenir une circulation de l'air maximale et un chauffage plus rapide grâce à la cuisson TURBO.

ATTENTION : Dès que le bouton START/CANCEL (marche/annuler) est enfoncé et que le four grille-pain est en marche, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température durant tout le temps de cuisson.

ATTENTION : Éviter de déposer des articles sur le four grille-pain. Ne pas toucher au four grille-pain ou à toute pièce de celui-ci sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Enfoncer le bouton START/CANCEL (marche/annuler) en tout temps pour éteindre le four grille-pain.

7. Lorsque le bouton de la minuterie affiche 00:00, trois signaux sonores se font entendre et le four grille-pain s'éteint.

REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute qui suit, l'écran numérique rétroéclairé s'éteindra et le four grille-pain entrera en mode veille.

8. Ouvrir la porte en verre et vérifier la progression du chauffage. Prolonger le temps de chauffage au besoin.
9. Être prudent lors du retrait des aliments de la grille. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermer la porte en verre.
10. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE LORS DE L'UTILISATION DE LA FONCTION KEEP WARM (CONSERVATION DE LA CHALEUR).

11. Débrancher le four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Convection bake/roast (cuisson à convection/rôtir)

Utiliser les fonctions BAKE (cuisson) ou CONVECTION BAKE (cuisson à convection) pour faire cuire des casseroles, des gâteaux, des biscuits, des tartes, des gâteaux secs ou une recette préférée en suivant les instructions de l'emballage ou de la recette. RÔTIR est un terme souvent utilisé lors de l'utilisation de la fonction BAKE (cuisson) ou CONVECTION BAKE (cuisson à convection) pour cuire des repas.

REMARQUE : Il est important de lire la section « Cuisson à convection » qui précède pour obtenir des informations supplémentaires.

ATTENTION : Ne JAMAIS utiliser de sacs à cuisson ou de contenants en plastique dans le

four grille-pain.

1. S'assurer que le ramasse-miettes est en place au bas du four grille-pain.
2. Ouvrir la porte en verre. Pour l'utilisation de plats de cuisson autres, glisser la grille à position centrale ou inférieure. Centrer prudemment le plat de cuisson sur la grille et fermer la porte en verre.
ATTENTION : S'assurer que le plat de cuisson est placé à au moins 1 po (2,5 cm) des éléments chauffants supérieurs.
3. Il est possible d'utiliser le moule de cuisson/lèche-frite seul pour cuire des aliments comme des gâteaux secs, des biscuits ou des hors-d'œuvre chauds.
4. Pour RÔTIR des viandes ou des poissons, placer la grille, pieds vers le bas, dans le moule de cuisson/lèche-frite pour créer un assemblage. Placer les viandes ou les poissons sur l'assemblage. Les jus et le gras s'écouleront dans le moule et réduiront les éclaboussures durant le rôtissage.
5. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 V. L'écran numérique s'allumera. Appuyer sur le bouton **FUNCTION** (fonction) jusqu'à ce que la flèche pointe vers la fonction **BAKE** (cuisson) clignotante; le **TEMPS** par défaut de 30 minutes et la **TEMPÉRATURE** par défaut de 350 °F (177 °C) seront affichés.
6. Ajuster le **TEMPS** et la **TEMPÉRATURE** en fonction des directives de la recette. Régler le bouton de réglage du **TEMPS** entre 1 et 99 minutes. Régler le bouton de réglage de la **TEMPÉRATURE** entre 170 °F (77 °C) et 450 °F (232 °C).
7. Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** (marche/annuler); le four grille-pain est en marche. Le ventilateur est en marche. Le **TEMPS** commencera à s'écouler une fois que le préchauffage est terminé.
8. Pour un jet de chaleur plus important, appuyer à nouveau sur le bouton **CONVECTION/TURBO** pour activer la cuisson **TURBO** à n'importe quel moment. Le mot « **TURBO** » et un ventilateur qui tourne apparaissent sur l'écran numérique.
ATTENTION : Dès que le bouton **START/CANCEL** (marche/annuler) est enfoncé et que le four grille-pain est en marche, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température durant tout le temps de cuisson.



ATTENTION : Éviter de déposer des articles sur le four grille-pain. Ne pas toucher au four grille-pain ou à toute pièce de celui-ci sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Enfoncer le bouton START/CANCEL (marche/annuler) en tout temps pour éteindre le four grille-pain.

9. Lorsque le bouton de la minuterie affiche 00:00, trois signaux sonores se font entendre et le four grille-pain s'éteint.

REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute qui suit, l'écran numérique rétroéclairé s'éteindra et le four grille-pain entrera en mode veille.

10. Ouvrir la porte en verre et vérifier la progression du brunissage. Prolonger le temps de CUISSON au besoin.
11. Après avoir obtenu la cuisson ou le degré de rôtissage souhaité pour l'aliment, retirer la grille du four grille-pain à l'aide de gants de cuisine. Être prudent lors du retrait des aliments de la grille. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermer la porte en verre.
12. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE
LORS DE LA CUISSON PAR CONVECTION OU DU RÔTISSAGE.
13. Débrancher le four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Contenants à cuisson

- Le panier à friture/déshydrateur et le moule de cuisson/lèche-frite inclus avec le four grille-pain conviennent à la cuisson d'aliments comme des biscuits, des brioches, des gâteaux secs, des nachos et des hors-d'œuvre.
- Toute une gamme de contenants à cuisson de grandeur standard, comme les casseroles de 8 po (20 cm) x 12 po (30,5 cm), les moules à gâteau ronds ou carrés de 8 po (20 cm) ou 9 po (23 cm), les moules à 12 muffins et les plats à cuisson de 1 (0,6 l) ou 2 pintes (1,1 l) ronds, carrés ou rectangulaires peuvent être utilisés pour les autres aliments.
- Choisir des plats à cuisson sans couvercle faits de métal, de verre ou de céramique.
- Les contenants de cuisson foncés ou sombres absorbent plus rapidement la chaleur; les aliments cuiront plus vite et la croûte brunira plus facilement que dans des contenants clairs.
- Vérifier les indications de l'emballage du contenant, ou communiquer avec le fabricant du four pour savoir si un plat à cuisson convient au four grille-pain.
- Ne pas utiliser de sacs à cuisson dans ce four grille-pain, car ils pourraient entrer en contact avec les éléments chauffants.



ATTENTION : Ne pas employer de couvercle en verre avec les moules à cuisson. En cas d'utilisation d'un plat de cuisson en verre ou en céramique, s'assurer de laisser un espace de 1 po (2,5 cm) entre le contenant et l'élément chauffant supérieur.

Conseils pour la cuisson à convection

- Pour un jet de chaleur plus important, appuyer à nouveau sur le bouton CONVECTION/TURBO pour activer la cuisson TURBO à n'importe quel moment. Le mot « TURBO » et un ventilateur qui tourne apparaissent sur l'écran numérique.
- Lors de l'utilisation de la cuisson à convection, diminuer la température de cuisson de la recette de 50°F jusqu'à un minimum de 300 °F (148 °C) pour la cuisson de gâteaux, de tartes, de biscuits et de pains.
- Durant la cuisson, la position de grille utilisée dépendra de la taille des aliments préparés. Il est important de déposer les aliments le plus près possible du centre du four grille-pain afin d'assurer une cuisson uniforme.
- Les contenants de cuisson foncés ou sombres absorbent plus rapidement la chaleur; les aliments cuiront plus vite et la croûte brunira plus facilement que dans des contenants clairs.
- Choisir des plats à cuisson en métal, en verre allant au four ou en céramique.
- Consulter les directives de l'emballage pour déterminer si le contenant peut être utilisé dans un four conventionnel ou un four grille-pain.

ATTENTION : Laisser un espace de 1 po (2,5 cm) entre le haut du contenant de cuisson et les éléments chauffants supérieurs. Ne jamais employer de couvercles en verre sur les plats à cuisson en verre ou en métal. Si un couvercle est nécessaire, recouvrir le contenant au moyen de papier d'aluminium bien ajusté.

Conseils pour le rôtissage à convection

- Pour un jet de chaleur plus important, appuyer à nouveau sur le bouton CONVECTION/TURBO pour activer la cuisson TURBO à n'importe quel moment. Le mot « TURBO » et un ventilateur qui tourne apparaissent sur l'écran numérique.
- IMPORTANT! Consulter la section sur les directives de cuisson de l'USDA de ce manuel d'instructions avant de commencer la cuisson. Toujours vérifier la viande à l'aide d'un thermomètre à cuisson précis.
- Un thermomètre à viande inséré au centre de la viande doit toujours être utilisé pour s'assurer d'obtenir la cuisson désirée.

- Cuire 5 à 10 degrés sous le degré de cuisson désiré (température interne). Laisser la viande reposer 15 à 20 minutes avant de la servir. La température continuera d'augmenter pendant que la viande repose.
- RÔTIR À CONVECTION des coupes de viande et de volaille tendres et assez grosses. Le fait d'assaisonner avant la cuisson ajoute de la saveur et des arômes durant la cuisson.
- Une couche de gras sur le dessus permet d'obtenir une viande dorée et plus juteuse.
- Pour brunir plus rapidement, badigeonner les coupes de viande maigre, le poulet et le poisson d'huile, de margarine ou de beurre fondu.
- Lors du rôtissage de viandes qui contiennent beaucoup de gras, le moule de cuisson/lèche-frite peut se remplir de graisse avant la fin de la cuisson. Retirer soigneusement le moule de cuisson/lèche-frite à l'aide de gants de cuisine puis le vider. Le remettre en place pour poursuivre la cuisson.
- Placer la viande (gras vers le haut) ou l'aliment à cuire dans un moule de cuisson. Au besoin, retourner l'aliment à mi-cuisson.

Pizza à convection

REMARQUE : Il est important de lire la section « Cuisson à convection » qui précède pour obtenir des informations supplémentaires.

Ce four grille-pain peut contenir une pizza surgelée de 12 po (30,5 cm).

1. S'assurer que le ramasse-miettes est en place au bas du four grille-pain.
2. Lors de la cuisson d'une pizza préparée fraîche ou surgelée, retirer l'emballage, y compris le carton, le plastique, le papier et les autres matériaux inflammables avant de mettre la pizza dans le four grille-pain. Pour la cuisson d'une pizza fraîche, utiliser une plaque à pizza légèrement huilée saupoudrée de semoule de maïs, ce qui permettra de retirer la pizza cuite plus facilement.

AVERTISSEMENT : Ne jamais cuire les pizzas directement sur la grille puisque le fromage fondu et d'autres ingrédients pourraient tomber sur les éléments chauffants et créer un risque d'incendie.

3. En fonction de l'épaisseur de la pizza, glisser la grille ou l'assemblage de cuisson/grillage à la position centrale ou inférieure. Centrer prudemment la plaque à pizza sur la grille et fermer la porte en verre.

ATTENTION : S'assurer que la pizza est placée à au moins 1 po (2,5 cm) des éléments chauffants supérieurs.

4. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 V. L'écran numérique rétroéclairé s'allumera. Appuyer sur le bouton FUNCTION (fonction) jusqu'à ce que la flèche

pointe vers la fonction PIZZA clignotante; le TEMPS par défaut de 16 minutes et la TEMPÉRATURE par défaut de 350 °F (177 °C) seront affichés.

5. Ajuster le TEMPS et la TEMPÉRATURE en fonction des directives de la recette. Régler le bouton de réglage du TEMPS entre 1 et 60 minutes. Régler le bouton de réglage de la TEMPÉRATURE entre 350 °F (177 °C) et 450 °F (232 °C).
6. Appuyer sur le bouton START/CANCEL (marche/annuler); le four grille-pain est en marche. Le mot « CONV. » et un ventilateur qui tourne apparaîtront sur l'écran numérique pour indiquer que le ventilateur de convection est en marche. Le TEMPS commencera à s'écouler une fois que le préchauffage est terminé.
7. Pour un jet de chaleur plus important, appuyer à nouveau sur le bouton CONVECTION/TURBO pour activer la cuisson TURBO à n'importe quel moment. Le mot « TURBO » et un ventilateur qui tourne apparaissent sur l'écran numérique.
8. Appuyer sur le bouton CONVECTION/TURBO à nouveau pour arrêter le ventilateur.
ATTENTION : Dès que le bouton START/CANCEL (marche/annuler) est enfoncé et que le four grille-pain est en marche, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température durant tout le temps de cuisson.
ATTENTION : Éviter de déposer des articles sur le four grille-pain. Ne pas toucher au four grille-pain ou à toute pièce de celui-ci sans porter de gants de cuisine.
REMARQUE : Enfoncer le bouton START/CANCEL (marche/annuler) en tout temps pour éteindre le four grille-pain.
9. Lorsque le bouton de la minuterie affiche 00:00, trois signaux sonores se font entendre et le four grille-pain s'éteint.
REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute qui suit, l'écran numérique rétroéclairé s'éteindra et le four grille-pain entrera en mode veille.
10. Ouvrir la porte en verre et vérifier la progression du brunissage. Prolonger le temps de cuisson de la PIZZA au besoin.
11. Après avoir obtenu la cuisson souhaitée pour la pizza, retirer la grille du four grille-pain à l'aide de gants de cuisine. Être prudent lors du retrait des aliments de la grille. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermer la porte en verre.
12. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
13. **AVERTISSEMENT :** NE PAS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE LORS DE LA CUISSON D'UNE PIZZA.

14. Débrancher le four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Conseils pour la cuisson d'une pizza à convection

REMARQUE : Si les directives de l'emballage n'indiquent pas les temps de cuisson à convection, diminuer la température de 50 °F et surveiller attentivement la cuisson.

- La polyvalence de ce four grille-pain numérique permet de cuire en tout temps et parfaitement une variété de pizzas : fraîches, surgelées ou à croûte mince, farcie ou épaisse.
- Utiliser les commandes de TEMPS et de TEMPÉRATURE pour obtenir des résultats de cuisson uniformes et précis.




Air fry (friture à l'air)

Permet d'obtenir des résultats dorés et croustillants avec très peu ou pas d'huile à l'aide du panier à mailles combiné à une chaleur intense et la puissance du ventilateur TURBO maximale.

IMPORTANT! Pour faire frire des aliments gras (comme des ailes de poulet ou des côtes levées de porc), placer le plat à rôtir sous le panier à friture/déshydrateur pour empêcher l'huile de s'écouler sur les éléments chauffants. Jeter l'excédent d'huile au besoin.

REMARQUE : Retourner les aliments à mi-temps du processus de friture. Pour dorer la viande plus rapidement, badigeonner les coupes de viande maigre, le poulet et le poisson d'huile ou de beurre fondu.

1. TOUJOURS utiliser le panier à friture/déshydrateur à mailles pour FRIRE À L'AIR.
2. S'assurer que le ramasse-miettes est en place au bas du four grille-pain.
3. Ouvrir la porte en verre. Glisser le panier à mailles (panier à friture/déshydrateur) sur la position de grille du milieu. Fermer la porte en verre.
4. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 V. L'écran numérique rétroéclairé s'allumera. Appuyer sur le bouton FONCTION (fonction) jusqu'à ce que la flèche pointe vers la fonction AIR FRY (friture à l'air) clignotante; le TEMPS par défaut de 25 minutes et la TEMPÉRATURE par défaut de 400 °F (232 °C) seront affichés.
5. Ajuster le TEMPS et la TEMPÉRATURE en fonction des directives de la recette. Régler le bouton de réglage du TEMPS entre 1 et 60 minutes. Régler le bouton de réglage de la TEMPÉRATURE entre 170 °F (93 °C) et 400 °F (249 °C).

- 
- 
- 
6. Appuyer sur le bouton START/CANCEL (marche/annuler); le four grille-pain est en marche. Le compte à rebours débutera. Le mot « TURBO » et un ventilateur qui tourne apparaissent sur l'écran numérique.
 7. Appuyer sur le bouton CONVECTION/TURBO à nouveau pour arrêter le ventilateur.
ATTENTION : Dès que le bouton START/CANCEL (marche/annuler) est enfoncé et que le four grille-pain est en marche, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température durant tout le temps de cuisson.
ATTENTION : Éviter de déposer des articles sur le four grille-pain. Ne pas toucher au four grille-pain ou à toute pièce de celui-ci sans porter de gants de cuisine.
REMARQUE : Enfoncer le bouton START/CANCEL (marche/annuler) en tout temps pour éteindre le four grille-pain.
 8. Lorsque le bouton de la minuterie affiche 00:00, trois signaux sonores se font entendre et le four grille-pain s'éteint.
REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute qui suit, l'écran numérique rétroéclairé s'éteindra et le four grille-pain entrera en mode veille.
 9. Ouvrir la porte en verre et vérifier la progression du brunissage. Prolonger le temps de cuisson pour la friture à l'air au besoin.
 10. Après avoir obtenu la cuisson ou le degré de rôtissage souhaité pour l'aliment, retirer la grille du four grille-pain à l'aide de gants de cuisine. Être prudent lors du retrait des aliments de la grille. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermer la porte en verre.
 11. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE LORS DE FRITURE À L'AIR.
 12. Débrancher le four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Conseils pour la friture à l'air

1. Utiliser la fonction AIR FRY (friture à l'air) pour cuire des aliments préemballés avec une fraction de l'huile et en une fraction du temps.
2. Toujours vérifier les aliments à mi-cuisson pour déterminer le temps de cuisson total et la température.
3. Toujours assécher les aliments avant la cuisson pour favoriser 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 des ailes de poulet ou des saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse du moule de cuisson/lèche-frite entre les lots.
5. Pour des résultats plus croustillants, frire à l'air de petites quantités d'aliments fraîchement panés. Créer plus de surface en coupant les aliments en morceaux plus petits. Presser la panure sur les aliments pour l'aide à adhérer. Réfrigérer les aliments panés pendant au moins 30 minutes. Vaporiser de l'huile avant de frire les aliments à l'air.
6. Il est préférable de vaporiser l'huile d'olive ou l'huile végétale, car cela permet de la distribuer uniformément et d'en utiliser une moins grande quantité.
7. Placer les aliments panés dans le panier à friture/déshydrateur de manière à ce qu'ils ne se touchent pas pour permettre à l'air de circuler sur toutes les surfaces.
8. Ne pas trop remplir le panier à friture/déshydrateur d'aliments. Ne JAMAIS remplir un panier à friture/déshydrateur plus qu'au . Lors de la friture à l'air de légumes frais, il n'est pas recommandé d'ajouter plus de 3 tasses d'aliments dans le panier à friture/déshydrateur.
9. Remarque à propos de la friture à l'air d'aliments surgelés : Pour obtenir des résultats optimaux, suivre les directives de l'emballage du four ou du four grille-pain. Régler la friteuse à air à la TEMPÉRATURE suggérée. Diviser le TEMPS en deux. Tourner et faire pivoter les aliments à mi-cuisson. Vérifier les aliments et poursuivre la cuisson à des intervalles de 5 minutes jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.

Tableau de cuisson pour la friture à l'air

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE FRITURE*	ACTION
Légumes			
Asperge	400 °F (204 °C)	5 à 7 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Fleurons de brocoli (rôtis)	400 °F (204 °C)	6 à 10 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Choux de Bruxelles	380 °F (193 °C)	12 à 15 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Fleurons de chou-fleur (rôtis)	400 °F (204 °C)	6 à 10 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Épis de maïs	390 °F (199 °C)	6 à 8 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Aubergine, cubes de 1 1/2 po (3,8 cm) (rôtis)	400 °F (204 °C)	15 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Fenouil, frais, haché	380 °F (193 °C)	10 à 13 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Frites (fraîches, trempées, d'une épaisseur de 1/4 à 1/3 po ou 6 à 8 mm)	400 °F (204 °C)	16 à 20 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Champignons, tranchés	400 °F (204 °C)	5 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Poivrons, en morceaux de 1 po (2,5 cm)	380 °F (193 °C)	10 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Piments jalapenos poblano (rôtis)	380 °F (193 °C)	10 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Pommes de terre, cubes de 1 po (2,5 cm)	400 °F (204 °C)	12 à 14 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Pommes de terre, entières	400 °F (204 °C)	40 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE FRITURE*	ACTION
Légumes racines, morceaux de 1/2 po (1,3 cm) (rôtis)	400 °F (204 °C)	15 à 20 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Patates douces, entières	380 °F (193 °C)	30 à 35 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Courgette, rondelles de 1/4 po (6 mm)	400 °F (204 °C)	12 à 17 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Bœuf			
Hamburgers, 1/4 lb (100 g) (jusqu'à 4)	360 °F (182°C)	12 à 16 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Hot-dogs/saucisses	360 °F (182°C)	10 à 15 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Pain de viande, 1 lb (450 g)	360 °F (182°C)	35 à 40 minutes	Tourner le pain et le faire pivoter à mi-cuisson.
Biftecks	360 °F (182°C)	8 à 12 minutes	Tourner et faire pivoter à mi-cuisson.
Filet de bœuf 1 lb (450 g), saignant	360 °F (182°C)	16 minutes	Tourner et faire pivoter à mi-cuisson.
Filet de bœuf 1 lb (450 g), médium	360 °F (182°C)	18 minutes	Tourner et faire pivoter à mi-cuisson.

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE FRITURE*	ACTION
Poulet			
Poitrine de poulet, sans os, sans peau	360 °F (182°C)	10 à 15 minutes	Tourner et faire pivoter à mi-cuisson.
Morceaux de poulet	360 °F (182°C)	20 à 30 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Filets/doigts de poulet, dans une pâte à frire	360 °F (182°C)	13 à 15 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Ailes de poulet	360 °F (182°C)	20 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Porc et agneau			
Bacon, tranches épaisses	400 °F (204 °C)	8 à 10 minutes	Tourner et faire pivoter à mi-cuisson.
Jambon, précuit, sans os, 3 lb (1,4 kg)	300 °F (150 °C)	1 heure	Tourner et faire pivoter à mi-cuisson.
Côtelettes d'agneau, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	400 °F (204 °C)	8 à 12 minutes	Tourner et faire pivoter à mi-cuisson.
Côtelettes de porc, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	380 °F (193 °C)	10 à 14 minutes	Tourner et faire pivoter à mi-cuisson.
Poisson et fruits de mer			
Doigts de poisson-chat (décongelés, dans une pâte à frire)	400 °F (204 °C)	10 à 15 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Crevettes (décongelées, dans une pâte à frire)	320 °F (160 °C)	12 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Crevettes (décongelées, en sauce)	320 °F (160 °C)	5 à 8 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Doigts de poisson-chat (décongelés, dans une pâte à frire)	400 °F (204 °C)	10 à 15 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE FRITURE*	ACTION
Crevettes (décongelées, dans une pâte à frire)	320 °F (160 °C)	12 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Crevettes (décongelées, en sauce)	320 °F (160 °C)	5 à 8 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Aliments surgelés			
Bâtonnets de fromage (surgelés)	350 °F (177 °C)	6 à 9 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Croquettes de poulet (surgelées)	360 °F (182°C)	10 à 15 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Bâtonnets de poisson (surgelés)	400 °F (204 °C)	12 à 18 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Frites, épaisses (surgelées), 4 tasses	400 °F (204 °C)	17 à 21 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Frites, minces (surgelées), 4 tasses	400 °F (204 °C)	15 à 17 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.
Desserts			
Chaussons aux pommes	400 °F (204 °C)	10 minutes	Tourner le panier à friture à mi-cuisson.
Gâteau	350 °F (177 °C)	25 minutes	Tourner le gâteau et le faire pivoter à mi-cuisson.
Beignes	350 °F (177 °C)	8 minutes	Tourner et faire pivoter le panier à friture à mi-cuisson.

Broil (gril)

La fonction BROIL (GRIL) est utilisée pour cuire les pièces de viande tendres ou la viande marinée, le poisson et certains fruits et légumes. Le temps de cuisson est déterminé en fonction de la cuisson souhaitée et de la distance entre la nourriture et les éléments chauffants.

REMARQUE : Retourner les aliments à mi-cuisson. Pour dorer la viande plus rapidement, badigeonner les coupes de viande maigre, le poulet et le poisson d'huile ou de beurre fondu.

1. Déposer les viandes, la volaille ou le poisson sur le moule de cuisson/lèche-frite pour les GRILLER. Les jus et le gras s'écouleront dans le moule et réduiront les éclaboussures durant le grillage.
2. S'assurer que le ramasse-miettes est en place au bas du four grille-pain.
3. Ouvrir la porte en verre. Glisser l'assemblage de cuisson/grillage dans la position supérieure.

Fermer la porte en verre.

4. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 V. L'écran numérique rétroéclairé s'allumera. Appuyer sur le bouton **FUNCTION** (fonction) jusqu'à ce que la flèche pointe vers la fonction **BROIL** (gril) clignotante; le **TEMPS** par défaut de 10 minutes sera affiché.
5. Ajuster le **TEMPS** en fonction des directives de la recette. Régler le bouton de réglage du **TEMPS** entre 1 et 60 minutes.
6. Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** (marche/annuler); le voyant au-dessus du bouton s'allumera pour indiquer que le four grille-pain est en marche. Le compte à rebours débutera.
7. Appuyer sur le bouton **CONVECTION/TURBO**. Le mot « **CONV.** » et un ventilateur qui tourne apparaissent sur l'écran numérique pour indiquer que le ventilateur est activé. Le compte à rebours débutera.
8. Pour un jet de chaleur plus important, appuyer à nouveau sur le bouton **CONVECTION/TURBO** pour activer la cuisson **TURBO** à n'importe quel moment. Le mot « **TURBO** » et un ventilateur qui tourne apparaissent sur l'écran numérique.
9. Appuyer sur le bouton **CONVECTION/TURBO** à nouveau pour arrêter le ventilateur.

REMARQUE : Enfoncer le bouton **CONVECTION/TURBO** en tout temps pour que le ventilateur se mette en marche. Appuyer sur le bouton **CONVECTION/TURBO** deux fois pour obtenir une circulation de l'air maximale et un grillage plus rapide.

ATTENTION : Éviter de déposer des articles sur le four grille-pain. Ne pas toucher au four grille-pain ou à toute pièce de celui-ci sans porter de gants de cuisine.



REMARQUE : Enfoncer le bouton START/CANCEL (marche/annuler) en tout temps pour éteindre le four grille-pain.

10. Lorsque le bouton de la minuterie affiche 00:00, trois signaux sonores se font entendre et le four grille-pain s'éteint.

REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute qui suit, l'écran numérique rétroéclairé s'éteindra et le four grille-pain entrera en mode veille.

11. Ouvrir la porte en verre et vérifier la progression du brunissage. Prolonger le temps de GRILLAGE au besoin.
12. Mettre des gants de cuisine et sortir la grille du four grille-pain. Être prudent lors du retrait des aliments de la grille. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermer la porte en verre.
13. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

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

14. Débrancher le four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Conseil pour le grillage/grillage à convection

- Le réglage par défaut du four grille-pain est BROIL (GRIL). Pour utiliser le GRILLAGE À CONVECTION, appuyer sur le bouton CONVECTION/TURBO pour mettre le ventilateur en marche. Appuyer sur le bouton CONVECTION/TURBO deux fois pour mettre le mode de cuisson TURBO en marche.
- Le grillage à convection est utilisé pour les coupes de viande plus minces et plus tendres.
- Les viandes marinées et le poisson doivent être asséchés avant le grillage.
- Le temps de grillage est déterminé en fonction de la cuisson souhaitée et de la distance entre la nourriture et les éléments chauffants supérieurs.
- Ne JAMAIS placer de papier d'aluminium sur le dessus du moule de cuisson/lèche-frite. Cela emprisonne les graisses et peut causer un incendie.
- Couper l'excédent de gras sur la viande et faire des incisions dans les côtés pour éviter que la viande ne s'enroule.
- Décongeler les viandes surgelées et le poisson avant de les griller.
- TOUJOURS éponger la viande pour l'assécher afin de réduire la fumée et d'obtenir un meilleur brunissement durant le grillage.



Biscuits

La polyvalence et la très grande précision du four grille-pain en font l'appareil parfait pour cuire une grande variété de types de biscuits (pâtes à biscuits fraîches, réfrigérées ou surgelées) qui produiront tous de fabuleux résultats.

REMARQUE : La pâte à biscuit surgelée peut nécessiter un temps de cuisson plus long. La quantité de pâte par biscuit ou l'épaisseur des biscuits peuvent aussi faire varier le temps de cuisson.

1. Glisser le moule de cuisson/lèche-frite avec les biscuits dans la position supérieure.
2. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 V. L'écran numérique rétroéclairé s'allumera. Appuyer sur le bouton **FUNCTION** (fonction) jusqu'à ce que la flèche pointe vers la fonction **COOKIES** (biscuits) clignotante; le **TEMPS** par défaut de 11 minutes et la **TEMPÉRATURE** par défaut de 350 °F (177 °C) seront affichés.
3. Ajuster le **TEMPS** et la **TEMPÉRATURE** en fonction des directives de la recette. Régler le bouton de réglage du **TEMPS** entre 1 et 60 minutes. Régler le bouton de réglage de la **TEMPÉRATURE** entre 170 °F (77 °C) et 450 °F (232 °C).

4. Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** (marche/annuler); le four grille-pain est en marche. Le **TEMPS** commencera à s'écouler une fois que le préchauffage est terminé.
REMARQUE : Appuyer sur le bouton **CONVECTION/TURBO** en tout temps pour activer la cuisson **TURBO** et obtenir une circulation de l'air maximale et un chauffage plus rapide.

ATTENTION : Dès que le bouton **START/CANCEL** (marche/annuler) est enfoncé et que le four grille-pain est en marche, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température durant tout le temps de cuisson.

ATTENTION : Éviter de déposer des articles sur le four grille-pain. Ne pas toucher au four grille-pain ou à toute pièce de celui-ci sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Enfoncer le bouton **START/CANCEL** (marche/annuler) en tout temps pour éteindre le four grille-pain.

5. Lorsque le bouton de la minuterie affiche 00:00, trois signaux sonores se font entendre et le four grille-pain s'éteint.

REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute qui suit, l'écran numérique rétroéclairé s'éteindra et le four grille-pain entrera en mode veille.

6. Ouvrir la porte en verre et vérifier la progression du brunissage. Prolonger le temps de cuisson des **BISCUITS** au besoin.
7. Après avoir obtenu la cuisson souhaitée pour les biscuits, retirer le moule de cuisson/

lèche-frite du four grille-pain à l'aide de gants de cuisine. Être prudent lors du retrait des aliments de la grille. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermer la porte en verre.

8. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE LORS DE LA CUISSON DE BISCUITS.

9. Débrancher le four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Dehydrate (déshydrater)

La fonction DEHYDRATE (déshydrater) combine une chaleur basse et uniforme et une puissance de ventilateur TURBO maximale.

La préparation d'aliments séchés maison permet d'obtenir des résultats sains, sécuritaires et sans agents de conservation. Il est possible de déshydrater des aliments frais et mûrs pour préserver les nutriments et améliorer les saveurs. Le séchage automatisé du four grille-pain permet de déshydrater des aliments à la maison de façon simple et satisfaisante.

REMARQUE : Retourner les aliments à mi-temps du processus de déshydratation. Pour dorer la viande plus rapidement, badigeonner les coupes de viande maigre, le poulet et le poisson d'huile ou de beurre fondu.

1. TOUJOURS utiliser le panier à friture/déshydrateur à mailles pour DÉSHYDRATER.
2. S'assurer que le ramasse-miettes est en place au bas du four grille-pain.
3. Ouvrir la porte en verre. Glisser le panier à mailles sur la position de grille du milieu. Fermer la porte en verre.
4. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 V. L'écran numérique rétroéclairé s'allumera. Appuyer sur le bouton FUNCTION (fonction) jusqu'à ce que la flèche pointe vers la fonction DEHYDRATE (déshydrater) clignotante; le TEMPS par défaut de 8 heures et la TEMPÉRATURE par défaut de 120 °F (49 °C) seront affichés.
5. Ajuster le TEMPS et la TEMPÉRATURE en fonction des directives de la recette. Régler le bouton de réglage du TEMPS entre 1 heure et 72 heures. Régler le bouton de réglage de la TEMPÉRATURE entre 80 °F (27 °C) et 180 °F (82 °C).
6. Appuyer sur le bouton START/CANCEL (marche/annuler); le four grille-pain est en marche. Le compte à rebours débutera. Le voyant au-dessus du bouton CONVECTION/TURBO s'allumera. Le mot « TURBO » et un ventilateur qui tourne apparaissent sur l'écran numérique.
7. Appuyer sur le bouton CONVECTION/TURBO à nouveau pour marcher le ventilateur.

ATTENTION : Dès que le bouton START/CANCEL (marche/annuler) est enfoncé et que le four grille-pain est en marche, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température durant tout le temps de cuisson.

ATTENTION : Éviter de déposer des articles sur le four grille-pain. Ne pas toucher au four grille-pain ou à toute pièce de celui-ci sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Enfoncer le bouton START/CANCEL (marche/annuler) en tout temps pour éteindre le four grille-pain.

8. Lorsque le bouton de la minuterie affiche 00:00, trois signaux sonores se font entendre et le four grille-pain s'éteint.

REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute qui suit, l'écran numérique rétroéclairé s'éteindra et le four grille-pain entrera en mode veille.

9. Ouvrir la porte en verre et vérifier les éléments séchés. Prolonger le temps de DÉSHYDRATATION au besoin.
10. Après avoir obtenu le niveau de déshydratation souhaité, retirer le panier à mailles du four grille-pain à l'aide de gants de cuisine. Être prudent lors du retrait des aliments qui se trouvent à l'arrière du panier à mailles. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermer la porte en verre.
11. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE DURANT LA DÉSHYDRATATION.

12. Débrancher le four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Tableau de déshydratation

FINES HERBES	TEMPÉRATURE :	TEMPS	REMARQUES
Origan	125°F (52 °C)	2 à 3 heures	Faire tourner le panier.
Persil	125°F (52 °C)	2 à 3 heures	Faire tourner le panier.
Thym	125°F (52 °C)	3 à 4 heures	Faire tourner le panier.
Romarin	125°F (52 °C)	2 à 3 heures	Faire tourner le panier.
Estragon	125°F (52 °C)	3 à 4 heures	Faire tourner le panier.

Sauge	125°F (52 °C)	3 à 4 heures	Faire tourner le panier.
Croustilles de chou frisé	125°F (52 °C)	1 heure 30 minutes	Masser le chou frisé avec de l'huile d'olive. Faire tourner le panier.

Fruits

- Bien laver la peau des fruits.
- Couper les fruits en tranches de 1/4 po (6 mm) d'épaisseur et les placer dans le panier déshydrateur pour assurer un séchage uniforme.
- Tourner les grilles à mi-temps du processus de déshydratation pour obtenir un séchage uniforme.

Pommes	135°F (52 °C)	8 à 10 heures	Retirer le cœur et trancher en rondelles de 1/4 po (6 mm) puis les faire tremper dans de l'eau acidulée. Faire tourner le panier.
Mangue/papaye	135°F (52 °C)	10 heures	Peler et trancher en morceaux de 1/4 po (6 mm). Faire tourner le panier.
Kiwi	135°F (52 °C)	6 heures	Rondelles de 1/4 po (6 mm). Faire tourner le panier.
Tranches d'orange	135°F (52 °C)	10 heures	Les agrumes sont croustillants lorsqu'ils sont complètement séchés. Faire tourner le panier.
Tomates (Roma)	145°F (52 °C)	10 heures	Peau vers le bas. Faire tourner le panier.
Tomates (cerise/raisin)	145°F (52 °C)	5 à 9 heures	Peau vers le bas. Faire tourner le panier.

Charqui de bœuf

1/2 lb (225 g) de flanc roulé ou de flanc	145°F (52 °C)	5 à 6 heures	Retourner et faire pivoter le panier à mi-cuisson.
---	---------------	--------------	--

Croûtons

400°F (52 °C)	3 à 4 minutes	Retourner, huiler et faire pivoter le panier à mi-cuisson.
---------------	---------------	--

Slow cook (cuisson lente)

1. Insérer la grille en position supérieure, en orientant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four
3. Appuyez **FUNCTION** jusqu'à ce que l'indicateur pointe **SLOW COOK (CUISSON LENTE)** sur l'écran ACL. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique le prééglage de **CUISSON LENTE 275°**, tandis que le chiffre du bas indique le temps prééglé de **4 HRES**. Le prééglage **CONVECTION** sera également affiché
4. La température et le temps peuvent être ajustés de **265°F à 285°F** et de **2 HRES à 12 HRES**
5. Appuyez **START/CANCEL** pour activer la fonction **CUISSON LENTE**. La touche sera rétroéclairée en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange. Le message **PREHEAT** sera également affiché
6. Une fois que le four aura atteint la température sélectionnée, le signal sonore se fera entendre.
7. Mettez les aliments dans un fait-tout allant au four, au centre de la grille pour faciliter la circulation d'air autour des aliments.
8. Après que le signal de **PREHEAT** se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement. Le temps peut être ajusté durant la cuisson lente en tournant la molette correspondante. Le cycle peut être interrompu en tout temps en appuyant **START/CANCEL**
9. À la fin du cycle de **SLOW COOK**, le four s'étendra.

Reheat (réchauffer)

REMARQUE : Il est important de lire la section « Cuisson à convection » qui précède pour obtenir des informations supplémentaires.

ATTENTION : Ne JAMAIS utiliser de contenants en plastique dans le four grille-pain.

REMARQUE : Il est important de lire la section « Contenants à cuisson » qui précède avant de placer des aliments dans le four grille-pain pour les réchauffer.

1. S'assurer que le ramasse-miettes est en place au bas du four grille-pain.
2. Ouvrir la porte en verre. Placer l'aliment sur le moule de cuisson/lèche-frite ou dans un plat allant au four puis le déposer au centre de la grille afin que l'air circule de tous les côtés.
3. Fermer la porte en verre.
4. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 V. L'écran numérique rétroéclairé s'allumera. Appuyer sur le bouton **FUNCTION** (fonction) jusqu'à ce que la flèche pointe vers la fonction **REHEAT** (réchauffer) clignotante; le **TEMPS** par défaut de 15 minutes et la **TEMPÉRATURE** par défaut de 350 °F (177 °C) seront affichés.
5. Pour établir le **TEMPS** de cuisson, régler le bouton de réglage du **TEMPS** entre 1 et 60 minutes. Régler le bouton de réglage de la **TEMPÉRATURE** entre 170 °F (77 °C) et 450 °F (232 °C).
6. Appuyer sur le bouton **START/CANCEL** (marche/annuler); le voyant au-dessus du bouton s'allumera pour indiquer que le four grille-pain est en marche. Le temps commencera à s'écouler. Appuyer sur le bouton **CONVECTION/TURBO** en tout temps pour activer la cuisson **TURBO** et obtenir une circulation de l'air maximale et un chauffage plus rapide. Le mot « **TURBO** » et un ventilateur qui tourne apparaissent sur l'écran numérique.

REMARQUE : Enfoncer le bouton de mise en marche en tout temps pour que le ventilateur s'éteigne.

ATTENTION : Dès que le bouton **MARCHE/ANNULER** est enfoncé et que le four grille-pain est en marche, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs peuvent s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température durant tout le temps **RÉCHAUFFAGE**.

ATTENTION : Éviter de déposer des articles sur le four grille-pain. Ne pas toucher au four grille-pain ou à toute pièce de celui-ci sans porter de gants de cuisine.

REMARQUE : Enfoncer le bouton **START/CANCEL** (marche/annuler) en tout temps pour éteindre le four grille-pain.




7. Lorsque le bouton de la minuterie affiche 00:00, trois signaux sonores se font entendre et le four grille-pain s'éteint.
REMARQUE : Si aucun bouton n'est enfoncé dans la minute qui suit, l'écran numérique rétroéclairé s'éteindra et le four grille-pain entrera en mode veille.
8. Ouvrir la porte en verre et vérifier la progression du brunissage. Prolonger le temps de RÉCHAUFFAGE au besoin.
9. Après avoir obtenu le réchauffage souhaité pour l'aliment, retirer la grille du four grille-pain à l'aide de gants de cuisine. Être prudent lors du retrait des aliments de la grille. L'intérieur du four grille-pain est très chaud. Fermer la porte en verre.
10. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE LORS DU RÉCHAUFFAGE D'ALIMENTS.
11. Débrancher le four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Instructions d'entretien pour l'utilisateur


L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Toute opération d'entretien qui exige le démontage de l'appareil, autre que le nettoyage, doit être exécutée par un technicien en réparation d'appareils ménagers qualifié.

2. Nettoyer l'extérieur du four grille-pain avec un chiffon humide et le sécher complètement. Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour nettoyer les taches tenaces. Rincer et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de tampons à récurer en acier ou de nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la surface.
3. Nettoyer l'intérieur avec un nettoyant doux ou non abrasif et un tampon à récurer en plastique après chaque utilisation pour éviter l'accumulation. Ne pas frotter trop fort, car cela risquerait de rayer la surface.
4. Pour nettoyer les aliments cuits, verser une petite quantité d'huile de cuisson sur ceux-ci et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes. Retirer les aliments ramollis à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs.
5. Rincer et laisser sécher complètement avant de refermer la porte en verre. Nettoyer la porte en verre à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mouillé avec de l'eau chaude savonneuse. Sécher complètement.



- 
6. Laver le panier à friture/déshydrateur, le moule de cuisson/lèche-frite, la grille et le ramasse-miettes dans de l'eau savonneuse et sécher complètement. Les accessoires du four grille-pain peuvent être lavés au lave-vaisselle.
 7. Si des miettes et des résidus se sont accumulés dans le ramasse-miettes, les essuyer à l'aide d'un chiffon humide. Toujours sécher complètement le ramasse-miettes avant de le remettre en place.
 8. NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques pour nettoyer le moule de cuisson/lèche-frite, la grille et le ramasse-miettes. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon en mailles de nylon ou de polyester avec un nettoyant doux et non abrasif. Rincer et sécher soigneusement.
ATTENTION : NE PAS utiliser de nettoyeurs à pulvériser ou pour four. Ceux-ci peuvent causer des dommages esthétiques ou électriques au four grille-pain.

Entreposage

1. Débrancher l'appareil, laisser refroidir et nettoyer avant de ranger.
 2. Glisser l'assemblage de cuisson/grillage (grille et moule de cuisson/lèche-frite) à la position inférieure.
 3. Placer le four grille-pain dans sa boîte et la ranger dans un endroit propre et sec.
 4. Ne jamais ranger l'appareil lorsqu'il est chaud ou encore branché.
 5. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil. Ne pas enrouler ou tendre le cordon au point de raccordement avec la machine au risque d'effiler et de briser le cordon.
- 

Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit,

pendant la période de la garantie. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

Exclusions :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de

toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre

adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

CRUX[®]

MERCI D'AVOIR CHOISI CRUX

CRUX[®]

VIVRE ET MANGER HAUT EN COULEUR.

Nous croyons que cuisiner est un moyen d'expression personnel, nous avons donc créé une collection aux teintes stimulant la bonne humeur, colorées et expressives autant que vous l'êtes. Que vous prépariez un repas de semaine pour votre famille ou de délicieuses petites douceurs pour vos amis, notre collection au design artistique vous permet de vous réaliser en cuisine.

**For customer service questions or comments
1-866-832-4843**

**For Recipes and Cooking tips
cruxkitchen.com**

**Pour les questions ou commentaires
au service à la clientèle
1-866-832-4843**

**Pour les recettes et conseils de cuisine
cruxkitchen.com**



**Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA**

17451 17452 Rev. 0

Made in China / Fabriqué en Chine