4-SLICE TOASTER OVEN
WITH DIGITAL TIMER
FOUR GRILLE-PAIN À 4 TRANCHES
AVEC MINUTERIE NUMÉRIQUE

GATHER. COOK. EAT. REPEAT.
RASSEMBLER. CUISINER. MANGER. RECOMMENCER.
IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED INCLUDING THE FOLLOWING:

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons 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. Not intended for use by children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or removing parts.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
- Use extreme caution when removing the crumb tray or disposing of hot grease.
- To disconnect, turn the timer dial and the temperature dial to OFF; then remove the plug from the wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in this oven as they may create a fire or an electric shock.
- A fire may occur if the 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.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers that are not metal or glass.
- Do not store any item on top of the oven when in operation.
- Do not store any materials, other than manufacturer’s recommended accessories, when not in use.
- Do not place any of the following materials in oven: paper, cardboard, plastic.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place at least 2 to 4 inches away from the wall to allow heat flow, avoiding damage to cabinets and walls.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

ALL USERS OF THIS APPLIANCE MUST READ AND UNDERSTAND THIS OWNER’S MANUAL BEFORE OPERATING OR CLEANING THIS APPLIANCE.

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.

☐ A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately.

☐ 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.

☐ To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position.

☐ If this appliance begins to malfunction during use, immediately turn the timer dial and the temperature dial to OFF; then remove the plug from the wall outlet.

☐ Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!

☐ The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.

☐ Do not use this appliance in an unstable position.

NOTES ON THE CORD

A. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If a extension cord is used:
   1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
   2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
   3. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

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.
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 4-SLICE COUNTERTOP OVEN

Product may vary slightly from illustration
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all protective film, accessories and shipping materials packed inside the Countertop Oven; peel off clear protective film from control panel.

- Wash all removable parts in warm soapy water. Wipe the inside with a damp cloth or sponge. Blot dry with paper towels to be sure the unit is dry before using.

- Place the oven on a flat counter or other stable surface. Place at least 2 to 4-inches away from the wall to allow heat flow without causing damage to cabinets and walls.

- DO NOT OPERATE ON THE SAME CIRCUIT WITH ANOTHER APPLIANCE.

- Make sure the crumb tray is in place below the lower heating elements before using.

- Insert reversible rack halfway into lower rack slot position.

- Lift door to bring up the rack hooks, then slide rack along the slots until it engages with the hooks.

**IMPORTANT:** The rack will not slide forward when door is open unless it is inside the hooks on the door (Figure 2).

**NOTE:** The hooks only function when rack is in the lower slots.

- Close door, noting that rack slides completely into the oven.

- Select a location where this unit is to be used allowing enough space between the back of the unit and the wall (this allows heat flow without damage to the cabinets and walls).

- Plug unit into a 120V AC electrical outlet.

  **NOTE:** During first few minutes of use you may notice smoke and slight odor. This is normal and should cause no concern.

- Before using for the first time, turn the temperature dial to 350°F, turn the function dial to BAKE, and set the timer to 15 minutes using the + button to add time. Allow the oven to operate empty in order to burn off any excess manufacturing oils.

**WARNING:** The oven will continue to cook until the temperature dial is turned to CANCEL/OFF or the timer has been reduced to 00. Wash the oven rack and baking pan in mild, soapy water.

**IMPORTANT:** The Countertop Oven gets hot when in use. Always use mitts or pot holders when touching the outer or inner surface of the oven.
HOW TO USE THE COUNTERTOP OVEN

IMPORTANT: The oven gets hot when in use. Always use mitts or pot holders when touching the outer or inner surface of the oven.

- Place the rack in position that will accommodate the height of the food to be cooked. Be sure that the food is at least 1½ inches away from the upper or lower heating elements.
- Set food on the rack. Make sure that you always use oven-safe containers; never use plastic or cardboard containers in the oven. Do not put any containers directly onto the lower heating elements.
- Never use glass, ceramic pans or containers with lids.
- Do not let juices run to the bottom of the oven. Use the baking pan and crumb tray when cooking.
- Turn the temperature dial to the desired cooking temperature.
- Securely shut the door and set the cooking time to begin operating.

CONTROL PANEL

DIGITAL TIMER
- **0-60 MINUTES:** This unit has a 60 minute digital countdown timer.
- **- / + Operation:** To begin operation, set time using the - / + indicator to the desired cooking time. Cook time may be adjusted during any cooking cycle. Press the - / + to the desired time and continue cooking. If timer is adjusted while cooking, the unit will pause for brief 5 seconds and resume cooking. When the time set has expired, a signal will sound and the oven will stop cooking and the timer will display 00. The Countertop Oven will not operate until the timer is set.

TEMPERATURE DIAL
The temperature can be set from 150°F (65° C) to 450°F (230° C). To keep food warm after it has been cooked, set the function dial to WARM and set temperature between 150°F (65° C) to 450°F (230° C).

FUNCTION DIAL
This Countertop Oven offers different functions for versatile cooking in one appliance.

- **BAKE:** Both the upper and lower heating elements are operational in this setting.
- **BROIL:** Only the upper heating elements are operational in this setting for optimal performance.
- **TOAST:** The upper and lower heating elements are operational.
- **BAGEL:** Only the upper heating elements are operational.
- **WARM:** The lower heating elements are operational.

POWER INDICATOR LIGHT
The power indicator light will illuminate when time has been set. When the time set has expired, the power indicator light will turn OFF.
COOKING INSTRUCTIONS

BAKE
- Insert the sliding oven rack into lower rack position, engaging rack hooks as directed in BEFORE USING FOR THE FIRST TIME.
- Turn temperature dial to desired bake temperature.
- Turn function dial to BAKE.
- Set timer to desired bake time, including the preheat time. The power indicator light will illuminate.
  NOTE: For best results, preheat before baking.
- Cook time may be adjusted during any cooking cycle without interrupting the cooking process.
  WARNING: The oven will continue to cook until the set time has elapsed or the temperature dial is turned to CANCEL/OFF.
- Place the baking pan on the wire rack once preheating is complete.
- When BAKE time set has elapsed, a signal will sound, and the timer will display 00. Oven and power indicator light will turn OFF.
  NOTE: To stop baking at any time, turn temperature dial to CANCEL/OFF.
- To pause the cooking select any of the - / + button. the unit will pause for brief 5 seconds and resume cooking.
- Open door. Using oven mitts or pot holders, slide rack out to remove the cooked food. Unplug your oven when not in use.

BROIL
WARNING: NEVER LEAVE OVEN UNATTENDED DURING BROILING.
- When broiling, only the upper heating elements will operate. This setting should be used for browning the top surface of food or broiling chops, steaks, etc.
- Insert oven rack into the upper rack position.
- Turn temperature dial to 450°F (230° C).
- Turn function dial to BROIL.
- Set timer to the desired broil time. The power indicator light will illuminate.
  NOTE: Do not leave the unit on when broiling. Turn the temperature dial to CANCEL/OFF and/or the timer down to 00.
- Place food on bake pan for broiling. Always place the bake pan on the rack when broiling. Do not cover the rack with aluminum foil.
- When broil time set has elapsed, a signal will sound. The power indicator light will turn OFF.
  The oven will stop cooking and the timer will display 00.
  NOTE: To stop broiling at any time, turn the temperature dial to CANCEL/OFF.
- To pause the cooking select any of the - / + button. the unit will pause for brief 5 seconds and resume cooking.
- Open door. Using mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food. Unplug your oven when not in use.
HINTS FOR BROILING
- Broiling is used for tender cuts of meats or marinated meats, fish and some fruits and vegetables.
- When broiling meat, brush each side with melted butter or olive oil.
- When broiling fish or chicken, broil skin-side down first.
- Broiling time is determined by the desired doneness and the distance between the food and the element.
  **WARNING:** Do not place aluminum foil on top of the bake/broil pan. This traps grease and can cause a fire.
- For best results, thaw frozen meats, poultry and fish before broiling. Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.

TOAST
It is not necessary to preheat the Countertop Oven for toasting.

**WARNING:** NEVER LEAVE COUNTERTOP OVEN UNATTENDED DURING TOASTING.
**NOTE:** BREAD MAY CATCH FIRE IF THE TOASTING TIME IS SETTING TOO LONG. CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY DURING TOASTING.
- Insert Countertop Oven rack into lower rack position, to ensure uniform brownness on both sides.
- Turn temperature dial to 450°F (230° C).
- Turn function dial to TOAST.
- Select the timer between 3 to 8 minutes, depending on the preferred toasting shade. The power indicator light will illuminate.
  **NOTE:** Do not leave the unit on when toasting. Turn the temperature dial to CANCEL/OFF and/or the timer down to 00.
- Always place the bread evenly on the rack. For example, when toasting one slice of bread, place the slice on the center of the rack. Then close door.
- When toasting time set has elapsed, a signal will sound. The power indicator light will turn OFF.
  **NOTE:** To stop toasting at any time, turn the temperature dial to CANCEL/OFF.
- To pause the cooking select any of the - / + button. the unit will pause for brief 5 seconds and resume cooking.
- Using mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food. Unplug Countertop Oven not in use.
  **CAUTION:** Bread can burn easily, close supervision is necessary.

HINTS FOR TOAST
- Remove all protective wrappings from food before placing in Countertop Oven. Follow food directions.
- Frozen and heavy bread require a darker browning setting.
- One slice of bread requires a lighter setting than several slices of bread. 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, and should be toasted for less time.
- It is recommended to toast for 4-5 minutes for ideal toast shade.
BAGEL/ ENGLISH MUFFINS

It is not necessary to preheat the Countertop Oven for toasting bagels and English muffins.

WARNING: DO NOT LEAVE UNATTENDED WHILE USING THE BAGEL FUNCTION.

- Insert oven rack into lower rack position.
- Turn temperature dial to 450°F (230° C).
- Turn function dial to BAGEL.

**NOTE:** Only the upper heating elements will cycle in this setting, allowing you to brown the cut half and gently warm the outside.
- Select the timer between 3 to 8 minutes, depending on the preferred toasting shade. The power indicator light will illuminate.

**NOTE:** Do not leave the unit on when toasting bagels or English muffins. Turn the temperature dial to CANCEL/OFF and reduce the timer down to 00.
- Always place the bagels or English muffins on the rack, cut side facing up. Then close door.
- When bagel toasting time set has elapsed, a signal will sound. The power indicator light will turn OFF.

**NOTE:** To stop toasting at any time, turn the temperature dial to CANCEL/OFF.
- To pause the cooking select any of the - / + button. The unit will pause for brief 5 seconds and resume cooking.
- Using mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food. Unplug your oven when not in use.

WARM

This setting is designed to keep food warm after it has been cooked.
- Insert rack into lower rack position.
- Turn temperature dial between 150°F (65° C) to 450°F (230° C).
- Turn function dial to WARM.
- Set timer to the desired WARM time.
- Set timer between 1 to 60 minutes or to manually control the WARM time. The oven will NOT stop automatically and will continue to warm until the set timer is reduced to 0 or the temperature control dial is turned to CANCEL/OFF.
- When warming time set has elapsed, a signal will sound. The power indicator light will turn OFF.

**NOTE:** To stop warming at any time, turn the temperature dial to CANCEL/OFF.
- To pause the cooking select any of the - / + button. the unit will pause for brief 5 seconds and resume cooking.
- Open the door. Using mitts or pot holders, slide the rack out to remove the warmed food. Unplug your oven when not in use.
COUNTERTOP OVEN HELPFUL HINTS

- Turn temperature dial to CANCEL/OFF, the function dial to WARM and timer to 00 before inserting or removing plug from electrical outlet.
- The power indicator light will illuminate when the timer has been set and a temperature has been selected. When the time set has elapsed, -/+ button is selected to reduce or add cooking time, the timer is reduced to 00 or the temperature dial is turned to CANCEL/OFF, the power indicator light will turn OFF.
- When setting BAKE time, include 15 minutes preheat time.
- Oven has a 60 minute digital countdown timer.
- Never use lids with glass, ceramic pans or metal bakeware. If foods require covering, use aluminum foil. Be sure to tuck the edges of foil tightly against the sides of the baking dish or pan.
- Baked or broiled food or tops of containers should be at least 1 1/2 inches away from the upper heating elements.
- Never place any container directly on the lower heating element.
- To obtain the best performance from your oven, do not overfill.
- To avoid heat loss, do not open door too frequently.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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

CLEANING & STORAGE

IMPORTANT: BEFORE CLEANING, UNPLUG THE OVEN AND ALLOW IT TO COOL COMPLETELY.
- Wash the oven rack and baking pan in mild, soapy water. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. It is not recommended to wash baking pan in the dishwasher.
- Do not use abrasive cleansers, scrubbing brushes, spray glass cleaners or chemical cleaners.
- Using a wet cloth, wipe the inside of the oven. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
- To clean the glass door, use a wet cloth saturated with detergent or soap. Do not use spray glass cleaner.
- Never immerse the unit in water or other liquid.
- Always dry parts thoroughly before using again after cleaning.
- To remove crumb tray the glass door must be open:
  - Dispose of crumbs and wipe the tray with a dampened cloth
  - Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven
- Make sure unit is clean, unplugged and fully cooled before storing.
- Store in its box in a clean, dry place.
- Never store appliance while it is hot or still plugged in.
- 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.
WARRANTY

For one year from the date of purchase, the manufacturer guarantees to repair or replace any item found defective in material, construction or workmanship under normal use and following care instructions. This excludes damage from misuse or abuse. Minor imperfections and slight color variations are normal.

Should your appliance require repair or replacement, please contact the Consumer Service Department by phone at 1-866-832-4843 or visit www.sensioinc.com for return procedures and a return authorization number.

If the manufacturer confirms a defect and approves your claim, the manufacturer will repair or replace (free of charge) or refund the purchase price of the item.
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

RESPECTER LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE BASE AU MOMENT D’UTILISER DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, Y COMPRIS CELLES-CI :

- **LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D’UTILISER L’APPAREIL.**
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l’appareil.
- Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon ou la prise dans l’eau ou dans tout autre liquide.
- Une supervision étroite est de rigueur quand l’appareil est utilisé par des enfants ou près d’eux.
- Surveiller les enfants pour éviter qu’ils jouent avec l’appareil.
- Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l’expérience, ni les compétences nécessaires pour utiliser l’appareil, à moins qu’elles soient supervisées ou qu’elles aient reçu des directives d’utilisation adéquates des appareils par la personne responsable de leur sécurité.
- Non destiné à être utilisé par des enfants.
- Débrancher l’appareil de la prise murale lorsqu’il n’est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l’appareil avant de poser ou d’enlever des pièces.
- Ne pas utiliser l’appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, après une défectuosité ou lorsque l’appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l’appareil dans un établissement de service autorisé pour l’examen, la réparation ou le réglage.
- L’utilisation d’accessoires non recommandés par le fabricant de l’appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser l’appareil de l’extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre à côté d’une table ou d’un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou à proximité d’un brûleur électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Être très prudent au moment de déplacer un appareil contenant de l’huile chaude ou d’autres liquides chauds.
- Être très prudent lors du retrait de la grille ou lorsque vous jetez la graisse chaude.
- Pour débrancher l’appareil, mettre tous les boutons de réglage sur « OFF » (arrêt) puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l’appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- La nourriture surdimensionnée ou les ustensiles en métal ne doivent pas être placés dans le four grille-pain; cela peut créer un risque de feu ou de décharge électrique.
- Un incendie peut survenir si, pendant leur fonctionnement, les fours grille-pains sont recouverts 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.
- 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 et cela risque de provoquer une décharge électrique.
- Être très prudent lors de l’utilisation de conteneurs qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Ne rien poser sur le dessus de l’appareil pendant le fonctionnement.
- Ne rien ranger dans ce four lorsqu’il ne fonctionne pas, sauf les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne placer aucun des éléments suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
- Ne recouvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre partie du four avec du papier d’aluminium. Cela entraînera une surchauffe du four.
- L’appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance indépendant.
- Placer le four grille-pain à au moins 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) du mur pour laisser la chaleur circuler sans endommager les armoires et les murs.
CONSERVER CES CONSIGNES 
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : L’APPAREIL DÉGAGE DE LA CHALEUR ET DE LA VAPEUR PENDANT SON FONCTIONNEMENT. 
PRENDRE LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES POUR PRÉVENIR LES RISQUES DE BRULURES, D’INCENDIE, 
DE BLESSURES ET DE DOMMAGES MATÉRIELS.

LIRE ET COMPRENdre LE MODE D’EMPLOI AVANT D’UTILISER OU DE NETTOYER L’APPAREIL.

- Une personne qui n’a pas lu et compris toutes les instructions d’utilisation et de sécurité n’est pas 
  qualifiée pour faire fonctionner cet appareil.
- Débrancher immédiatement l’appareil s’il tombe ou s’il est immergé accidentellement dans de l’eau 
  ou dans un autre liquide. Ne pas plonger la main dans l’eau! Ne pas utiliser l’appareil après qu’il est 
  tombé ou qu’il est immergé dans l’eau.
- Lors de l’utilisation de cet appareil, laissez assez d’espace au-dessus et autour pour la circulation de 
  l’air. Ne pas utiliser cet appareil à proximité de rideaux, revêtements muraux, vêtements, linge à vaisselle 
  ou autres matériaux inflammables.
- Ne pas laisser l’appareil sans surveillance pendant qu’il est en marche.
- Si cet appareil se met à dysfonctionner pendant son utilisation, tourner immédiatement cadran de la 
  minuterie et le cadran de la température à la position OFF et débrancher le cordon.
- Ne pas utiliser ou tenter de réparer l’appareil défectueux.
- Le cordon de l’appareil doit être branché dans une prise c.a. de 120 V seulement.
- Afin de réduire les risques de blessure ou de dommage, ne jamais utiliser l’appareil dans 
  une position instable.

NOTES SUR LE CORDON

- Un cordon d’alimentation court (ou un cordon d’alimentation détachable) est fourni pour réduire 
  les risques d’emmêlement ou de trébuchement avec un long cordon.
- Les longs cordons d’alimentation détachables ou les rallonges sont disponibles, cependant ils doivent 
  être utilisés avec prudence.
- Si un long cordon d’alimentation détachable ou une rallonge sont utilisés ;
  1. Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon d’alimentation détachable ou la rallonge 
     doivent être au moins aussi élevées que les caractéristiques électriques de l’appareil;
  2. Si l’appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre; et
  3. Le long cordon ne doit pas pendre d’un comptoir ou d’une table, car un enfant pourrait le tirer 
     ou quelqu’un pourrait trébucher.

NOTES SUR LA FICHE

Cet appareil est doté d’une fiche polarisée (une broche est plus large que l’autre). Pour réduire le risque de 
décharge électrique, la fiche s’insère d’une seule manière dans une prise polarisée. Si vous constatez que la fiche 
ne s’insère pas complètement dans la prise, tournez-la pour l’insérer de l’autre côté. Si elle ne peut toujours pas 
être introduite entièrement, communiquez avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche.
AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Pour éviter la migration de plastifiants vers le 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 la surface sur laquelle on le pose. Si cette consigne n’est pas respectée, le fini de la surface pourrait noircir et des ternissures permanentes ou des taches indélébiles pourraient se former.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé parce qu’il doit alimenter d’autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier peut ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique différent de celui qui alimente les autres appareils.

CONNAÎTRE VOTRE FOUR GRILLE-PAIN À QUATRE TRANCHES

L’appareil peut différer légèrement de l’illustration.
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer toutes les pellicules protectrices, les accessoires et les emballages qui se trouvent dans le four; décollez la pellicule protectrice transparente qui se trouve sur le panneau de commande.
- Placer le four sur un comptoir plat ou toute autre surface stable. Placer le four grille-pain à au moins 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) du mur pour laisser la chaleur circuler sans endommager les armoires et les murs. **NE PAS ALIMENTER SUR UN CIRCUIT ÉLECTRIQUE QUI ALIMENTE DÉJÀ UN AUTRE APPAREIL.**
- S’assurer que le ramasse-miettes est installé correctement sous les éléments chauffants inférieurs avant l’utilisation.
- Insérer la grille coulissante réversible jusqu’à la moitié dans la fente pour grille inférieure.
- Lever la porte du four pour soulever les crochets de la grille, puis glisser la grille le long de la fente jusqu’à ce qu’elle se fixe aux crochets.
  **IMPORTANT : LA GRILLE NE GLISSERA PAS VERS L’AVANT LORSQUE LA PORTE EST OUVERTE, À MOINS QU’ELLE NE SOIT À L’INTÉRIEUR DES CROCHETS SUR LA PORTE (FIGURE 2).**
  **REMARQUE :** Les crochets fonctionnent uniquement lorsque la grille est placée dans la fente inférieure.
- Fermer la porte et s’assurer que la grille glisse entièrement à l’intérieur du four.
- Choisir l’endroit où cet appareil sera utilisé et laisser suffisamment d’espace entre celui-ci et le mur afin que la chaleur circule sans endommager vos murs ou armoires.
- Brancher l’appareil dans une prise murale 120V.
  **REMARQUE :** Au cours des premières minutes d’utilisation, il peut y avoir de la fumée et une légère odeur. Cela est normal et ne devrait pas être une source de préoccupations.
- Pour la première utilisation uniquement, placer le bouton de réglage de la température à 177° C (350° F), régler la fonction à BAKE (FOUR) et la minuterie à 15 minutes en utilisant le bouton + pour ajouter du temps. Laisser le four vide afin de brûler toute l’huile résiduelle provenant de la fabrication.
  **AVERTISSEMENT :** le four continue à cuire jusqu’à ce que le cadran de température soit réglé sur ANNULER / ÉTEINDRE ou la minuterie a été réduite à 00. Lavez la grille du four et le plat de cuisson dans de l’eau douce et savonneuse.
  **IMPORTANT :** Le four devient chaud lorsqu’il fonctionne. Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour toucher la surface extérieure ou intérieure du four.
COMMENT UTILISER LE FOUR GRILLE-PAIN

IMPORTANT : Le four devient chaud lorsqu’il fonctionne. Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour toucher la surface extérieure ou intérieure du four.

- Placer la grille du four dans une position adaptée à la hauteur de la nourriture à cuire. S’assurer que la nourriture est placée à au moins 3,81 cm (1 ½ po) des éléments chauffants supérieurs ou inférieurs.
- Placer la nourriture sur la grille. S’assurer de toujours utiliser des contenants allant au four.
- Ne jamais placer des contenants en plastique ou en carton dans le four. Ne jamais placer de contenants directement sur les éléments chauffants inférieurs.
- Ne jamais utiliser de verre, de moules en céramique ou de contenants avec des couvercles.
- Ne jamais laisser de liquides couler au fond du four. Utiliser le moule de cuisson et le ramasse-miettes lors de la cuisson.
- Tourner le bouton de réglage de la température à la température de cuisson désirée.
- Bien fermer la porte et régler le temps de cuisson avant de mettre le four en marche.

PANNEAU DE COMMANDE

AFFICHAGE NUMÉRIQUE

- 0 À 60 MINUTES : Cet appareil est muni d’une minuterie à rebours de 60 minutes.- / +
- FONCTIONNEMENT -/+ : Pour mettre en marche, ajuster la minuterie selon la durée de cuisson souhaitée en utilisant le voyant -/+.-. Il est possible d’ajuster le temps de cuisson à tout moment.
- Appuyer sur le bouton -/+ afin de régler la durée de cuisson souhaitée et poursuivre. Si vous ajustez la minuterie durant la cuisson, l’appareil se mettra en pause pendant un délai de 5 secondes, puis la cuisson reprendra. Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, un signal sonore se fera entendre; le grille-pain s’arrêtera et la minuterie affichera 00.

LE FOUR DE COMPTOIR NE FONCTIONNERA PAS TANT QUE LA MINUTERIE N’AURA PAS ÉTÉ RÉGLÉE.

BOUTON DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La température peut être réglée entre 65° C (150° F) et 230° C (450° F). Pour que la nourriture reste chaude après avoir été cuite, régler le bouton de réglage de la fonction à WARM (CHALEUR ) et le bouton de température entre 65° C (150° F) à 230° C (450° F).

BOUTON DE RÉGLAGE DE LA FONCTION

Ce four offre différentes fonctions pour une cuisson polyvalente avec un seul appareil.

- BAKE (FOUR) : Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont opérationnels dans ce réglage.
- BROIL (GRILLER) : Seuls les éléments chauffants supérieurs sont opérationnels dans ce réglage.
- TOAST (RÔTIR) : Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont opérationnels.
BAGEL/MUFFIN ANGLAIS : Seuls les éléments chauffants supérieurs sont opérationnels.

WARM (RÉCHAUFFER) : Seuls les éléments chauffants inférieurs sont opérationnels.

TÉMOIN DE MISE EN MARCHE
Le témoin de mise en marche s’illuminera lorsque l’appareil sera branché et que la minuterie aura été réglée. Lorsque le temps réglé sur la minuterie sera écoulé ou que le bouton de la minuterie sera à la position CANCEL/OFF(ANNULER/ARRÊT), le témoin de mise en marche s’éteindra.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

BAKE (FOUR)
- Insérer la grille dans la fente inférieure, fixer les crochets comme expliqué dans la section AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.
- Tourner le bouton de réglage de la température à la température de cuisson désirée.
- Tourner le bouton de réglage de la fonction à BAKE (FOUR).
- Placer le bouton de réglage de la minuterie au temps de cuisson souhaité, en incluant la durée de préchauffage. Le témoin de mise en marche s’illuminera.
  REMARQUE : Pour des résultats optimaux, préchauffer le four grille-pain avant la cuisson.
- Il est possible d’ajuster le temps de cuisson à tout moment durant son fonctionnement sans interrompre le processus de cuisson.
  AVERTISSEMENT : Le four continuera de fonctionner jusqu’à ce que le temps soit écoulé ou jusqu’à ce que la commande de température soit réglée à CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT).
- Placer le moule de cuisson sur la grille une fois le préchauffage terminé.
- Lorsque le temps de CUISSON est écoulé, un signal sonore retentira et le bouton de réglage de la minuterie se placera à la position CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT). Le four grille-pain et le témoin de mise en marche s’éteindront.
  REMARQUE : Pour arrêter la cuisson en tout temps, tourner le BOUTON DE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE à la position CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT).
- Pour suspendre la cuisson, sélectionner l’un des boutons -/+ . L’appareil se mettra en pause pendant 5 secondes, puis reprendra la cuisson.
- Ouvrir la porte du four. Mettre des gants de cuisine ou utiliser des maniques pour faire glisser la grille hors du four afin d’en sortir la nourriture. Débrancher le four grille-pain de la prise murale lorsqu’il n’est pas utilisé.
BROIL (GRILLER)

AVERTISSEMENT : NE JAMAIS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE LORSQU’IL EST RÉGLÉ À LA FONCTION BROIL (GRIL).

- Lorsque l’appareil est utilisé avec la fonction BROIL (GRIL), seuls les éléments chauffants supérieurs fonctionnent. Ce réglage peut être utilisé pour faire brunir la surface des aliments ou pour griller des côtelettes, des steaks, etc.
- Insérer la grille dans la fente supérieure.
- Tourner le bouton de réglage de la température à 230° C (450° F).
- Tourner le bouton de réglage de la fonction à BROIL (GRIL).
- Régler le bouton de réglage de la minuterie au temps souhaité pour griller. Le témoin de mise en marche s’illuminera.
  REMARQUE : Ne pas tourner le bouton de réglage de la minuterie à STAY ON (DEMEURER EN MARCHE) lors de l’utilisation de la fonction BROIL (GRIL).
- Placer les aliments sur le moule de cuisson pour l’utilisation de la fonction BROIL (GRIL). Toujours utiliser le moule de cuisson sur la grille avec la fonction BROIL (GRIL). Ne pas recouvrir la grille avec du papier d’aluminium.
- Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentira et le bouton de réglage de la minuterie se placera à la position CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT). Le four grille-pain et le témoin de mise en marche s’éteindront.
  REMARQUE : Pour arrêter de griller en tout temps, tourner le BOUTON DE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE à la position CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT).
- Pour suspendre la cuisson, sélectionner l’un des boutons -/+ . L’appareil se mettra en pause pendant 5 secondes, puis reprendra la cuisson.
- Ouvrir la porte du four. Mettre des gants de cuisine ou utiliser des maniques pour faire glisser la grille hors du four afin d’en sortir la nourriture. Débrancher le four grille-pain de la prise murale lorsqu’il n’est pas utilisé.

CONSEILS POUR GRILLER

- La fonction BROIL (GRIL) est utilisée pour les pièces de viande tendre ou la viande marinée, le poisson et certains fruits et légumes.
- Pour griller de la viande, badigeonner chaque côté avec du beurre fondu ou de l’huile d’olive.
- Pour faire griller du poisson ou du poulet, griller d’abord avec le côté peau vers le bas.
- Le temps pour griller est déterminé en fonction de la cuisson souhaitée et de la distance entre la nourriture et les éléments chauffants.
  AVERTISSEMENT : Ne jamais placer de papier d’aluminium sur le dessus du moule de cuisson ou la lèchefrite. Cela emprisonne les graisses et peut causer un feu.
- Pour des résultats optimaux, décongeler les viandes, les volailles et les poissons avant de les griller. Couper l’excédent de gras sur la viande et faire des incisions dans les côtés pour éviter que la viande ne s’enroule.
TOAST (RÔTIR)

Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir.

**AVERTISSEMENT : NE JAMAIS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE LORS DE L’UTILISATION DE LA FONCTION TOAST (RÔTIR).**

- Insérer la grille dans la fente supérieure pour assurer que les aliments soient uniformément brunis des deux côtés.
- Tourner le bouton de réglage de la température jusqu’à MAX.
- Tourner le bouton de réglage de la fonction à TOAST (RÔTIR).
- Ajuster la minuterie entre 3 et 8 minutes, selon le niveau de grignage souhaité pour les rôties.
  
  **REMARQUE :** Ne pas laisser l’appareil en marche au moment d’utiliser la fonction grille-pain. Ajuster la commande de température à CANCEL/OFF ou mettre la minuterie à 00.
- Toujours placer le pain uniformément sur la grille. Par exemple, pour rôtir une tranche de pain, placer cette dernière au centre de la grille.
- Fermer la porte du four grille-pain.
- Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentira et le bouton de réglage de la minuterie se placera à la position CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT). Le four grille-pain et le témoin de mise en marche s’éteindront.
  
  **REMARQUE :** Pour arrêter de rôtir en tout temps, tourner le bouton de réglage de la minuterie à la position CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT).
- Pour suspendre la cuisson, sélectionner l’un des boutons -/+ . L’appareil se mettra en pause pendant 5 secondes, puis reprendra la cuisson.
- Ouvrir la porte du four grille-pain. Mettre des gants de cuisine ou utiliser des maniques pour faire glisser la grille hors du four afin d’en sortir la nourriture. Débrancher le four grille-pain lorsqu’il n’est pas utilisé.
  
  **MISE EN GARDE :** Le pain peut brûler facilement et une surveillance étroite est nécessaire.

**CONSEILS POUR TOASTER**

- Retirer tous les emballages protecteurs sur la nourriture avant de la placer dans le four grille-pain. Suivre les instructions fournies sur l’emballage.
- Les pains congelés et compacts nécessitent un réglage de brunissage plus doré.
- Une seule tranche de pain nécessite un réglage plus léger que plusieurs tranches de pain. Pour rôtir plus d’une tranche de pain, utiliser des tranches de taille, d’épaisseur et de fraîcheur semblables. Le pain rassis, finement tranché ou les produits sucrés de la boulangerie comme les pâtisseries et les pains aux fruits brunissent beaucoup plus rapidement que le pain ordinaire, ils doivent donc être rôtis moins longtemps.
- Nous vous recommandons d’utiliser la fonction grille-pain entre 4 et 5 minutes afin d’obtenir un grillage optimal.
BAGEL / MUFFIN ANGLAIS

Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir les bagels et les muffins anglais.

AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN SANS SURVEILLANCE LORSQU’IL EST RÉGLÉ À LA FONCTION BAGEL.

- Insérer la grille dans la fente supérieure.
- Tourner le bouton de réglage de la température jusqu’à 230° C (450° F).
- Placer le bouton de réglage de la fonction à BAGEL.
  REMARQUE : Seuls les éléments chauffants supérieurs seront actifs dans ce réglage, ce qui permet de brunir la moitié tranchée et de chauffer doucement l’extérieur.

- Ajuster la minuterie entre 3 et 8 minutes, selon le niveau de grillage souhaité pour les rôties.
  Le voyant d’alimentation s’allumera.
  REMARQUE : Ne pas laisser l’appareil en marche au moment d’utiliser la fonction grille-pain pour des bagels ou des muffins anglais. Ajuster la commande de température à CANCEL/OFF ou réduire la minuterie à 00.

- Toujours placer les bagels ou les muffins anglais sur la grille avec le côté coupé vers le haut.
  Fermer la porte du four grille-pain.

- Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentira et le bouton de réglage de la minuterie se placera à la position CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT). Le four grille-pain et le témoin de mise en marche s’éteindront.
  REMARQUE : Pour arrêter de rôtir en tout temps, tourner le BOUTON DE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE à la position CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT).

- Pour suspendre la cuisson, sélectionner l’un des boutons +/- L’appareil se mettra en pause pendant 5 secondes, puis reprendra la cuisson.
- Ouvrir la porte du four grille-pain. Mettre des gants de cuisine ou utiliser des maniques pour faire glisser la grille hors du four afin d’en sortir la nourriture. Débrancher le four grille-pain de la prise murale lorsqu’il n’est pas utilisé.
WARM (RÉCHAUFFER)

Ce réglage est conçu pour que la nourriture reste chaude après avoir été cuite.
- Insérer la grille dans la fente du bas.
- Tourner le bouton de réglage de la température entre 65° C (150° F) à 230° C (450° F).
- Placer le bouton de réglage de la fonction à WARM (CHALEUR).
- Régler le bouton de réglage de la minuterie au temps souhaité pour la fonction WARM (CHALEUR).
- Régler la minuterie entre 1 et 60 minutes afin de contrôler le temps de réchauffage (WARM) manuellement. Le four ne s’arrêtera PAS automatiquement et continuera de chauffer jusqu’à ce que la minuterie soit à 0 ou que la commande de température soit réglée à CANCEL/OFF.
- Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentira et le bouton de réglage de la minuterie se placera à la position CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT). Le four grille-pain et le témoin de mise en marche s’éteindront.

REMARQUE : Pour arrêter de chauffer en tout temps, tourner le bouton de réglage de la minuterie à la position CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT).
- Pour suspendre la cuisson, sélectionner l’un des boutons -/+ . L’appareil se mettra en pause pendant 5 secondes, puis reprendra la cuisson.
- Ouvrir la porte du four. Mettre des gants de cuisine ou utiliser des maniques pour faire glisser la grille hors du four afin d’en sortir la nourriture. Débrancher le four grille-pain de la prise murale lorsqu’il n’est pas utilisé.

CONSEILS UTILES POUR LE FOUR GRILLE-PAIN
- Ajuster la commande de température à CANCEL/OFF; le cadran de fonction à WARM et la minuterie à 00 avant d’insérer ou de retirer la fiche de la prise électrique.
- Le voyant d’alimentation s’allume lorsque la minuterie a été réglée et qu’une température a été sélectionnée. Une fois la durée définie écoulée, le bouton -/+ est sélectionné afin de réduire ou de prolonger le temps de cuisson; la minuterie est réduite à 00 ou la commande de température est réglée sur CANCEL/OFF; le voyant d’alimentation s’éteint.
- Lors du réglage du temps de CUISSON, inclure 15 minutes de préchauffage.
- Ce four grille-pain a une minuterie de 60 minutes.
- Ne jamais utiliser de couvercle avec les contenants en verre, les moules en céramique ou les plats de cuisson en métal. Si la nourriture doit être recouverte, utiliser du papier d’aluminium. Rentrer les rebords du papier d’aluminium à l’intérieur du moule ou du plat de cuisson.
- S’assurer que le dessus du contenant ou de la nourriture à cuire ou griller est au moins à 3,81 cm (1 ½ po) des éléments chauffants supérieurs.
- Ne jamais placer de contenants directement sur les éléments chauffants inférieurs.
- Pour obtenir des résultats optimaux avec ce four grille-pain, éviter de trop le remplir.
- Pour éviter la perte de chaleur, ne pas ouvrir la porte trop souvent.
RÉPARATION

MISE EN GARDE : Cet appareil est prévu pour un USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. 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.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

IMPORTANT : AVANT DE NETTOYER, DÉBRANCHER LE FOUR GRILLE-PAIN ET LAISSER LE REFROIDIR COMPLÈTEMENT.

- Laver toutes les pièces amovibles avec de l’eau chaude savonneuse, y compris la grille et le moule à cuisson. Il n’est pas recommandé de laver le moule de cuisson au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de brosses à récurer, de nettoyants pulvérisateurs pour verre ou de nettoyants chimiques. À l’aide d’un chiffon humide, essuyer l’intérieur du four. Pour minimiser les égratignures, utiliser un tampon en polyester ou en nylon.
- Pour nettoyer la porte en verre, utiliser un chiffon humide imbibé de détergent ou de savon. Ne pas utiliser de nettoyants pulvérisateurs pour verre.
- Ne jamais immerger l’appareil dans de l’eau ou tout autre liquide.
- Après le nettoyage, toujours sécher les pièces complètement avant d’utiliser le four.
- Pour retirer le ramasse-miettes, la porte de verre doit être fermée :
  - Saisir la poignée située sous la porte en verre du four et tirer le ramasse-miettes.
  - Jeter les miettes et essuyer le ramasse-miettes avec un chiffon humide.
  - Sécher entièrement le ramasse-miettes avant de le remettre dans le four.
- Débrancher le four, le laisser refroidir et le nettoyer avant de le ranger.
- Placer le four grille-pain dans sa boîte et la ranger dans un endroit propre et sec. Ne jamais ranger l’appareil lorsqu’il est chaud ou encore branché.
- 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

Pendant une période d’un an à compter de la date d’achat, le fabricant s’engage à réparer ou remplacer tout article défectueux en raison d’un défaut de matériel, de fabrication ou de mécanique, dans le cadre d’une utilisation normale conformément aux instructions d’entretien suivantes. Les dommages causés par un entretien inapproprié ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts. Les légères imperfections et les petites variations de couleurs sont normales.

Si votre appareil doit être réparé ou remplacé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle par téléphone au 1 866 832-4843 ou visitez www.sensioinc.com pour connaître les procédures de retour et obtenir un numéro d’autorisation de retour.

Si le fabricant confirme la défectuosité et approuve votre réclamation, le fabricant remplacera ou remplacera l’appareil (sans frais) ou vous remboursera le prix d’achat.