

# AROMA®

*Grille-Pain/Four  
en Acier Inoxidable*



**Manuel D'instructions &  
Guide de Recettes**

*ABT-208S*

Félicitations! Votre nouvel achat du Grille-Pain **AROMA** en Acier Inoxidable deviendra bientôt un des appareils les plus utile dans votre cuisine.

S'il vous plaît, lisez toutes les instructions avant l'usage.



Publié par:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
U.S.A.  
1-800-276-6286  
[www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

© 2004 Aroma Housewares Company All rights reserved.

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

*Ces mises en gardes importantes devraient toujours être suivies lors de l'utilisation d'appareil électrique:*

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. La surface de la porte de verre et le reste du corps deviennent très chauds pendant l'utilisation.
3. Pour vous protéger contre les risques de décharges électriques, n'immergez ni le cordon, ni la fiche, ni d'autres parties du four dans de l'eau ou d'autres liquides.
4. Il faut une étroite supervision quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'enfants.
5. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il a mal fonctionné ou s'est abîmé. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil expose à des risques ou à des blessures.
8. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur chaud au gaz ou à l'électricité ou à proximité, ni dans un four chauffé, ni dans un four à micro-ondes.
9. Pour utiliser le four, laissez au moins 4 pouces (10cm) d'espace libre sur les côtés du four pour permettre une bonne circulation de l'air. Ne rien mettre par-dessus l'appareil.
10. Débranchez l'appareil de la prise quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y monter ou d'en démonter des pièces ou avant le nettoyage.
11. Pour déconnecter, mettez l'appareil hors circuit (OFF), puis enlevez la prise. Tenez toujours la prise, ne tirez jamais sur le cordon.
12. Faites preuve d'une extrême prudence pour déplacer un appareil ménager qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Ne couvrez pas de feuille métallique le ramasse-miettes ni toute partie du four. Le four risquerait de trop chauffer.
14. Regardez par la fenêtre de verre pour établir l'état des aliments. Moins vous ouvrirez la porte, plus le grille-pain four économisera de l'énergie.
15. Veillez à ce que les aliments et les récipients tiennent bien dans le grille-pain four sans toucher les éléments de chauffe, ne empêcher de fermer la porte.

## **GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

16. Avant la cuisson, enlevez tous les emballages de plastique ou de papier des aliments.
17. N'utilisez que des récipients non hermétiquement couverts.
18. Les récipients hermétiques peuvent faire déborder les aliments en ébullition ou les faire exploser.
19. Pour préparer des aliments congelés ou emballés, suivez les instructions du paquet, mais ne préchauffez pas le grille-pain four.
20. Les surfaces métalliques deviennent chaudes pendant la cuisson. Utilisez les poignées du grille-pain/four.
21. Pendant l'utilisation, ne placez pas d'articles sur le grille-pain four, ni à proximité.
22. Remplacez les couvercles de cartons, de verre ou de plastique par de la feuille d'aluminium pour le grille-pain four.
23. N'utilisez pas d'agent nettoyant, de détergent ou de tampon métallique à récurer sur le revêtement à nettoyage continu, car vous en réduiriez l'efficacité.
24. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
25. Ne pas mettre par-dessus ou dedans l'appareil aucun objet fait en papier, carton, plastique ou matériel de ce genre.
26. Il y a un risque de feu si cet appareil est situé près de ou touche des matériaux inflammable comme des rideaux, murs, ect.
27. N'essayez pas de sortir aucun aliments prêt dans l'appareil lors d'utilisation.
28. Cet appareil devrait être branché dans une prise de courant qui n'est pas déjà prise pour prévenir aucun danger ou endommager l'appareil.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

# INSTRUCTIONS - CORDON COURT

1. Grâce au cordon court fourni, vous risquez moins de trébucher ou de vous empêtrer dans le fil.
2. Vous pouvez utiliser une rallonge en faisant preuve de prudence et si la puissance nominale est au moins égale à la puissance de l'appareil.
3. Si vous utilisez une rallonge:
  - a. Elle ne doit pas dépasser du comptoir ni du dessus de la table, car des enfants pourraient l'atteindre ou elle pourrait faire trébucher.
  - b. La puissance nominale de l'appareil figure sur le panneau du fond de l'appareil.

## FICHE POLARISEE

L'appareil possède une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne s'adapte que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche s'adapte mal, retournez-la. Si elle s'adapte encore mal, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne tentez pas d'invalider ce dispositif de sécurité.

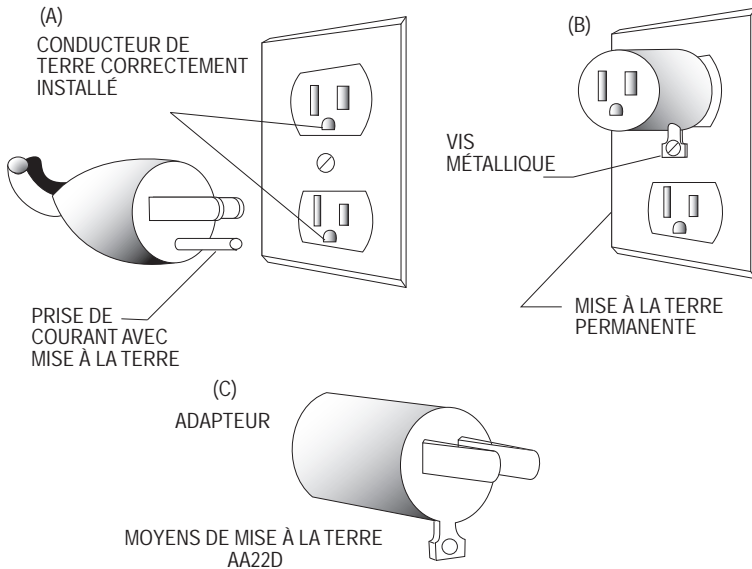
## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

**Mise en garde:** Ne mettez ni le grille-pain four, ni le cordon, ni la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.

# INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

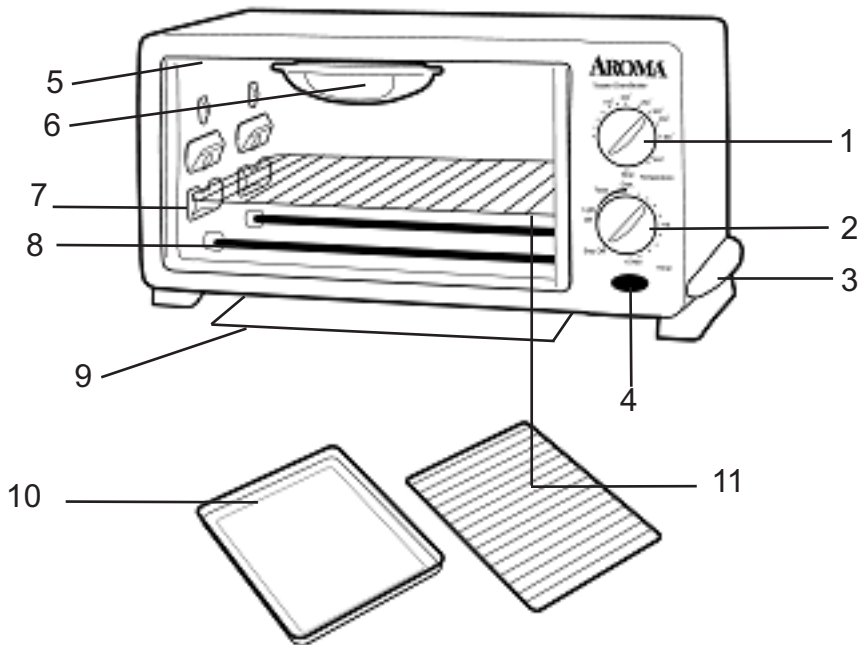
## Instructions de mise à la terre (à l'intention des utilisateurs au Canada)

Cet appareil doit être mis à la terre pendant son utilisation afin de protéger l'utilisateur des chocs électriques. Il est doté d'un cordon trifilaire et d'une fiche à 3 broches convenant aux prises avec mise à la terre. L'appareil est doté d'une fiche semblable à celle de l'illustration A. Un adaptateur similaire à celui de l'illustration B doit être utilisé pour raccorder la fiche (illustration A) à une prise murale à deux conducteurs sans broche de mise à la terre. La patte de mise à la terre de l'adaptateur (illustration C) doit être raccordée à une mise à la terre permanente au moyen d'une vis à métaux, par exemple à une boîte de sortie de courant adéquatement mise à la terre.



**Cet appareil est conçu uniquement pour être  
utilisé à l'intérieur.**

# PIÈCES DE VOTRE GRILLE-PAIN FOUR



- |                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Commande de température     | 6. Poignée de porte froide au toucher |
| 2. Commande de durée           | 7. Armature de positionnement         |
| 3. Poignées froides au toucher | 8. Élément chauffant du bas           |
| 4. Ampoule indicatrice         | 9. Ramasse-miettes                    |
| 5. Élément chauffant du haut   | 10. Lèchefrite/plaque                 |
|                                | 11. Grille                            |

# CONSEIL D'UTILISATION

## **Avant la première utilisation:**

Déballez avec soin le grille-pain four et enlevez tous les matériaux d'emballage. Pour ôter toute poussière qui aurait pu se déposer pendant l'emballage, lavez la grille, la lèchefrite/plaque de cuisson et le ramasse-miettes dans de l'eau chaude savonneuse avec un linge propre et humide. Laissez bien sécher. N'utilisez pas de détergents abrasives.

Placez le grille-pain four sur une surface sèche, plane et de niveau, comme le dessus d'un comptoir ou d'une table. Veillez à ce que les côtés, l'arrière et le haut du four soient au moins à quatre pouces (10cm) de distance de tout mur, de toute armoire ou de tout objet placé sur le comptoir ou la table. Ne branchez le cordon que sur une prise de CA de 120 volts et de 60 Hz. L'appareil, qui nécessite 1200 watts, devrait être le seul appareil ménager à fonctionner sur le circuit. Le grille-pain four est maintenant prêt à fonctionner.

Nous vous conseillons de faire l'essai de l'appareil à une température pour vous familiariser avec le four et éliminer toute substance ou huile de protection qui aurait pu servir lors de l'emballage et de l'expédition. Réglez la commande de température à TOAST et la commande de durée à 15 minutes. Vous détecterez peut-être un peu de fumée et une petite odeur. C'est normal.

- **Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer.**
- **Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau.**

Avant la première utilisation, familiarisez-vous avec les fonctions du four:

## **Commande de température -**

Sert à régler la température jusqu'à 450 °F (230°C), (griller ou rôtir).

## **Commande de durée/rôtie -**

Tournez ce bouton vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) à la position STAY ON; le four restera allumé jusqu'à ce qu'on l'arrête à la main. Tournez le bouton vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour régler l'appareil à griller, rôtir ou cuire au four pendant plus de 15 minutes. Quand la durée se sera écoulée ou que le bouton sera tourné à la main à la position OFF, une sonnerie retentira et la minuterie s'arrêtera automatiquement.



# CONSEIL D'UTILISATION

## Cuisson au four/réchauffage/décongelation

*Pendant cette fonction, les éléments du haut et du bas s'allumeront et s'éteindront périodiquement pour maintenir le four à la température voulue.*

1. Placez la grille à la position la plus basse, au centre du four, pour faire cuire, réchauffer ou décongeler les aliments.
2. Fermez la porte.
3. Tournez la commande de température jusqu'à la température voulue. Faites cuire suivant les instructions du paquet ou de la recette. Faites décongeler à 250 °F.
4. Préchauffez le four pendant 5 minutes pour la cuisson au four et pour réchauffer, en tournant la commande de durée jusqu'à la position DARK (foncé). Au bout de 5 minutes, la sonnerie retentira et le four s'éteindra automatiquement. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la décongelation. Veillez toutefois à enlever des aliments tout emballage de papier et de plastique.
5. Placez les aliment dans le center de la grille. Fermez la porte.
6. Tournez la commande de durée jusqu'à la durée voulue. Quand la durée se sera écoulée, la sonnerie retentira et le four s'éteindra automatiquement. Tournez la commande de température à la position OFF.
7. Pour cuire au four, chauffer ou décongeler pendant plus de 15 minutes, tournez la commande de durée jusqu'à la position STAY ON. Une fois les aliments prêts, réglez les commandes de température et de durée à OFF.

## Grillage

*L'élément du haut et l'élément du bas chauffent constamment quand on utilise cette fonction.*

1. Placez la grille du four à la position médiane. Pour obtenir les meilleurs résultats, n'utilisez pas la lèchefrite/plaque de cuisson pendant le grillage. Mettez le pain à griller directement sur la grille, au centre du four. Fermez la porte. Faites griller jusqu'à quatre tranches de pain. Pour griller seulement une ou deux tranches, centrez le pain dans le four.
2. Tournez la commande de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position TOAST.
3. Tournez la commande de durée/rôtie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la couleur voulue, de CLAIR à FONCÉ
4. La sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement quand la rôtie est prête.
5. Tournez la commande de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à OFF.

*Il est normal que de la buée se forme sur la porte quand on fait griller des pains humides ou frais.*

# CONSEIL D'UTILISATION

## Rotissage.dorage de la surface supérieure

*Seul l'élément supérieur du four chauffera Durant cette fonction.*

1. Placez la grille dans le four de façon que les aliments à griller soient au moins à un pouce de distance des éléments de chauffage du haut du four. Pour des aliments délicats comme du poisson ou du poulet, ou pour un dorage moins intense, placez la grille à une position moins élevée.
2. Faites glisser la lèchefrite/plaque de cuisson dans les rails longeant la partie inférieure de la grille pour qu'elle entre dans le four et en sorte avec la grille. La lèchefrite/plaque de cuisson recueille tout jus qui s'écoule pendant le rôtissage. Ne couvrez jamais la grille de feuille d'aluminium, qui empêcherait que les jus et la graisse ne s'écoulent dans la lèchefrite/plaque de cuisson.
3. Plaquez les aliments à rôtir sur la grille et fermez la porte du four.
4. Tournez la commande de température à BROIL.
5. Trouvez la commande de durée jusqu'à la durée voulue.
6. Pour rôtir des aliments qu'il faut cuire des deux côtés, réglez la commande de durée à la durée nécessaire à un côté. Quand la sonnerie retentit, le four s'éteint automatiquement. Ouvrez la porte. Avec un coussinet isolant, tirez la grille et la lèchefrite/plaque de cuisson à peu près à moitié du four. Tournez les aliments, faites glisser la grille/plaque de cuisson dans le four et fermez la porte. Tournez la commande de durée jusqu'à la durée voulue.
7. La durée une fois écoulée, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.
8. Tournez la commande de température à la position OFF. **NE LAISSEZ PAS** le four sans surveillance pendant le rôtissage ou le dorage de la surface supérieure.

# NETTOYAGE DU GRILLE-PAIN/FOUR

1. Tournez les commandes de température et de durée/rôtie à la position OFF et débranchez avant le nettoyage. Laissez bien refroidir le four et les accessoires avant de nettoyer.
2. N'utilisez ni détergent abrasif, ni tampon métallique à récurer. Vous égratigneriez la surface.
3. Essayez l'extérieur du four avec un linge propre et humide et séchez bien. Vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif pour les taches rebelles. Rincez et séchez bien.
4. Lavez la grille et la lèchefrite/plaque de cuisson dans de l'eau chaude et savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez bien. Pour nettoyer le ramasse-miettes, tirez-le du four et essuyez les miettes. Lavez à l'eau chaude et séchez bien.
5. Pour enlever les taches incrustées, frottez-les avec une pâte composée de bicarbonate de soude et d'eau. Rincez et séchez bien.
6. Les parois internes du four possèdent un revêtement à nettoyage continu qui absorbe les projections d'aliments pendant l'utilisation du four. Enlevez les grosses projections après l'utilisation, grâce à un tampon de grésille de nylon ou de polyester, à une éponge ou à un linge humecté d'eau chaude. Séchez avec une serviette de papier ou un linge doux sec.
7. Remarque importante: N'utilisez pas d'agent nettoyant, de détergent ou de tampon métallique à récurer sur le revêtement à nettoyage continu, car vous en réduiriez l'efficacité.

# MISES EN GARDE

- Ne pas immerger le grille-pain/four dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer.
- Ne pas utiliser des accessoires qui sont encore humides.
- Ne pas nettoyer les éléments chauffants.
- Ne pas mettre le grille-pain au lave-vaisselle.
- S'assurer de nettoyer régulièrement le ramasse-miettes. Les accumulations de miettes peuvent provoquer un incendie.
- Ne pas laisser le grille-pain/four fonctionner sans surveillance.
- Ne pas obstruer les ouvertures du grille-pain/four pendant son fonctionnement.
- Ne pas griller des tranches de pain tartinées de beurre. Le beurre fondu pourrait provoquer un incendie.
- Ne jamais utiliser une fourchette ni un ustensile tranchant pour dégager les rôties.
- Ne pas faire fonctionner le grille-pain/four si le ramasse-miettes n'est pas en place et si il y a des accumulation de nourriture.
- Ne jamais utiliser le grille-pain/four si la porte de l'appareil est ouverte.
- Pour éviter les risques d'incendies, et les chocs électriques, les aliments trop gros, les emballages de papier d'aluminium et les ustensiles ne doivent pas être insérés dans le grille-pain/four.
- Un incendie peut se déclarer si le grille-pain/four est recouvert pendant son fonctionnement ou s'il entre en contact avec un matériel inflammable tel un rideau, une draperie, un mur ou tout élément de même nature.
- Tout plat de cuisson doivent être placer directement sur la grille de cuisson. Ne placer jamais directement sur les élément de chaleur.

# GARANTIE LIMITEE

Aroma Housewares Company garantit ce produit contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat du produit (preuve d'achat émise dans la partie continentale des États-Unis).

Pendant la durée de la garantie, Aroma Housewares Company réparera ou remplacera, à son entière discrétion, la pièce défectueuse sans frais, à condition que le produit soit renvoyé, port payé, à Aroma Housewares Company, accompagné d'une preuve d'achat et d'un montant de 8,00 \$ en devises américaines pour les frais de port et de manutention. Avant de renvoyer un article, veuillez composer le numéro sans frais ci-dessous pour obtenir un numéro d'autorisation de retour. Allouer 2 à 4 semaines pour recevoir le produit.

Cette garantie ne couvre pas les dommages découlant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, d'un usage abusif ou de négligence. En outre, la garantie est annulée si le produit est démonté ou réparé de quelque façon par un atelier de service non autorisé.

La présente garantie vous confère des droits légaux particuliers qui peuvent varier d'un état à un autre et qui ne sont pas applicables à l'extérieur des États-Unis.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, Californie 92121

1-800-276-6286

Lundi au vendredi, 8 h 30 à 17 h (heure du Pacifique)

Site Web : [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)