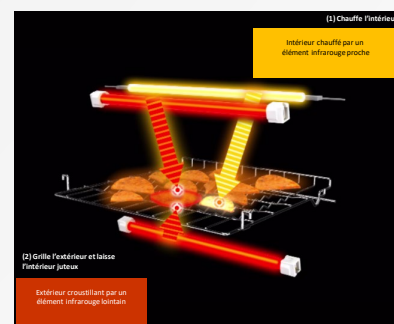




Garantie : 1 an, pièces et main-d'œuvre

Système de cuisson

- Aucun préchauffage requis, 2 éléments infrarouges
- Capteur intelligent
- Puissance de cuisson de 1 300 W
- Contrôle de la température (135 à 238 °C), (275 à 460 °F)



Design élégant

- Nouveau concept compact en acier inoxydable s'agencant à toute cuisine
- Panneau avant noir avec boutons et molette de contrôle de la température
- Intérieur suffisamment grand pour 4 tranches de pain (9 L)



Facilité d'utilisation

- Choix de 6 menus de cuisson auto
(Pain grillé, gaufres congelées, réchauffage de petits pains, pizza congelée, réchauffage rapide et pommes de terre rissolées surgelées)
- Contrôle à une touche pour une cuisson rapide
- Ramasse-miettes, plat de cuisson et grille attachée, inclus



Cuisson automatique Les résultats de cuisson peuvent varier, régler l'intensité de brunissage selon vos préférences.					
Touche	Recettes	Quantité	Plat de cuisson	Durée moyenne de cuisson	Nota
Toast	Pain	1 à 4 tranches	—	2 à 3 min	Placer la surface tranchée tournée vers le haut.
	Bagels		—		
Frozen Waffle	Pain congelé	1 à 4 tranches	—	4 à 5 min	Placer la surface tranchée tournée vers le haut.
	Bagels congelés		—		
	Pain à l'ail congelé		○		
	Gaufres congelées		—		
	Pain doré congelé		—		
Reheat Roll	Petits pains à hot dog	1 à 4 pains	—	2 à 3 min	
	Petits pains à hamburger	1 à 4 pains	—		
	Brioche à la cannelle	1 à 4 brioches	○		
Frozen Pizza	Pizza congelée	Jusqu'à 22,5 cm (9 po)	○	12 à 14 min	
	Croquettes de poulet congelées	Jusqu'à la capacité maximale du plat de cuisson	○		
	Bâtonnets de poisson congelés		○		
	Filets de poisson congelés		○		
Reheat Quick	Pâtés impériaux	Jusqu'à la capacité maximale du plat de cuisson	○	5 à 7 min	
	Ailes de poulet		○		
	Pizza		○		
	Hot dogs		○		
	Sandwiches chauds		○		
Frozen Hash Browns	Pommes de terre rissolées congelées	Jusqu'à la capacité maximale du plat de cuisson	○	4 à 6 min	
	Frites congelées		○		
	Rondelles d'oignon congelées		○		

*1 La couleur du brunissement varie en fonction du type de pain grillé. Régler le contrôle de la teinte en fonction de l'état des ingrédients.
 *2 En fonction de la quantité d'ingrédients, il se peut que les ingrédients ne soient pas suffisamment chauffés. Réchauffer en fonction de l'état des ingrédients.

Cuisson manuelle Les résultats de cuisson peuvent varier, régler la température et la durée selon vos préférences.			
Recettes	Temperature	Time	Note
Biscuits (pâte réfrigérée)	355 °F	10 à 20 min	Régler à une température inférieure à celle inscrite sur l'emballage pour éviter que l'aliment ne brûle. Inutile de préchauffer.
Brioche à la cannelle (pâte réfrigérée)	320 °F	17 à 22 min	
Muffins	320 °F	10 à 15 min	

* Si plus de 25 minutes sont requises pour cuire un aliment, régler à nouveau la température et la minuterie en surveillant la cuisson.

Spécifications

Alimentation		120 V ~ 60 Hz
Consommation électrique		1 300 W
Commande de température (environ)		250 °F à 460 °F
Minuterie		0,5 à 25 min
Dimensions (L x P x H) (env.)	Dimensions extérieures	33,1 x 30,5 x 26,3 cm (13 x 12 x 10,4 po)
	Dimensions intérieures	26,0 x 25,0 x 10,5 cm (10,2 x 9,8 x 4,1 po)
	Plat de cuisson (dimensions intérieures)	23,5 x 23,5 x 1,8 cm (9,3 x 9,3 x 0,7 po)
Poids (env.)		3,7 kg (8,2 lb)
Cordon d'alimentation (env.)		93 cm (36,6 po)

- La consommation électrique est d'environ 0,4 W lorsque la fiche est branchée et que le four n'est pas mis en marche au moyen de la touche d'alimentation.