

Warranty

This product is warranted to the retail customer for 90 days from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

WHAT IS COVERED

- Replacement parts and labour.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

WHAT IS NOT COVERED

- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to Koolatron.

IMPLIED WARRANTIES

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to the duration of 90 days from the date of retail purchase.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

Keep the original, dated, sales receipt with this manual. If you have a problem with your unit, or require replacement parts, please telephone the following number for assistance:

North America 1-800-265-8456

Koolatron has Master Service Centres at these locations:

U.S.A. - 4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020-4102

Canada - 139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work.

TOTAL Chef

TOASTER OVEN



Koolatron™

www.koolatron.com

©2020 Koolatron, Inc. All rights reserved.

All specifications are subject to change without notice.

H1S289

11/2020 - v3

TCTO09
User Manual

Please Read These Instructions Carefully Before Use!

PRECAUTIONS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions before using.
 - Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label and ensure the grounding of the outlet is in good condition.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
 - To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation.
 - Do not immerse unit into water as this would give rise to electric shock.
 - Unplug the appliance after using or before cleaning.
 - Do not use accessories not recommended by manufacturer.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Do not operate appliance on or near stove top or sources of high heat.
 - Never clean with scouring powders or hard implements.
 - This appliance is intended for household use only.
 - Do not operate appliance if there is any sign of damage to the power cord or any other part of the appliance.
 - Do not disconnect power supply by pulling on cord, grasp by plug.
 - Do not attempt to repair the unit yourself. Please contact Koolatron Customer Service in the event that you have difficulty with the product, and you will be advised of the appropriate course of action.
-
- Do not touch the hot surfaces. The temperature of the door or the outer surface may be high when the toaster oven is operating. Always use oven mitts when handling hot materials, and allow metal parts to cool down before cleaning. Allow the units to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the handle when moving the unit.



This symbol indicates, temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating and for some time after use.

- Do not place the appliance near the hot gas or electronic burner or other toaster oven, for this will cause fire.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like when in operation. Do not store any items on top of the appliance during operation.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil, for it will cause overheating.
- Oversize food shall not be put into the appliance for it will cause fire or electronic shock.
- Extreme caution is necessary when disposing the hot grease when broiling.

PARTS & FEATURES

CONTROL PANEL



Temperature Control Knob

- turn to set temperature desired
- maximum setting : 450°F

Timer Knob

- turn to set desired toasting time
- maximum : 30 minutes

OPERATION

BEFORE FIRST USE

Remove packing materials and any stickers. Remove the detachable accessories from oven. Wash in sudsy water, rinse and dry with a cloth or paper towel. Replace all the detachable accessories in oven. Select a location for the unit. Do not place unit under cabinets or too close to the wall to allow heat to flow without damaging counter space. Plug unit into electrical outlet.

NOTE

1. Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 min.). This is normal. It is due to the protective substance on heating elements which protect them from salt effects during shipping from factory.
2. The minimum distance between the food and the upper heating element should be 1.2" / 30mm, for the perfect result.
3. The baking pan can just be placed on the grill rack.
4. Always monitor the food at this setting to ensure that you are not overcooking.
5. The interior is equipped with slots at different heights for placing grill rack in order to get perfect results.
6. Make sure the crumb tray is completely positioned in place before using.
7. The toaster oven is with "**stay on**" function, it means that if you rotate the timer to "**stay on**" position, the toaster oven will not stop working until you manually shut it off.

USING YOUR TOASTER OVEN

TOASTING

1. Rotate the temperature control knob clockwise to 450°F position. Both heating elements will work. Open the oven door and place the bread slice on the wire rack. One slice of bread is placed in the center of wire rack, four slices side by side. Four slices will be lighter than one slice—adjust timer accordingly.

NOTE – Remember to remove the baking pan firstly for even toasting result.

2. Time setting

Turn the time knob to the corresponding position depending on the bread color. Usually the time is in the range of about 3-10 minutes. The more toasting time, the bread is darker. When setting the timer dial for less than 5 minutes, always rotate timer to over 5 minutes and then rotate back to your desired time. This will ensure a safe and accurate timer setting. To interrupt the toasting process just need to turn back the timer to **OFF** position. When the timer has reached to **OFF** position a bell sound will be heard to prompt the completion of toasting, also the power supply will be cut off automatically.

WARNING: The bread may catch fire if the toasting time is setting too long. Close supervision is necessary during toasting and do not set the time too long.

BAKING (biscuit, cake, pizza and bread)

1. Put the baking pan on the wire rack. Put the foods on baking pan after 10 minutes preheating, the suggested temperature is about 350-450°F. Temperature and time is based on food type and thickness. Usually the proper temperature for baking the food like bread or pizza is 350°F.
2. When baking, the upper and lower heating elements will cycle on and off to maintain the constant temperature.
3. When baking is finished, turn the timer to **OFF** position.
4. Remove the food from the oven carefully, use oven mitts.

OPERATION (cont.)

GRILLING (FOR CHICKEN WINGS AND DRUMSTICKS)

1. Put the baking pan above the wire rack and place the food on baking pan. Always use the baking pan when grilling the food like chicken wings or drumstick with fat, as it can catch the drippings when grilling the food.

NOTE - We suggest preheating oven for about 10 minutes before placing the food.

2. Rotate the temperature controller clockwise to your desired temperature, usually for grilling much thick food. It is advised that you should turn the temperature controller to the 450 , as it can get better effect. When grilling, both the heating elements will work.

3. Set the time based on the food type, thickness. The heat element will be cycled on and off to maintain the constant cavity temperature. For short time cooking, the time can't be set more than 30 minutes. For long time cooking (exceeding 30 minutes), you must set the timer to STAY ON position. In this case once the food is over you must stop the oven manually by turning the Timer to OFF position.

NOTE - Always monitor the food to prevent overcooking. Turn over the food during the process or add the flavor if necessary. Always use oven gloves to avoid the risk of scalding.

DEFROSTING

1. Remember to put the food on the baking pan when defrosting.
2. Put the baking pan on the wire rack, removing all paper or plastic wrapping. The temperature should be set at 200-250°F. It is unnecessary to preheat the oven. The time needed for defrosting is largely dependent on food weight, type and shape. If the food is thick and heavy, the temperature should be set at 250°F and long time is needed. It is necessary to turn over the food. The oven temperature should not be set too high as this may cause the food to be burned. If the food can be cut easily by knife the defrosting process can be ended. Always cook food promptly after defrosting.

USEFUL TIPS

1. Condensation will appear on the oven door for some foods and then disappear. This is normal.
2. Cook food immediately after defrosting.
3. Frozen foods and thick meat will take longer to cook.
4. Avoid opening the Oven Door too frequently to prevent heat loss.
5. When baking, smoke will likely appear. Removing excess fat prior to baking can reduce this.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning the toaster oven unplug it and allow it to cool completely.
2. Wash all the attachments with mild, soaped water including the grill rack and the baking pan.
3. Immerse the attachments on the water to wash them completely, abrasive cleansers, scrubbing brushes and chemical cleansers will damage the grill rack and baking pan.
4. Using a mild cloth to clean the inner of the oven, remember to clean it regularly.
5. To clean the door by using a hot cloth with detergent or soap.
6. Do not immerse the unit on water to clean the appliance.
7. Do not wipe the heating elements.
8. Do not install the grill rack or baking pan on the lower heating element directly.
9. Do not use any metal pad to clean the surfaces of oven to avoid reducing finish.
10. Press down the tab of crumb tray downwards (see Fig.1) and pull it outwards to open the crumb tray (see Fig. 2). Wipe interior of crumb tray with a damp cloth. After cleaning, close the crumb tray to the bottom of oven and then push it inwards.

WARNING Do not touch the tab of crumb tray before cooling it down completely.

Fig. 1

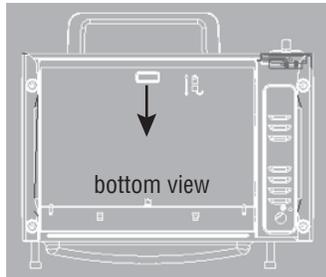
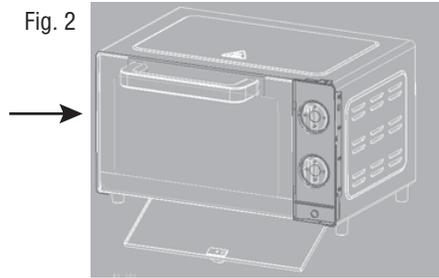


Fig. 2



11. Dry all the attachments with a clean and dry cloth, then replace in position.

CAUTION

- To prevent countertop from being damaged, the toaster oven must be operated with the crumb tray in place, securely closed and cleaned of excess food.
- Never operate your toaster oven with the oven door open.
- Never put the baking pan (or any other accessory) directly on the top of the lower heating elements.

TROUBLE SHOOTING

Unit smokes during bake function

- Initial start up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 min.). This is normal. It is due to the protective substance on heating. Elements which protects them from salt effects during shipping from factory.
- Smoke in baking functions often means the multi – use pan or Interior is dirty.
- Smoke almost always appears in baking and is normal. Cut off excess fat prior to baking to reduce smoke.
- Stop using appliance if smoke source is the power cord and plug.

The wire rack is stuck and oven door does not operate smoothly

- Remove wire rack and clean inside the rack grooves inside oven chamber. Also clean inside of crumb tray. Check that hooks on oven properly aligned into wire rack.

Toast black and smoking or too light

- Choose a lighter or darker crust setting.



WARNING! This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. www.P65Warnings.ca.gov

Garantie

Cet appareil est garanti à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat contre tous défauts de pièces et de fabrication.

CE QUE COUVRE LA GARANTIE

- Pièces de rechange et main d'oeuvre.
- Frais d'expédition du produit réparé de Koolatron à l'adresse du client.

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Tous dégâts causés par un abus, un accident, une mauvaise utilisation ou une négligence.
- Frais d'expédition de l'appareil ou de la pièce du client à Koolatron.

GARANTIES IMPLICITES

Toutes garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel. Si vous avez un problème avec votre appareil ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivant pour assistance :

Amérique du Nord 1-800-265-8456

Koolatron dispose de centres principaux de réparations à ces adresses :

U.S.A. - 4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020-4102

Canada - 139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un centre principal de réparations Koolatron.



FOUR GRILLE-PAIN



www.koolatron.com

©2020 Koolatron, Inc. Tous droits réservés.

Toutes spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

H1S289

11/2020 - v3

S.V.P., lire attentivement les instructions avant l'utilisation!

TCTO09
Guide d'utilisation

PRÉCAUTIONS

Lors d'utilisation d'appareil électrique, les précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures, notamment :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la friteuse.
- Assurez-vous que la tension est conforme à la plage de tension indiquée sur l'étiquette et que la prise est correctement mise à la terre.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent agréé ou une personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne versez pas d'eau sur le cordon, la fiche et l'évent.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau car cela provoquerait un choc électrique.
- Débranchez l'appareil après l'avoir utilisé ou avant le nettoyage.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur une cuisinière ou des sources de chaleur élevée ni à proximité de celles-ci.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des poudres à récurer ou des outils durs.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou toute autre pièce de l'appareil est endommagé.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle Koolatron si vous rencontrez des difficultés avec le produit et vous serez informé des mesures à prendre.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. La température de la porte ou de la surface extérieure peut être élevée lorsque le four grille-pain est en marche. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler des matériaux chauds et laissez les pièces en métal refroidir avant de les nettoyer. Attendez que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces. Utilisez toujours la poignée pour déplacer l'appareil.



Ce symbole indique que la température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil et pendant un certain temps après son utilisation.

- Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur à gaz chaud, d'un brûleur électronique ou d'un autre grille-pain, cela pourrait provoquer un incendie.
- Lorsque le four grille-pain est en cours d'utilisation, un incendie peut se produire si l'appareil est recouvert par des matériaux inflammables ou en contact avec ceux-ci, notamment des rideaux, draperies, parois et autres articles similaires. N'entreposez pas d'objet sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute partie du four avec du papier aluminium, car cela peut causer une surchauffe de l'appareil.
- Ne placez aucun aliment surdimensionné dans l'appareil car cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Faites preuve de prudence lors de l'élimination de la graisse chaude.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PANNEAU DE COMMANDE



Sélecteur de température

- tournez-le pour régler la température souhaitée
- réglage maximum : 450 °F

Sélecteur de la minuterie

- tournez-le pour régler le temps de grillage souhaité
- maximum : 30 minutes

FONCTIONNEMENT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez les matériaux d'emballage et les autocollants. Retirez les accessoires amovibles du four. Lavez-les à l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les avec un chiffon ou du papier essuie-tout. Remplacez tous les accessoires amovibles à l'intérieur du four. Sélectionnez un emplacement pour l'appareil. Ne placez pas l'appareil sous des armoires ou trop près du mur afin de permettre à la chaleur de circuler sans endommager le comptoir. Branchez l'appareil à une prise de courant.

REMARQUE

1. Le démarrage initial du four peut produire de faible odeur et de faible fumée (environ 15 minutes). Ceci est normal. Une substance protectrice recouvre les éléments chauffants afin de les protéger des effets du sel lors de leur expédition depuis l'usine.
2. La distance minimale entre l'aliment et l'élément chauffant supérieur doit être de 30 cm (1,2 po) afin d'obtenir un résultat parfait.
3. Le plat de cuisson peut simplement être placé sur la grille.
4. Surveillez toujours les aliments sur ce réglage pour vous assurer de ne pas trop les cuire.
5. L'intérieur comprend des fentes de différentes hauteurs pour la mise en place de la grille afin d'obtenir des résultats parfaits.
6. Assurez-vous que le ramasse-miettes est bien positionné avant d'utiliser le four grille-pain.
7. Le four grille-pain peut fonctionner de manière continue. Pour ce faire, tournez le sélecteur de la minuterie en position « **stay on** » (reste allumé). Le four grille-pain ne cessera pas de fonctionner jusqu'à ce que vous l'éteigniez manuellement.

UTILISATION DU FOUR GRILLE-PAIN

GRILLER DU PAIN

1. Tournez le bouton de commande de température dans le sens horaire à la position 450 °F. Les deux éléments chauffants fonctionnent. Ouvrez la porte du four et placez les aliments sur la grille. Si vous faites griller une seule tranche de pain, elle doit être placée au centre de la grille, tandis que si vous faites griller quatre tranches de pain, elles doivent être placées côte à côte. Quatre tranches seront moins foncées qu'une tranche – réglez la minuterie en conséquence.

REMARQUE – N'oubliez pas de retirer d'abord le plat pour faire griller la ou les tranches de pain de manière plus uniforme.

2. Réglage de la minuterie

Tournez le sélecteur de la minuterie à la position correspondante au degré de brunissement souhaité du pain. Habituellement, le temps est d'environ 3 à 10 minutes. Plus le temps pour faire griller du pain est long, plus le pain est foncé. Lorsque vous réglez la minuterie sur moins de 5 minutes, réglez toujours la minuterie sur plus de 5 minutes, puis revenez au temps souhaité. Cela garantira un réglage de minuterie sûr et précis. Pour interrompre le processus de faire griller du pain, il suffit de remettre la minuterie en position **OFF** (arrêt). Lorsque la minuterie atteint la position **OFF** (arrêt), un son de cloche retentit pour indiquer que le pain est grillé, puis le four grille-pain s'éteint automatiquement.

AVERTISSEMENT : Le pain peut prendre feu si le temps pour faire griller du pain est trop long. Une surveillance étroite s'avère nécessaire pendant le fonctionnement du four grille-pain. Ne réglez pas le temps trop longtemps.

CUISSON AU FOUR (biscuit, gâteau, pizza et pain)

1. Placez le plat sur la grille. Mettez les aliments sur le plat de cuisson après 10 minutes de préchauffage. La température suggérée est d'environ 350 à 450 °F. La température et le temps dépendent du type et de l'épaisseur des aliments. Habituellement, la température appropriée pour la cuisson des aliments, comme le pain ou la pizza, est de 350 °F.

FONCTIONNEMENT (suite)

2. Durant la cuisson au four, les éléments chauffants supérieur et inférieur s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir une température constante.
3. Lorsque la cuisson est terminée, tournez la minuterie vers la position **OFF** (arrêt).
4. Sortez les aliments du four avec précaution, utilisez des gants de cuisine.

GRILLADE (POUR LES AILES DE POULET ET LES PILONS)

1. Placez le plat sur la grille et placez les aliments sur le plat. Utilisez toujours le plat de cuisson pour griller les aliments, comme les ailes de poulet ou les pilons gras, car ils récupèrent le gras lors de la cuisson.

REMARQUE - Nous suggérons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes avant de placer les aliments.

2. Tournez le sélecteur de température dans le sens horaire jusqu'à la température souhaitée pour faire griller des aliments très épais. Il est conseillé de régler le sélecteur de température sur 450 °F pour obtenir un meilleur résultat. Lorsque vous faites griller des aliments, les deux éléments chauffants fonctionnent.

3. Réglez le temps en fonction du type et l'épaisseur de l'aliment. L'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température de consigne. Pour une cuisson de courte durée, le temps ne peut pas être réglé plus de 30 minutes. Pour une cuisson de longue durée (supérieure à 30 minutes), vous devez régler la minuterie sur la position **STAY ON** (rester allumé). Dans ce cas, une fois les aliments cuits, vous devez arrêter le four manuellement en tournant la minuterie en position **OFF** (arrêt).

REMARQUE - Surveillez toujours les aliments pour éviter de trop les cuire. Retournez les aliments pendant le processus de cuisson ou ajoutez de la saveur si nécessaire. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter le risque de brûlure.

DÉCONGÉLATION

1. Avant d'entamer la décongélation des aliments, n'oubliez pas de les placer tout d'abord sur le plat de cuisson.
2. Retirez le papier ou l'emballage en plastique des aliments, puis placez le plat de cuisson sur la grille. La température doit être réglée à 200-250 °F. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Le temps nécessaire pour décongeler dépend en grande partie du poids, du type et de la forme des aliments. Si les aliments sont épais et lourds, la température doit être réglée à 250 °F et un temps de décongélation plus long s'avère nécessaire. Il faut retourner les aliments. La température du four ne doit pas être réglée trop haute, car cela pourrait brûler les aliments. Si les aliments peuvent être facilement coupés au couteau, le processus de décongélation peut prendre fin. Faites cuire toujours les aliments immédiatement après leur décongélation.

CONSEILS UTILES

1. De la condensation apparaîtra sur la porte du four pour certains aliments, puis disparaîtra. Ceci est normal.
2. Faites cuire les aliments immédiatement après leur décongélation.
3. Les aliments congelés et la viande épaisse prendront plus de temps à cuire.
4. Évitez d'ouvrir la porte du four trop fréquemment pour éviter toute perte de chaleur.
5. Lors de la cuisson, de la fumée apparaîtra probablement. Enlever l'excès de graisse avant la cuisson peut réduire les émanations de fumée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer le four grille-pain, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.
2. Lavez tous les accessoires avec de l'eau douce savonneuse, y compris la grille et le plat de cuisson.
3. Immergez les accessoires dans l'eau pour les laver complètement. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de brosses à récurer, ni de nettoyeurs chimiques car ils endommageront la grille et le plat de cuisson.
4. À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez l'intérieur du four grille-pain régulièrement.
5. Nettoyez la porte à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude et de détergent ou de savon.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
7. N'essuyez pas les éléments chauffants.
8. N'installez pas la grille ou le plat de cuisson directement sur l'élément chauffant inférieur.
9. N'utilisez pas de tampon métallique pour nettoyer les surfaces du four afin d'éviter d'égratigner le fini.
10. Appuyez sur la languette du ramasse-miettes (voir fig.1) et tirez-le vers l'extérieur pour l'ouvrir (voir fig. 2). Essuyez l'intérieur du ramasse-miettes avec un chiffon humide. Après le nettoyage, fermez le ramasse-miettes au bas du four, puis poussez-le vers l'intérieur.

AVERTISSEMENT Ne touchez pas la languette du ramasse-miettes avant que le four grille-pain ne refroidisse complètement.

Fig. 1

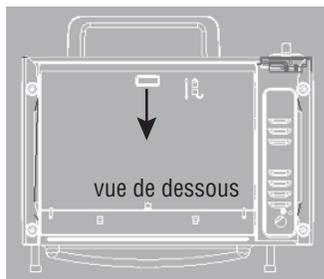
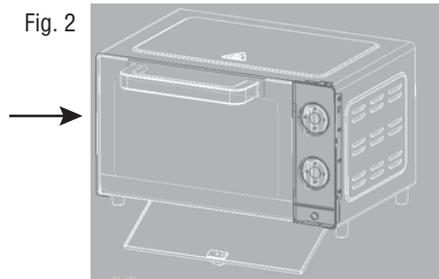


Fig. 2



11. Séchez tous les accessoires avec un chiffon propre et sec, puis remettez-les en place..

ATTENTION

- Pour éviter d'endommager le comptoir, le four grille-pain doit être utilisé avec le ramasse-miettes en place, bien fermé et exempt de nourriture.
- Ne faites jamais fonctionner votre four grille-pain avec la porte du four ouverte.
- Ne placez jamais le plat de cuisson (ou tout autre accessoire) directement sur les éléments chauffants inférieurs.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

De la fumée dégage pendant la fonction de cuisson au four

- Le démarrage initial du four peut produire de faible odeur et de faible fumée (environ 15 minutes). Ceci est normal. Cela est dû à la substance protectrice sur les éléments chauffants afin de les protéger des effets du sel lors de leur expédition depuis l'usine.
- De la fumée émanant pendant la cuisson signifie souvent que le plat à usages multiples ou l'intérieur est sale.
- La fumée apparaît presque toujours pendant la cuisson et ceci est normal. Enlevez l'excès de graisse avant la cuisson afin de réduire les émanations de fumée.
- Arrêtez d'utiliser l'appareil si la source de fumée est le cordon d'alimentation et la fiche.

La grille est bloquée et la porte du four ne fonctionne pas correctement

- Retirez la grille et nettoyez l'intérieur des rainures dans la chambre du four. Nettoyez également l'intérieur du ramasse-miettes. Vérifiez que les crochets du four sont correctement alignés sur la grille.

La toast est noire et dégage de la fumée ou elle n'est pas assez foncée

- Choisissez un degré de brunissement plus léger ou plus foncé.



AVERTISSEMENT! Ce produit contient des produits chimiques qui, de l'avis de l'État de Californie, causent des cancers ou des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. www.P65Warnings.ca.gov