



PADERNO™

Manuel de l'utilisateur FOUR GRILLE-PAIN À CONVECTION À 6 TRANCHES

Modèle n° TOV007

N° d'article 043-5267-4



375°F
58:23
TOAST
BAGEL
BROIL
• REHEAT
PIZZA
KEEP WARM
CONVECTION
FROZEN
POORHEATING

PADERNO



N° d'article 043-5267-4

Le four grille-pain à convection à 6 tranches Paderno^{MC} est de la taille parfaite pour la pâtisserie, les rôtis et la cuisson de vos repas en famille. La cuisson à chaleur uniforme par convection assure une cuisson efficace et constante. Les fonctions pré-réglées éliminent le hasard de la programmation des réglages de la cuisson pour obtenir facilement de délicieux repas!

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Information technique	6
Utilisation de votre four grille-pain	8
Nettoyage et entretien	13
Dépannage	14
Notre garantie	15

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des précautions de base, dont les suivantes :

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation. Conservez ces instructions pour consultation ultérieure.
2. Ne touchez PAS les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
3. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne plongez pas le four grille-pain, le cordon ou les fiches de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Exercez une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez le four grille-pain refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces.
6. Ne faites PAS fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé ou après qu'il ait fait défaut ou été endommagé de quelque manière que ce soit. Seule une personne autorisée peut réparer ou ouvrir l'appareil. Reportez-vous à la section « Notre garantie », qui porte sur la garantie de l'article, avant de retourner l'appareil au point de vente.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. NE PAS utiliser près de l'eau.
9. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
10. NE PAS placer l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
11. Pour éteindre le courant qui alimente le four grille-pain, appuyez sur et tenez enfoncé le bouton Annuler.
12. Pour débrancher l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes, puis débranchez le câble de la prise murale.
13. NE PAS utiliser l'appareil à des fins autres que celles qui sont prévues.
14. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou jetez de la graisse chaude.
15. NE PAS nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux de tampon peuvent se détacher et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
16. Il ne faut pas introduire des aliments surdimensionnés ou des ustensiles en métal dans un four grille-pain, car ils peuvent entraîner des risques d'incendie ou de choc électrique.

17. Un incendie peut se produire si le grille-pain est recouvert ou s'il touche un matériau inflammable, y compris des rideaux, des stores, des murs ou autres pendant son fonctionnement. NE PAS entreposer d'articles sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
18. Il faut faire preuve d'une très grande prudence quand on se sert de contenants en matériaux autres que le métal ou le verre. NE PAS placer de contenants en plastique dans le four grille-pain.
19. NE PAS entreposer de matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
20. NE PAS placer du carton, du papier ou des matières en plastique dans le four grille-pain.
21. NE PAS couvrir le ramasse-miettes ou toute partie du four avec des feuilles métalliques.
22. NE PAS modifier cet appareil de quelque manière que ce soit. Seule une personne autorisée peut réparer ou ouvrir l'appareil.

Seule une personne autorisée peut réparer ou ouvrir l'appareil. Reportez-vous à la section « Notre garantie », qui porte sur la garantie de l'article, avant de retourner l'appareil au point de vente.

**CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS
CET ARTICLE EST
EXCLUSIVEMENT
CONÇU POUR
UN USAGE
DOMESTIQUE**

Information technique

Remarques sur le cordon d'alimentation

ATTENTION : Pour assurer une protection permanente contre les risques de choc électrique, ne branchez l'appareil qu'à des prises de courant correctement mises à la terre.

REMARQUE : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque qu'il s'emmêle ou qu'on trébuche sur un cordon plus long. Des rallonges sont offertes et peuvent être utilisées avec précaution.

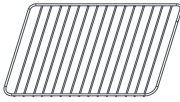
Si une rallonge est utilisée :

- La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins égale à celle de la puissance indiquée de l'appareil.
- Si l'appareil est muni d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit avoir trois broches avec une fiche de mise à la terre.
- Le cordon d'alimentation plus long doit être placé de manière à ce qu'il ne pende pas par-dessus le comptoir ou la table, où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

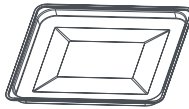
Caractéristiques de l'appareil

Tension nominale	120 V ~ 60 Hz
Puissance maximale	1 750 W
Capacité du four grille-pain	25 L/6 tranches
Plage de températures	De 65 à 232 °C (150 à 450 °F)
Dimensions externes	46 x 42,3 x 27,3 cm (18 1/8 x 16 11/16 x 10 3/4 po)
Poids net	7,5 kg (16 lb 8 ½ oz)

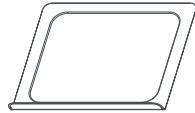
Pièces et accessoires pour four grille-pain



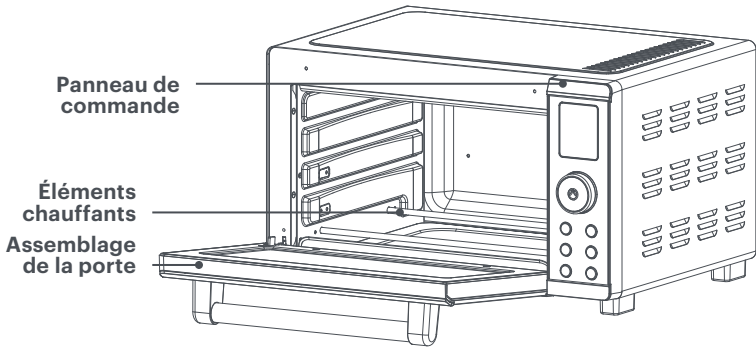
Grille de cuisson



Plateau de cuisson

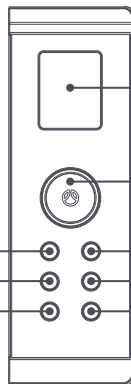


Plateau ramasse-miettes



Panneau de commande

Éléments chauffants
Assemblage de la porte



Écran d'affichage

Molette de réglage dynamique

Bouton de la convection

Bouton de décongélation

Bouton de verrouillage de sécurité

Bouton de réglage

Bouton marche/pause

Bouton Annuler/Revenir

Remarque : L'article peut légèrement varier de l'illustration.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Cuisinez, cuisez ou réchauffez de délicieux repas dans votre four grille-pain à convection Paderno^{MC} à 6 tranches.

Avant la première utilisation

Reportez-vous à la section Nettoyage et entretien de ce manuel. Nettoyez complètement l'appareil avant la première utilisation.

1. Retirez tous les accessoires et les matériaux d'expédition à l'intérieur du four.
2. Lavez la grille et le plateau de cuisson dans de l'eau tiède avec du savon. Essuyez l'intérieur du four avec un linge ou une éponge humide. Asséchez avec du papier essuie-tout afin de vous assurer que l'appareil est sec avant de l'utiliser.
3. Placez le four sur un comptoir plat ou une autre surface stable. **NE PAS FAIRE FONCTIONNER SUR LE MÊME CIRCUIT QU'UN AUTRE APPAREIL.**
4. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est correctement installé avant l'utilisation.

Lors de la première utilisation seulement, à l'aide du réglage de cuisson pré-établi, tournez la molette de température à 450 °F et réglez la minuterie à 15 minutes. Cela permettra de brûler les huiles dans le four.

REMARQUE : Le four grille-pain pourrait dégager de la fumée pendant ce processus. C'est normal pour un nouveau four grille-pain, et cela ne devrait pas durer plus de 10 à 15 minutes.

Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur le bouton des réglages sur le panneau de commande. L'heure clignotera pour indiquer qu'elle peut être sélectionnée.
2. Tournez la molette pour ajuster les heures, puis enclenchez-la pour confirmer votre sélection.
3. Tournez la molette pour ajuster les minutes, puis enclenchez-la pour confirmer votre sélection.
4. Tournez la molette pour choisir entre « AM » ou « PM », puis enclenchez-la pour confirmer votre sélection.

REMARQUE : Pendant le réglage de l'horloge, si aucune action n'est prise pendant 1 minute, le four retournera automatiquement au mode veille.

Réglage des unités de température

1. Après avoir réglé l'horloge, les unités clignoteront pour indiquer qu'elles peuvent être modifiées.
2. Tournez la molette pour choisir entre « °C » ou « °F », puis enclenchez-la pour confirmer votre sélection.

REMARQUE : Pendant la sélection des unités de température, si aucune action n'est prise pendant 1 minute, le four retournera automatiquement au mode veille.

Réglage du volume

1. Après avoir réglé les unités de température, l'icône du volume clignotera pour indiquer que l'on peut régler le volume.
2. Tournez la molette pour sélectionner parmi quatre niveaux de volume : haut, moyen, bas et silencieux. Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.

REMARQUE : Pendant la sélection du volume, si aucune action n'est prise pendant 1 minute, le four retournera automatiquement au mode veille.

Régler le verrouillage d'écran des commandes

1. Appuyez sur le bouton de verrouillage de sécurité pendant 3 secondes.
2. L'icône du verrouillage apparaîtra à l'écran pour indiquer que l'écran est verrouillé.
3. Appuyez sur le bouton de verrouillage de sécurité pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage de l'écran.

Mode veille

Après 2 minutes d'inactivité, le four grille-pain passera en mode veille et seule l'heure sera illuminée. Pour réactiver le four grille-pain, tournez la molette, enclenchez-la ou appuyez sur n'importe quel bouton.

Directives générales

1. Placez la grille de cuisson dans la position qui convient à la hauteur de la nourriture à faire cuire.
2. Placez les aliments sur la grille. Assurez-vous de toujours utiliser un contenant qui peut aller au four. N'utilisez jamais de contenants en plastique ou en carton dans le four.
3. N'utilisez jamais de casseroles ou de couvercles en verre ou en céramique.
4. NE PAS laisser de jus s'écouler dans le fond du four. Utilisez le ramasse-miettes pendant la cuisson.
5. Réglez la température selon la recette ou vos préférences.
6. Fermez la porte de façon sécuritaire et réglez la durée de la cuisson pour faire fonctionner le four.

ATTENTION : Les surfaces du four sont chaudes pendant et après l'utilisation.

Guide de référence rapide

Voici un résumé des préréglages disponibles, de leur configuration par défaut et des fourchettes de température disponibles.

Menu	Position de la grille	Préchauffage?	Réglages par défaut	Options de réglages
Pain grillé	Centre	Non	2 tranches, 4 teintes	De 2 à 6 tranches Teinte - de 1 à 7 (1 = la plus pâle, 7 = la plus foncée)
Bagel	Centre	Non	4 tranches, 4 teintes	De 2 à 6 tranches Teinte - de 1 à 7 (1 = la plus pâle, 7 = la plus foncée)
Cuire	Bas	Oui	188 °C (370 °F) 30 minutes	De 71 à 232 °C (160 à 450 °F) Jusqu'à 2 heures
Griller	Haut	Oui	171 °C (340 °F) 30 minutes	De 71 à 171 °C (de 160 à 340 °F) Jusqu'à 2 heures
Rôtir	Bas	Oui	232 °C (450 °F) 30 minutes	De 71 à 232 °C (160 à 450 °F) Jusqu'à 2 heures
Pizza	Centre	Oui	210 °C (410 °F) Pizza de 6 po	De 210 à 232 °C (410 à 450 °F) Pizza de 6 po, 9 po ou 12 po
Garde- au-chaud	Bas	Oui	71 °C (160 °F) 1 heure	De 60 à 82 °C (140 à 180 °F) Jusqu'à 2 heures

Utilisation des préréglages pour pain grillé et bagels

1. Tournez la molette pour sélectionner le préréglage désiré. Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.
2. Tournez la molette pour sélectionner le nombre de tranches voulues. Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.
3. Tournez la molette pour sélectionner le degré de brunissement désiré. Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.
4. Appuyez sur le bouton de Démarrage/Pause pour lancer le grillage du pain. L'écran affichera le compte à rebours, et une alerte sonnera quand ce sera prêt.
5. Tournez la molette pendant le grillage pour prolonger ou réduire la durée.

REMARQUE : Pendant que vous sélectionnez les réglages désirés, appuyez sur la touche « Annuler/Revenir » pour retourner au choix de réglage précédent.

Utilisation des préréglages pour cuire, griller, rôtir ou garder au chaud

1. Tournez la molette pour sélectionner le préréglage désiré. Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.
2. Tournez la molette pour sélectionner la température. Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.
3. Tournez la molette pour sélectionner la durée de cuisson. Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.
4. Appuyez sur le bouton de Démarrage/Pause pour lancer le préchauffage. Le mot « Préchauffage » scintillera à l'écran pour indiquer que le processus a commencé. Une alerte sonnera quand le four sera préchauffé.
5. Insérez prudemment la nourriture dans le four.
6. Appuyez sur le bouton de Démarrage/Pause pour commencer la cuisson. L'écran affichera le compte à rebours, et une alerte sonnera quand ce sera prêt.
7. Tournez la molette pendant la cuisson pour prolonger ou réduire la durée.

REMARQUE : Pendant que vous sélectionnez les réglages désirés, appuyez sur la touche « Annuler/Revenir » pour retourner au choix de réglage précédent.

Utilisation des préréglages pour la pizza

1. Tournez la molette pour sélectionner « Pizza ». Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.
2. Tournez la molette pour sélectionner la température. Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.
3. Tournez la molette pour sélectionner le format. Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.
4. Appuyez sur le bouton de Démarrage/Pause pour lancer le préchauffage. Le mot « Préchauffage » scintillera à l'écran pour indiquer que le processus a commencé. Une alerte sonnera quand le four sera préchauffé.
5. Insérez prudemment la nourriture dans le four.
6. Appuyez sur le bouton de Démarrage/Pause pour commencer la cuisson. L'écran affichera le compte à rebours, et une alerte sonnera quand ce sera prêt.
7. Tournez la molette pendant la cuisson pour prolonger ou réduire la durée.

REMARQUE : Pendant que vous sélectionnez les réglages désirés, appuyez sur la touche « Annuler/Revenir » pour retourner au choix de réglage précédent.

Utilisation de la fonction de décongélation

1. Cliquez sur le bouton « Décongélation ».
2. Tournez la molette pour sélectionner la température de décongélation. Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.
3. Tournez la molette pour choisir la durée de la décongélation. Enclenchez la molette pour confirmer votre sélection.
4. Appuyez sur le bouton de Démarrage/Pause pour commencer la décongélation. L'écran affichera le compte à rebours, et une alerte sonnera quand ce sera prêt.
5. Tournez la molette pendant la décongélation pour en prolonger ou en réduire la durée.

REMARQUE : Pendant que vous sélectionnez les réglages désirés, appuyez sur la touche « Annuler/Revenir » pour retourner au choix de réglage précédent.

Utilisation du ventilateur à convection

Utilisez le bouton Convection à tout moment pour faire circuler la chaleur dans le four pour un grillage et une cuisson uniformes.

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien

1. Avant de le nettoyer, débranchez le four grille-pain et laissez-le refroidir complètement.
2. Lavez tous les accessoires avec de l'eau tiède et du savon. Cela comprend la grille et le plateau de cuisson.
3. NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs, de brosses à récurer ni de nettoyeurs chimiques, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif du plateau de cuisson.
4. Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'intérieur du four.
5. Utilisez un chiffon humide avec du savon pour nettoyer la porte.
6. Ne plongez JAMAIS l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
7. Seule une personne autorisée peut réparer ou ouvrir l'appareil.

Élimination de l'appareil

Ne jetez PAS cet article avec les déchets ménagers. Plusieurs parties de cet article sont recyclables. Éliminez-le conformément aux exigences de votre municipalité.

Dépannage

Vérifiez les problèmes possibles ci-dessous et leurs solutions potentielles. Si le four grille-pain ne fonctionne toujours pas correctement, communiquez avec le service à la clientèle.

Problème	Cause possible	Action
L'indicateur d'alimentation ou l'écran d'affichage ne s'allume pas même si l'appareil est branché.	La fiche n'est pas insérée correctement.	Insérez la fiche correctement dans la prise.
La cuisson ne fonctionne pas, même si le temps a commencé à s'écouler.	Il y a un problème avec l'unité principale.	Communiquez avec le service à la clientèle.
L'appareil dégage une odeur de brûlé.	La durée de cuisson est trop longue.	Éteignez l'unité principale.
	Des gras ou des sauces tombés sur la grille ou le plateau de cuisson peuvent causer de la fumée pendant la cuisson, surtout si on utilise les pré-réglages du gril.	Nettoyez la grille et le plateau de cuisson après chaque utilisation.
	Il y a du gras, de la sauce ou des miettes sur le plateau ramasse-miettes.	Nettoyez le plateau ramasse-miettes.
Les tubes de chauffage s'éteignent pendant la cuisson.	Les tubes de chauffage s'allument et s'éteignent pour contrôler la température.	Aucune action nécessaire, c'est normal.
L'appareil dégage de la fumée.	Le gras des aliments qui adhère aux éléments peut causer de la fumée pendant la cuisson, surtout si on se sert du menu « griller ».	Baissez la température.

Notre garantie

Si vous éprouvez des problèmes avec votre four grille-pain à convection à 6 tranches de Paderno^{MC}, veuillez vous reporter aux modalités de la garantie ci-dessous pour établir les mesures correctives à prendre.

Garantie limitée de 1 an

Padinox Inc. (« Paderno ») alimente votre passion pour la cuisine depuis 1979. Cette marque canadienne emblématique vous offre une durabilité et un rendement exceptionnels, afin que vous puissiez vous concentrer sur les choses importantes, comme ce que vous préparerez ensuite.

C'est pourquoi nous garantissons tous nos articles! À compter de la date d'achat, Paderno garantit pour une période de 1 an que votre appareil de cuisine est exempt de défauts de matériaux et de fabrication.

Cette garantie est offerte uniquement sur les appareils Paderno vendus et utilisés au Canada. La garantie de Paderno couvre tous les coûts liés à la remise en état d'un article prouvé comme défectueux, par l'entremise d'une réparation ou du remplacement de toute pièce défectueuse, et de la main-d'oeuvre nécessaire afin qu'il soit conforme aux spécifications d'origine. Un article de rechange peut être fourni au lieu de réparer un article défectueux, à la discrétion de Paderno.

La garantie ne s'applique pas aux appareils Paderno qui ont été utilisés à des fins commerciales ou non ménagères. La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'abus ou la mauvaise utilisation de l'article ou des utilisations à l'encontre de ce manuel d'utilisation et d'entretien, de tentatives de réparation, d'un vol, de l'utilisation d'accessoires non autorisés ou du non-respect des instructions fournies avec l'article. La présente garantie est annulée si

des tentatives de réparation sont effectuées par un tiers non autorisé ou si des pièces de rechange autres que celles offertes par Paderno sont utilisées. Vous pouvez aussi obtenir du service après l'expiration de la garantie pour un coût supplémentaire.

Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise (ou prévue par la loi) se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.

PERSONNES-RESSOURCES :

Si vous avez des problèmes avec l'article pendant la période de garantie, veuillez visiter notre site Web à l'adresse www.Paderno.com ou communiquer avec nous au : **1 800 263-9768** ou par courriel à customer.service@padinox.ca.

Padinox Inc. Toronto, Canada M4P 2V8

Un reçu de caisse indiquant la date d'achat est requis pour toute réclamation; veuillez donc le conserver en lieu sûr. Nous vous recommandons d'enregistrer votre article sur notre site Web : <https://www.paderno.com/pages/product-registration>.

Bien que nous l'apprécions grandement, l'enregistrement de l'article n'est pas requis pour activer la garantie et l'enregistrement n'élimine pas la nécessité de fournir la preuve d'achat originale.



Cuisinez pour la vie.

Les articles PADERNO^{MC}, encensés tant par les chefs professionnels que les amateurs de cuisine à domicile, sont extrêmement durables et sont accompagnés d'une garantie de performance.

Consultez notre site Web à l'adresse paderno.com pour en apprendre plus et enregistrer votre article.

Pour toutes questions et préoccupations, veuillez communiquer avec :
Customer.service@padinox.ca
1 800 263-9768