

comfee'

TOASTER OVEN



INSTRUCTION MANUAL

CFO-CC2501C

DIRECTORY

IMPORTANT SAFEGUARDS EN-2
ADDITIONAL SAFEGUARDS..... EN-4
BEFORE FIRST USEEN-6
OPERATION EN-8
HINTS AND TIPS EN-14
CLEANING AND MAINTENANCE EN-14
TROUBLESHOOTING EN-16
TECHNICAL DATA EN-16

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **Read all instructions before use.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from wall outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling, putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries to persons.
- Do not use outdoors or in a damp area.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas, electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

- Check that the **TIME** control knob is set to **OFF** before plugging the plug in the wall outlet. To turn off and disconnect, turn **TIME** control knob to **OFF** then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the appliance 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.
- Use extreme caution when removing the tray or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic.
- Do not cover crumb tray or any part of the appliance with metal foil. This will cause overheating of the appliance.

- **WARNING** – To prevent electric shock, unplug the appliance before cleaning.
- Do not immerse the appliance or any electrical components in water or any other liquids.
- Never leave the appliance unattended during operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

ADDITIONAL SAFEGUARDS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE, IF THE POWER CORD SHOWS DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

- A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If long detachable power-supply cord or extension is used:

- The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord;
- The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

GROUNDING INSTRUCTIONS

- This appliance must be grounded while in use. Do not remove or ignore the grounding pin or similar during use.

CAUTION:

- To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials, labels and/or stickers from your appliance.
2. Check package contents for completeness and damage. Do not operate the appliance if package content is incomplete or appears damaged. Return it immediately to the dealer.

CAUTION: Danger of suffocation! Packaging materials are not toys. Always keep plastic bags, foils and Styrofoam parts away from babies and children. Packaging material could block nose and mouth and prevent breathing.

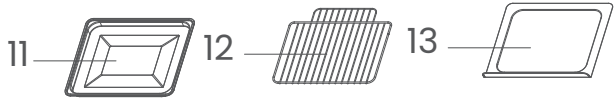
NOTE

- Always use the appliance with the crumb tray.
- The appliance may produce an odor and emit smoke when switched on for the first time, as residues from the production process are eliminated. This is normal and does not indicate a defect or hazard.

3. When using the appliance for the first time, it is recommended to operate it for at least 15 minutes on its highest setting with the door open (↳ Operation), until no odor or smoke is present. During use, ensure ample ventilation.
4. Let the appliance cool completely.
5. Clean the appliance (↳ Cleaning and Maintenance).

NAME OF PARTS

1. Air vents
2. Housing
3. Control panel
4. Anti-slip feet
5. Handle
6. Door
7. **TEMP.** control knob
8. **FUNCTION** control knob
9. **POWER** indicator
10. **TIME** control knob
11. Baking tray
12. Baking rack
13. Crumb Tray



ACCESSORIES

| | |
|-------------|--|
| Crumb tray | For easy removal all kinds of crumbs and food residues from the appliance after operation. |
| Baking tray | For rotisserie, broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods as well as collection food residues when used as a drip tray. Use on the middle and bottom oven rails of the appliance. |
| Baking rack | For broiling, baking, toasting and general cooking with other containers made of metal or ovenproof glass. Use on the top, middle and bottom oven rails of the appliance. |





OPERATION

USING THE APPLIANCE

Use the appliance for baking, broiling, toasting and roasting.

NOTE

- The appliance has a rated power of 1500W. Before plugging it into the wall outlet, ensure that the electrical circuit is not overloaded with other appliances. This appliance should always be operated on a separate 120V ~ 60Hz wall outlet.
- Make sure the appliance is switched off before connecting it to a wall outlet.

| Control knob | Function | Possible settings |
|-----------------|---|---|
| TEMP. | Setting the temperature | 150°F - 450°F (65°C - 230°C) |
| FUNCTION | Setting the operating mode | BAKE  - less tender cuts of meat, soups and stews BROIL  - fish, beef, steak, vegetables, etc. TOAST  - corn, bread, cookies and heating food CONVECTION  - toasts, steaks, baking pizza and bread |
| TIME | Setting the operating time and switching the appliance on/off | OFF Clockwise rotation: LIGHT / MED / DARK (for toasting) 10 – 60 minutes (marked in 10 min. intervals) Anticlockwise rotation: STAY ON (remains on until switched off manually) |


- Place the appliance on a clean, flat and heat resistant surface.
- Insert the plug into a wall outlet.

CAUTION:

- Only use accessories recommended by the manufacturer. Only use cooking/baking containers made of metal and ovenproof glass. Do not place any other materials in the appliance.
- **Danger of burns!** Always pay special attention when placing or removing accessories and food from the appliance. Never place your bare hand inside the appliance, use it to remove accessories or touch the housing when the appliance is plugged in and switched on. Always use mittens when inserting or removing items from the appliance.
- Escaping steam can burn.
- Never let the power cord come in contact with the housing of the appliance during use or allow it be trapped by the door.


BAKE FUNCTION

When using the bake function, only the lower heating elements are being used. Place the baking rack on the middle oven rails while the baking tray is placed on the bottom oven rails , if necessary .

- Turn the **TEMP.** control knob to the required temperature.
- Turn the **FUNCTION** control knob to **BAKE**  .
- Preheat the appliance by turning the TIME control knob to the required preheat time. The **POWER** indicator turns on.
- After the preheat cycle has finished, the **POWER** indicator turns off and a bell rings.
- Place the baking dish with the item(s) to be baked on the baking rack.
- Turn the **TIME** control knob to **STAY ON** or to the required time. The indicator turns on.
- If a time was set, a bell will ring at the end of the cycle, to indicate the cycle has finished, and the appliance switches off. The **POWER** indicator turns off.
- If no time was set, turn the **TIME** control knob to **OFF** when baking is completed. The **POWER** indicator turns off.

BROIL FUNCTION

When using the broiling function, only the upper heating elements are being used. They continuously cycle on and off to maintain a maximum temperature in the appliance. Place the baking rack on the top oven rails while the baking is placed on the middle oven rails.

- Turn the **TEMP.** control knob to **450 °F**.
- Turn the **FUNCTION** control knob to **BROIL**  .
- Preheat the appliance by turning the **TIME** control knob to the required preheat time. The **POWER** indicator turns on.
- After the preheat cycle has finished, the **POWER** indicator turns off and a bell rings.
- Place the food to be broiled on the baking rack . Brush food with oil or sauces as required.
- Place the baking rack on the highest possible oven rail. The food should be placed as close as possible to the upper heating elements without touching them.
- Turn the **TEMP.** control knob to the required temperature.
- Turn the **TIME** control knob to **STAY ON** or to the required time. The indicator turns on.
- If a time was set, a bell will ring at the end of the cycle, to indicate the cycle has finished, and the appliance switches off. The **POWER** indicator turns off.
- If no time was set, turn the **TIME** control knob to **OFF** when the broiling is completed.




NOTE

- It is recommended to leave the door slightly ajar; this will keep the upper heating elements on and will ensure a more consistent temperature in the appliance.
- The following broiling temperatures and times are recommendations only. Adjust them to your personal preferences and needs. They are based on meats at refrigerator temperatures and an oven that was preheated at 450°F for 15 minutes. Roasting frozen food will take considerably longer.

| Meat | Temperature (°F) | Time per lb. (minutes) |
|--------------|------------------|------------------------|
| Rib steak | 400 | 20 - 25 |
| T-bone steak | 400 | 20 - 25 |
| Hamburger | 400 | 15 - 20 |
| Pork chops | 400 | 20 - 25 |
| Lamb chops | 400 | 20 - 25 |
| Chicken legs | 400 | 30 - 35 |
| Fish fillets | 350 | 20 - 25 |
| Salmon steak | 350 | 20 - 25 |

TOAST FUNCTION

When using the toast function, all heating elements are being used. Place the baking rack on the middle oven rails while the baking is placed on the lower rails, if necessary .

- Turn the **TEMP.** control knob to **450 °F**.
- Turn the **FUNCTION** control knob to **TOAST**  .
- Place the to be toasted food on the baking rack.
- Turn the **TIME** control knob to the required browning level. The **POWER** indicator turns on.
- At the end of the toasting cycle, a bell will ring, to indicate the cycle has finished, and the appliance switches off. The **POWER** indicator turns off.

| Setting | Duration (minutes) | Browning level |
|--------------|--------------------|----------------|
| LIGHT | about 4 | light |
| MED | about 5 | medium |
| DARK | about 7 | dark |


NOTE

- Do not leave food in the appliance longer then recommended above, as this may cause the food to get burned.

CONVECTION FUNCTION

When using the convection function, the convection fan circulates the hot air around the inside of the appliance. All heating elements are being used.

Place the baking tray on the bottom oven rails.

- Turn the **TEMP.** control knob to the required temperature.
- Turn the **FUNCTION** control knob to **CONVECTION** .
- Preheat the appliance by turning the **TIME** control knob to the required preheat time. The **POWER** indicator turns on.
- After the preheat cycle has finished, the **POWER** indicator turns off and a bell rings.
- Place the food on the baking tray.
- Turn the **TIME** control knob to **STAY ON** or to the required time. The indicator turns on.
- If a time was set, a bell will ring at the end of the cycle, to indicate the cycle has finished, and the appliance switches off. The **POWER** indicator turns off.
- If no time was set, turn the **TIME** control knob to **OFF** when the convection is completed. The **POWER** indicator turns off.

NOTE

- The following temperatures and times are recommendations only. Adjust them to your personal preferences and needs. They are based on meats at refrigerator temperatures and an oven that was preheated at 450°F for 15 minutes. Roasting frozen food will take considerably longer.

| Meat | Temperature (°F) | Time per lb. (minutes) |
|------------|------------------|------------------------|
| Beef roast | 300 - 325 | 25 - 30 |
| Pork roast | 325 | 40 - 45 |
| Ham | 300 - 325 | 35 - 40 |
| Chicken | 350 | 25 - 30 |
| Turkey | 350 | 25 - 30 |

BAKING PIZZA




NOTE

- The appliance is suitable for pizza pies of up to 12 inches in diameter.
- **Instructions for baking one pizza:** Place pizza on baking rack and position the rack on middle rails.
- **Instructions for baking two pizzas:** Place first pizza on baking rack on the top rails and the second pizza on the oven rack on the bottom rails.

Please note that the pizza placed at the top rails may be ready a few minutes before the pizza placed at the bottom rails. Remove the top pizza and allow the bottom one to finish baking.

Place the baking racks according to the instruction for one or two pizzas in the appliance.

- Turn the **TEMP.** control knob to **450°F**.
- Turn the **FUNCTION** control knob to **CONVECTION** .
- Preheat the appliance for 15 minutes, by turning the **TIME** control knob to 15. The **POWER** indicator turns on.
- After the preheat cycle has finished, the **POWER** indicator turns off and a bell rings. Lower the temperature according to the baking instructions on the package of the pizza.
- Place the frozen pizza on the baking rack . If a second frozen pizza is to be prepared at the same time, proceed according to INSTRUCTIONS FOR BAKING TWO PIZZAS.
- Turn the **TIME** control knob to **STAY ON** or the required time. The **POWER** indicator turns on.
- If a time was set, a bell will ring at the end of the cycle, to indicate the cycle has finished, and the appliance switches off. The **POWER** indicator turns off.
- If no time was set, turn the **TIME** control knob to **OFF** when baking is completed. The **POWER** indicator turns off.

HINTS AND TIPS

- It is recommended to always preheat the appliance, as this will reduce cooking times.
- It is recommended to only cook defrosted food and cook from a fridge temperature.
- It is recommended to use a meat thermometer to check the roasting progress.
- The **POWER** indicator turns on whenever the **TIME** control knob and **FUNCTION** control knob are switched to a position other than the **OFF** position .
- The convection fan turns on automatically when the **FUNCTION** control knob is switched to position **CONVECTION**.
- For short cooking times, it is recommended to turn the **TIME** control knob 10 minutes past the required time and then turning it back to the required cooking time or the timer would not turn off. This will ensure higher timer accuracy.
- In the event of food flare-ups, keep the door closed, turn the **TIME** control knob to OFF and unplug the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance will ensure many years of service from your appliance. Clean the appliance after every use. The appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance. Leave any servicing or repairs to qualified personnel.

CAUTION:

- Always turn the **TIME** control knob to **OFF**. Disconnect the plug from the wall outlet. Allow all parts of the appliance to cool down completely.



NOTE

- Do not immerse the power cord and plug or appliance into water or any other liquid. Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads. Dry all parts thoroughly after cleaning, before using or storing the appliance. Ensure that no water enters the appliance housing .

- Remove any other accessory placed in the appliance.
- Wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and some mild detergent if needed.
- Take extra care when cleaning near the lower and upper heating elements in order not to damage them.
- All accessories can be washed in hot soapy water or in a dishwasher.
- Clean the appliance housing with a damp sponge or cloth.

NOTE

- Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet.

STORAGE

- Before storage, always make sure the appliance is completely cool, clean and dry.
- It is recommended to store the appliance in a dry place.
- Store the power cord on the cord storage of the appliance.
- Store the appliance on a stable shelf or in a cupboard, preferably in its original packaging. To avoid accidents, ensure that both the appliance and its power cord are beyond reach of children or pets.

TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | CAUSE | SOLUTION |
|--|---------------------------------|--------------------------------------|
| The appliance is not working | Appliance not plugged in | Insert the plug into the wall outlet |
| | Wall outlet not energized | Check fuses and circuit breaker |
| The appliance does not reach set temperature | The door is not closed properly | Ensure the door is closed properly |
| Food not fully cooked | Cooking time too short | Extend cooking time |
| | Cooking temperature too low | Increase set temperature |
| Food over cooked or burnt | Cooking time too long | Reduce cooking time |
| | Cooking temperature too high | Reduce set temperature |

TECHNICAL DATA

| | | | |
|----------------|-------------|--------------------|-------|
| Rated voltage: | 120V ~ 60Hz | Rated power input: | 1500W |
| Volume: | 25L | | |

Midea America (Canada) Corp.
Markham, ON L3R 8V2
1-866-646-4332

comfee'

FOUR GRILLE-PAIN



MANUEL D'UTILISATION

CFO-CC2501C

CONTENU

| | |
|------------------------------------|-------|
| MISES EN GARDE IMPORTANTES | FR-2 |
| PROTECTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | FR-4 |
| AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | FR-6 |
| UTILISATION..... | FR-8 |
| CONSEILS ET ASTUCES..... | FR-14 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | FR-14 |
| DÉPANNAGE | FR-16 |
| CSEUQINHCET SEUQITSIRÉTCARA..... | FR-16 |

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser votre four à micro-ondes et conservez-les soigneusement.

Si vous suivez les instructions, votre four vous fournira de nombreuses années de loyaux services.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter des précautions de base en matière de sécurité, y compris (mais sans s'y limiter) les suivantes :

- **Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.**
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les manches.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique si vous ne l'utilisez pas, si vous mettez ou retirez des accessoires, et avant son nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de le déplacer, d'ajouter ou de retirer des accessoires, et avant son nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, après un mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures personnelles.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur ou dans un environnement humide.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un banc, ni ne toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, ou d'un four chauffé.

- Une extrême prudence s'impose lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Vérifiez que le bouton de commande **TIME** est réglé sur la position **OFF** avant de brancher le cordon à la prise électrique. Pour éteindre l'appareil et le débrancher, tournez le bouton de commande **TIME** sur la position **OFF**, puis retirez le cordon de la prise électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Les aliments trop grands ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être introduits dans l'appareil, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution.
- Lors de son fonctionnement, un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou est en contact avec des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des draperies, des murs, etc. Lors de son fonctionnement, éviter de placer des objets sur l'appareil.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez un plateau ou éliminez des matières grasses chaudes.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, entraînant un risque d'électrocution.
- Faire preuve d'extrême prudence lors de l'utilisation de récipients fabriqués dans des matériaux autres que le verre ou en métal.

- Ne pas ranger d'autres objets que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Éviter de ranger les matériaux suivants dans le four: papier, carton, plastique.
- Ne pas couvrir le ramasse-miettes ou les parois de l'appareil avec des feuilles métalliques. L'appareil peut surchauffer.
- **ATTENTION:** pour éviter tout risque d'électrocution, débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas plonger l'appareil ou des composants électriques dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

CONSERVER LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS !

PROTECTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cet appareil est conçu **UNIQUEMENT POUR UN USAGE MÉNAGER.**

DNE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION PRÉSENTE DES DOMMAGES, OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE OU CESSE DE FONCTIONNER COMPLÈTEMENT.

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques découlant de l'enchevêtrement ou du trébuchement sur un cordon plus long.

- Des cordons électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés en faisant preuve d'une grande attention lors de leur utilisation.
- Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge sont utilisés :
 - La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - Si l'appareil prévoit une mise à la terre, la rallonge doit être un cordon de 3 fils (avec mise à la terre).
 - Le cordon plus long doit être acheminé de manière à ce qu'il ne passe pas sur le plan de travail ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou sur lequel une personne peut trébucher sans le vouloir.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

- Cet appareil doit être mis à la terre pour son fonctionnement. N'éliminez pas ni n'ignorez la broche de terre ou un dispositif similaire pour utiliser l'appareil.

ATTENTION:

- Pour garantir une protection permanente contre le risque d'électrocution, branchez l'appareil uniquement à des prises électriques mises à la terre.

CONSERVER LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS !

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages, étiquettes ou autocollants de l'appareil.
2. Contrôlez le contenu de l'emballage pour vérifier son intégrité ou pour des dommages. N'utilisez pas l'appareil si le contenu de l'emballage est incomplet ou semble endommagé. Renvoyez-le immédiatement auprès de votre revendeur.

ATTENTION: Danger d'étouffement ! Les emballages ne sont pas des jouets. Tenez hors de la portée des bébés et des enfants les sacs plastiques, pellicules et pièces en polystyrène. Les matériaux d'emballage peuvent obstruer le nez et la bouche, et empêcher de respirer.

REMARQUE

- Utilisez toujours l'appareil avec le ramasse-miettes.
- L'appareil peut dégager une odeur ou de la fumée à la première utilisation et à la mise en route, car des résidus de la fabrication sont éliminés. C'est normal et ne constitue pas un défaut ou un danger.

3. Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il est recommandé de le faire fonctionner pendant au moins 15 minutes sur le réglage de température le plus élevé en laissant la porte ouverte (↳ Utilisation) afin d'éliminer toutes les odeurs ou fumées présentes. Pendant le fonctionnement, assurez une ventilation suffisante.
4. Laissez l'appareil refroidir complètement.
5. Nettoyez l'appareil (↳ Nettoyage et entretien).

PIÈCES

1. Orifices de ventilation
2. Boîtier
3. Panneau de commande
4. Pieds antidérapants
5. Poignée
6. Porte
7. Bouton de commande de la **TEMPÉRATURE**



8. Bouton de commande de **FONCTION**

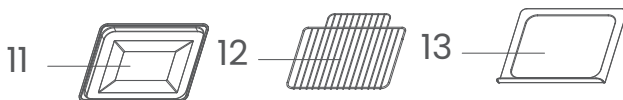
9. Témoin d'**ALIMENTATION**

10. Bouton de commande du **TEMPS** de cuisson

11. Plateau de cuisson

12. Grille de cuisson

13. Ramasse-miettes



ACCESSOIRES

| | |
|--------------------|--|
| Ramasse-miettes | À utiliser pour éliminer facilement toutes les miettes et les résidus alimentaires de l'appareil après utilisation. |
| Plateau de cuisson | À utiliser pour la rôtisserie, le grillage et la viande à rôtir, les volailles, le poisson et d'autres aliments ainsi que pour recueillir les résidus alimentaires, en faisant fonction de ramasse-gouttes. À utiliser sur les glissières du milieu et du bas du four. |
| Grille de cuisson | À utiliser pour le grillage, la cuisson, griller du pain et les préparations générales avec des conteneurs métalliques ou en verre allant au four. À utiliser sur les glissières du haut, du milieu et du bas du four. |





UTILISATION

UTILISATION DE L'APPAREIL

Utilisez l'appareil pour cuire, griller, griller du pain et rôtir.

REMARQUE

- La puissance nominale de l'appareil est de 1500 W. Avant de le brancher à une prise électrique, vérifiez que le circuit électrique n'est pas surchargé par d'autres appareils. Cet appareil doit toujours être alimenté par une prise électrique séparée 120 V~ 60 Hz.
- Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de le brancher à la prise électrique.

| Bouton de commande | Fonction | Réglages possibles |
|--------------------|---|---|
| TEMP. | Réglage de la température | 150 à 450 °F |
| FONCTION | Réglage du mode de fonctionnement | BAKE  : morceaux de viande moins tendres, soupes et ragoûts. BROIL  : poisson, boeuf, steak, légumes, etc. TOAST  : maïs, pain, biscuits et réchauffage des aliments. CONVECTION  : toasts, steaks, cuisson des pizzas et du pain. |
| TEMPS | Pour régler le temps de cuisson et allumer/éteindre l'appareil. | ÉTEINTE Rotation dans le sens horaire : LIGHT/MED/DARK (pour le brunissage) 10 – 60 minutes (repères par intervalles de 10 min) Rotation dans le sens antihoraire : STAY ON (le four reste allumé jusqu'à ce que vous l'éteignez manuellement). |


- Placez l'appareil sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur.
- Insérez la fiche dans une prise électrique.

ATTENTION:

- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant. N'utilisez que des récipients de cuisson métalliques ou en verre allant au four. Ne placez aucun autre matériau dans l'appareil.
- **Danger de brûlures !** Faites toujours particulièrement attention lorsque vous placez ou retirez des accessoires et des aliments de l'appareil. N'introduisez jamais votre main nue à l'intérieur de l'appareil, ni ne l'utilisez pour retirer des accessoires ou toucher le boîtier lorsque l'appareil est branché et allumé. Utilisez toujours des maniques lorsque vous introduisez ou retirez des objets de l'appareil.
- La vapeur qui se dégage peut provoquer des brûlures.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec le boîtier de l'appareil pendant son fonctionnement, ni ne rester coincé par la porte.

FONCTION DE CUISSON


Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson, seuls les éléments chauffants inférieurs sont utilisés. Placez la grille sur les glissières du milieu du four et le plateau de cuisson sur celles du bas, si nécessaire.

- Tournez le bouton de commande **TEMP.** sur le réglage souhaité.
- Tournez le bouton de commande **FUNCTION** sur la position **BAKE** .
- Préchauffez l'appareil en tournant le bouton de commande **TIME** sur la position du temps de préchauffage nécessaire. Le témoin **POWER** s'allume.
- À la fin du préchauffage, le témoin **POWER** s'éteint et un son de cloche retentit.
- Placez le plat de cuisson avec les aliments à cuire sur la grille.
- Tournez le bouton de commande **TIME** sur la position **STAY ON** ou sur le réglage souhaité. Le témoin s'allume.
- Si vous avez défini un temps de cuisson, une fois le temps écoulé, un son de cloche retentira pour indiquer que la cuisson est terminée. L'appareil s'éteint. Le témoin **POWER** s'éteint également.
- Si vous n'avez pas défini un temps de cuisson, tournez le bouton de commande **TIME** sur la position **OFF** à la fin de la cuisson de l'aliment. Le témoin **POWER** s'éteint également.

FONCTION DE GRILLAGE

Lorsque vous utilisez la fonction de grillage, seuls les éléments chauffants supérieurs sont utilisés.

Le cycle de marche/arrêt continu permet de maintenir la température maximale dans l'appareil. Placez la grille sur les glissières du haut du four et le plateau cuisson sur celles du milieu.

- Tournez le bouton de commande **TEMP.** sur la position **450 °F**.
- Tournez le bouton de commande **FONCTION** sur la position **BROIL**  .
- Préchauffez l'appareil en tournant le bouton de commande **TIME** sur la position du temps de préchauffage nécessaire. Le témoin **POWER** s'allume.
- À la fin du préchauffage, le témoin **POWER** s'éteint et un son de cloche retentit.
- Placez l'aliment à griller sur la grille de cuisson. Si nécessaire, étalez de l'huile ou les sauces sur l'aliment.
- Placez la grille de cuisson sur les glissières du haut. L'aliment doit être placé le plus près possible des éléments chauffants supérieurs sans qu'il les touche.
- Tournez le bouton de commande **TEMP.** sur le réglage souhaité.
- Tournez le bouton de commande **TIME** sur la position **STAY ON** ou sur le réglage souhaité. Le témoin s'allume.
- Si vous avez défini un temps de cuisson, une fois le temps écoulé, un son de cloche retentira pour indiquer que la cuisson est terminée. L'appareil s'éteint. Le témoin **POWER** s'éteint également.
- Si vous n'avez pas défini un temps de cuisson, tournez le bouton de commande **TIME** sur la position **OFF** à la fin du grillage de l'aliment. Le témoin **POWER** s'éteint également.




REMARQUE

- Il est recommandé de laisser la porte légèrement entrouverte. Cela maintiendra les éléments chauffants supérieurs allumés et assurera une température plus constante dans l'appareil.
- Les températures et les temps de grillage suivants sont donnés uniquement à titre de recommandations. Ajustez-les à vos préférences et vos besoins personnels. Ils correspondent à des valeurs pour des viandes à une température du réfrigérateur et à un four préchauffé à 450 °F pendant 15 minutes. Le grillage des aliments surgelés prendra beaucoup plus de temps.

| Viande | Température (°F) | Temps pour 450 g (min) |
|---------------------|------------------|------------------------|
| Entrecôte | 400 | 20 à 25 |
| Steak à l'os | 400 | 20 à 25 |
| Hamburger | 400 | 15 à 20 |
| Côtelettes de porc | 400 | 20 à 25 |
| Côtelettes d'agneau | 400 | 20 à 25 |
| Cuisses de poulet | 400 | 30 à 35 |
| Filets de poisson | 350 | 20 à 25 |
| Darne de saumon | 350 | 20 à 25 |

FONCTION GRILLE-PAIN

Lorsque vous utilisez la fonction grille-pain, tous les éléments chauffants sont utilisés. Placez la grille sur les glissières du milieu du four et le plateau de cuisson sur les plus basses, si nécessaire.

- Tournez le bouton de commande **TEMP.** sur la position **450 °F**.
- Tournez le bouton de commande **FUNCTION** sur la position **TOAST**  .
- Placez l'aliment à griller sur la grille de cuisson.
- Tournez le bouton de commande **TIME** sur le brunissage souhaité. Le témoin **POWER** s'allume.
- À la fin du grillage, un son de cloche retentit. L'appareil s'éteint. Le témoin **POWER** s'éteint également.


| Niveau | Durée (minutes) | Niveau de brunissage |
|---------------|-----------------|----------------------|
| Léger | environ 4 | léger |
| Moyen | environ 5 | moyen |
| Sombre | environ 7 | sombre |

REMARQUE

- Ne laissez pas fonctionner l'appareil plus que nécessaire, car vous risquez de brûler l'aliment.

FONCTION DE CONVECTION

Lorsque vous utilisez la fonction de convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud à l'intérieur de l'appareil. Tous les éléments chauffants sont utilisés. Placez la grille de cuisson sur les glissières du bas du four.

- Tournez le bouton de commande **TEMP.** sur le réglage souhaité.
- Tournez le bouton de commande **FUNCTION** sur la position **CONVECTION** .
- Préchauffez l'appareil en tournant le bouton de commande **TIME** sur la position du temps de préchauffage nécessaire. Le témoin **POWER** s'allume.
- À la fin du préchauffage, le témoin **POWER** s'éteint et un son de cloche retentit.
- Placez l'aliment sur la grille de cuisson.
- Tournez le bouton de commande **TIME** sur la position **STAY ON** ou sur le réglage souhaité. Le témoin s'allume.
- Si vous avez défini un temps de cuisson, une fois le temps écoulé, un son de cloche retentira pour indiquer que la cuisson est terminée. L'appareil s'éteint. Le témoin **POWER** s'éteint également.
- Si vous n'avez pas défini un temps de cuisson, tournez le bouton de commande **TIME** sur la position **OFF** à la fin du rôtissage de l'aliment. Le témoin **POWER** s'éteint également.

REMARQUE

- Les températures et les temps suivants sont donnés uniquement à titre de recommandations. Ajustez-les à vos préférences et vos besoins personnels. Ils correspondent à des valeurs pour des viandes à une température du réfrigérateur et à un four préchauffé à 450 °F pendant 15 minutes. Le grillage des aliments surgelés prendra beaucoup plus de temps.


| Viande | Température (°F) | Temps pour 450 g (min) |
|---------------|------------------|------------------------|
| Rôti de boeuf | 300 à 325 | 25 à 30 |
| Rôti de porc | 325 | 40 à 45 |
| Jambon | 300 à 325 | 35 à 40 |
| Poulet | 350 | 25 à 30 |
| Dinde | 350 | 25 à 30 |

CUISSON DE PIZZAS

REMARQUE

- L'appareil permet de cuire des pizzas jusqu'à 30 cm de diamètre.
- **Instructions de cuisson d'une pizza:** Placez la pizza sur la grille de cuisson et positionnez-la sur les glissières du milieu. • **Instructions de cuisson de deux pizzas:** Placez en premier la pizza sur la grille de cuisson et les glissières du haut et la seconde pizza sur la grille du four et les glissières du bas.

Veillez noter que la pizza placée sur les glissières du haut cuira plus rapidement que celle placée sur les glissières du bas. Retirez la pizza du haut et terminez la cuisson de celle du bas.

- Placez les grilles de cuisson dans le four en respectant les instructions données pour la cuisson d'une ou de deux pizzas.
- Tournez le bouton de commande **TEMP.** sur la position **450 °F**.
- Tournez le bouton de commande **FUNCTION** sur la position **CONVECTION** .
- Préchauffez l'appareil pendant 15 minutes en tournant le bouton de commande **TIME** sur **15**. Le témoin **POWER** s'allume.
- À la fin du préchauffage, le témoin **POWER** s'éteint et un son de cloche retentit. Abaissez la température en fonction des instructions de cuisson figurant sur l'emballage de la pizza.
- Placez la pizza surgelée sur la grille de cuisson. Si vous souhaitez préparer simultanément une seconde pizza, procédez de la manière indiquée dans le paragraphe « Instructions de cuisson de deux pizzas ».
- Tournez le bouton de commande **TIME** sur la position **STAY ON** ou le réglage souhaité. Le témoin **POWER** s'allume.
- Si vous avez défini un temps de cuisson, une fois le temps écoulé, un son de cloche retentira pour indiquer que la cuisson est terminée. L'appareil s'éteint. Le témoin **POWER** s'éteint également.
- Si vous n'avez pas défini un temps de cuisson, tournez le bouton de commande **TIME** sur la position **OFF** à la fin de la cuisson de l'aliment. Le témoin **POWER** s'éteint également.

CONSEILS ET ASTUCES

- Il est recommandé de toujours préchauffer le four, car cela permet de réduire les temps de cuisson.
- Il est recommandé de ne cuire que les aliments surgelés et à température du réfrigérateur.
- Il est recommandé d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier le niveau de rôtissage.
- Le témoin **POWER** s'allume chaque fois que les boutons de commande **TIME** et **FUNCTION** sont placés sur une position autre que la position d'arrêt **OFF**.
- Le ventilateur de convection s'allume automatiquement lorsque le bouton de commande **FUNCTION** est placé sur la position **CONVECTION**.
- Pour réduire les temps de cuisson, il est recommandé de tourner le bouton de commande **TIME** sur une position en avance de 10 minutes sur le temps nécessaire, puis de le ramener sur le temps de cuisson nécessaire, sinon le minuteur ne s'arrêtera pas. Le réglage du minuteur sera ainsi plus précis.
- Dans le cas où l'aliment brûlerait, gardez la porte du four fermée, tournez le bouton de commande **TIME** sur la position **OFF** et débranchez l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien adéquat vous assurera de nombreuses années de service de votre appareil. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur et nécessite peu d'entretien. Confiez tout entretien ou toute réparation à une personne qualifiée.

ATTENTION:

- Tournez toujours le bouton de commande **TIME** sur la position **OFF**. Débranchez le cordon de la prise électrique. Laissez les pièces de l'appareil refroidir complètement.



REMARQUE

- Ne plongez pas le cordon ou la fiche d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. N'utilisez pas des nettoyeurs abrasifs, des tampons métalliques en laine d'acier ou des tampons à récurer. Séchez soigneusement toutes les pièces après nettoyage, avant utilisation ou avant de ranger l'appareil. Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec de l'eau.
- Retirez tout accessoire placé dans l'appareil.
- Nettoyez les parois avec une éponge, un chiffon ou un tampon à récurer en nylon humide et un peu de détergent doux, si nécessaire.
- Faites très attention lorsque vous nettoyez près des éléments chauffants du bas et du haut afin de ne pas les endommager.
- Vous pouvez laver tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou en lave-vaisselle.
- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec une éponge ou un chiffon humide.



REMARQUE

- Avant utilisation, séchez soigneusement toutes les pièces et toutes les surfaces. Veillez à ce que toutes les pièces et toutes les surfaces soient entièrement sèches avant de brancher l'appareil à une prise électrique.

STOCKAGE

- Avant de le ranger, veillez toujours à ce que l'appareil soit complètement froid, propre et sec.
- Il est recommandé de ranger l'appareil à un endroit sec.
- Rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment de l'appareil prévu à cet effet.
- Rangez l'appareil sur une étagère stable ou dans une armoire, de préférences dans son emballage d'origine. Pour éviter les accidents, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation sont hors de la portée des enfants ou des animaux.

DÉPANNAGE

| PROBLÈME | CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas branché. La prise électrique est défectueuse. | Insérez la fiche dans la prise électrique. Contrôlez les fusibles et le disjoncteur. |
| L'appareil n'atteint pas la température réglée. | La porte n'est pas correctement fermée. | Vérifiez que la porte est correctement fermée. |
| L'aliment n'est pas entièrement cuit. | Le temps de cuisson est trop court. La température de cuisson est trop faible. | Augmentez le temps de cuisson. Augmentez le réglage de température. |
| L'aliment est trop cuit ou brûlé. | Le temps de cuisson est trop long. La température de cuisson est trop élevée. | Diminuez le temps de cuisson. Diminuez le réglage de température. |

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | | | |
|-------------------|--------------|------------------------------|-------|
| Tension nominale: | 120 V~ 60 Hz | Puissance nominale d'entrée: | 1500W |
| Volume : | 25L | | |

Midea America (Canada) Corp.
Markham, ON L3R 8V2
1-866-646-4332