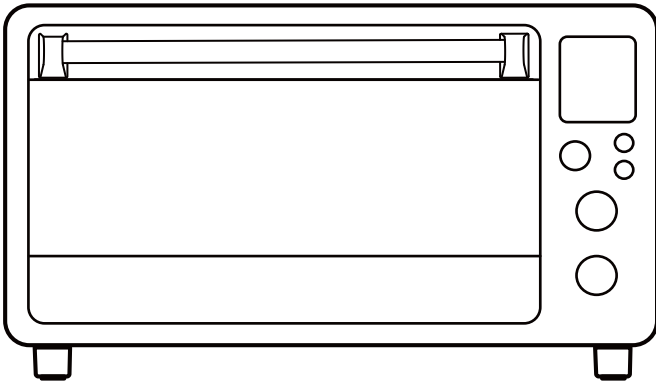


INSTRUCTION MANUAL

AIR FRY TOASTER OVEN

TL-AC264CZA(SS)/CA

Please review this instruction manual before operating.



Free 3 months extension of the original limited warranty period!* Simply text a picture of your proof of purchase to:

1-844-224-1614

*The warranty extension is for the three months immediately following the completion of the product's original warranty period. Individuals do not need to register the product in order to get all the rights and remedies of registered owners under the original limited warranty.

TOSHIBA

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions	01
Short cord instruction	04
Specifications	04
Before using for the first time	05

PRODUCT INSTRUCTION

Names of parts	06
----------------------	----

OPERATION

Cooking guidelines	07
Control panel	08
Cooking	09
Function instruction	10
Mute function	11
Eco function	11
Memory function	12
Factory data reset	12
Air fry function	12
Toast function.....	13
Pizza function.....	14
Bake function	15

Cookie function 16

Roast function 17

Reheat function 18

Bagel function 19

Broil function 20

Warm function 21

Proof function 22

Dehydrate function 23

CLEANING AND CARE

cleaning and care 24

MAINTENANCE

One year limited warranty 25



NOTE

BEFORE OPERATING THIS PRODUCT, READ, UNDERSTAND, AND FOLLOW THESE INSTRUCTIONS. BE SURE TO SAVE THIS BOOKLIST FOR FUTURE REFERENCE.

IMPORTANT SAFEGUARDS ■

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following :



Read all instructions.



Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.



Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.



The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer. This may cause injuries.



Extreme caution must be used when you move an appliance containing hot oil or other hot liquids.



Avoid contacting moving parts.



For household use only.



Remove the plug from the outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.



Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove the plug from the wall outlet.



Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.



Extreme caution should be exercised when you use containers constructed of materials other than metal or glass.



To ensure continuous protection against risks of electric shock, connect the appliance to the properly grounded outlets only.



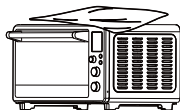
The outside of the oven, including the door, is hot during and after use.



To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.



A fire may occur if the toaster-oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any flammable materials on top of the appliance when in operation.



Always use heat-resistant gloves, pads, or oven mitts when handling hot materials, and when placing items in or removing items from the oven, including trays, racks, accessories, or containers.



Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating parts, or creating a risk of electric shock.



Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.



Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.



Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.



Do not touch hot surfaces.
Use handles or knobs.



Do not hang the cord over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.



Do not use the appliance outdoors.



For cooking only (e.g., heating food).
Do not use for other purposes.



Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.



Do not place any of the following materials in the oven: (that is, paper, cardboard, plastic, etc.).



Do not cover crumb tray or any part of the oven with a metal foil. This will cause over-heating of the oven.



Do not use the appliance for other usages that are not described in this manual.



During operation, press " Start/Pause " can stop cooking.



CAUTION

Do not insert your fingers into any gaps or holes.
This may cause injuries.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD INDOOR USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTION (DETACHABLE POWER-SUPPLY CORD)

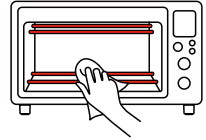
1. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 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.
 - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

SPECIFICATIONS

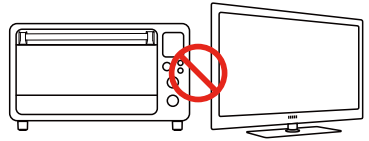
SPECIFICATIONS	DATA
MODEL	TL-AC264CZA(SS)/CA
POWER SUPPLY	120VAC 60Hz
POWER CONSUMPTION	1500 W

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- 1. Remove all accessories and shipping materials packed inside the Oven.
- 2. Wash the oven fittings with a dab of washing-up liquid and warm water. Wipe the unit and the oven fittings dry before using with paper towels or a dry cloth.



- 3. Place the oven on a flat counter or other stable surface.
DO NOT OPERATE ON THE SAME CIRCUIT WITH ANOTHER APPLIANCE.



- 4. Make sure the crumb tray is properly fitted before using the oven.

It is recommended to operate the oven empty on Air Fry mode for 15 minutes at 400°F. This will ensure that any protective film on the heating elements are removed. When using the oven for the first time, the oven may emit visible and/or a slight odor. The vapors and odor are normal, safe and not detrimental to the oven. Ensure that the room is well ventilated.

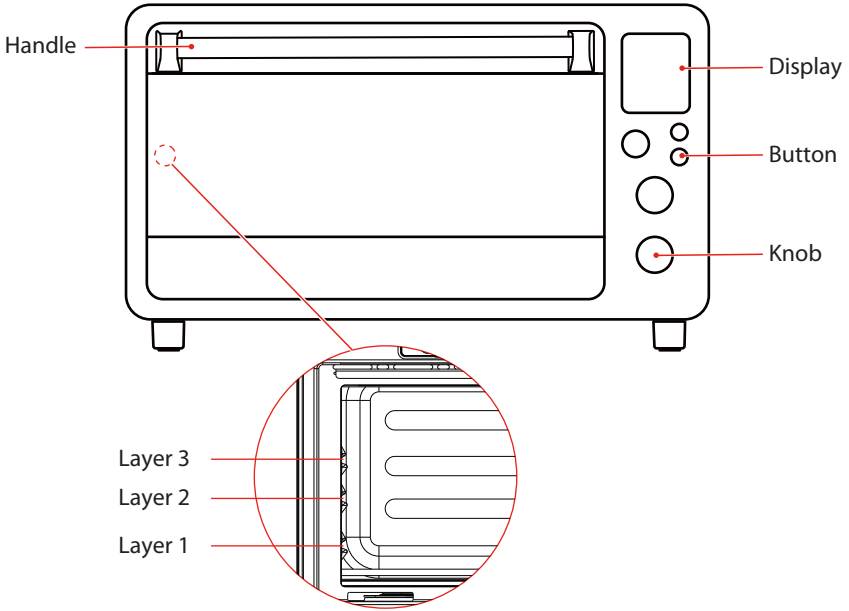


CAUTION

The oven may smoke inside during process. This is normal for a new oven and will not last more than 10-15 minutes.

■ PRODUCT INSTRUCTION

NAMES OF PARTS



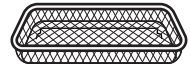
Crumb tray
Hot Dip Galvanized



Baking tray
Aluminum-plated



Baking rack
Chrome-plated



Air fry basket
Chrome-plated

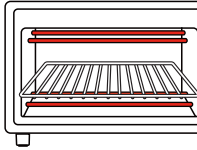
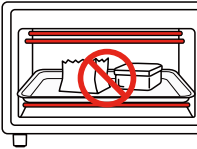
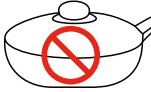
COOKING GUIDELINES



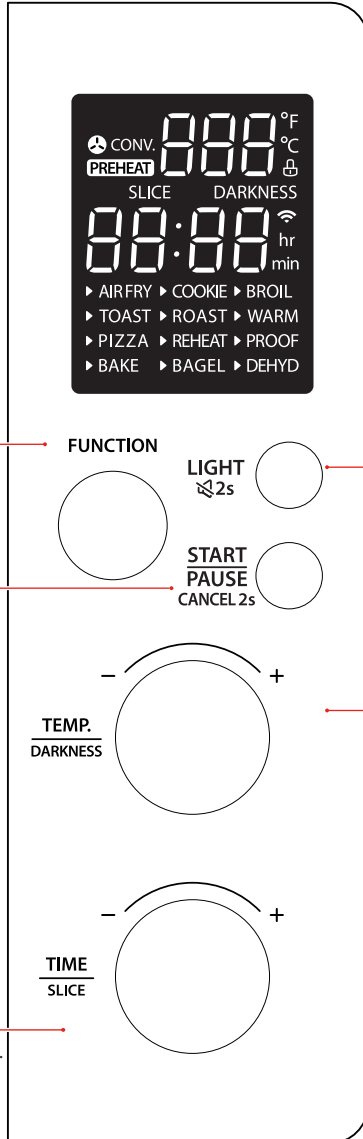
CAUTION

THE OVEN SURFACES ARE HOT DURING AND AFTER USE.

INSTRUCTIONS

- 1** Place the Baking rack in position that will accommodate the height of the food to be cooked.

- 2** The food should be put onto the baking tray to avoid catching fire by an accumulation of food leftovers on the heating pipes. Make sure that you always use an ovenproof container in the oven, never use plastic or cardboard containers in the oven.

- 3** Energy-saving Design: The oven light will automatically turn off after three minutes of no operation during cooking, and turn on one minute prior to cooking completes as a cooking status reminder.
- 4** Clean the heating pipes periodically.
- 5** Never use glass or ceramic pans or lids

- 6** NEVER let oil or other liquids from the food to drip down to the bottom of the oven.
- 7** Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
- 8** Securely shut the door and set the cooking time to begin cooking.
- 9** The air fry basket needs to be used on the baking rack.
- 10** Please don't unplug the power cord when the oven finish working. The fan will stop delay working 1 min.

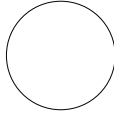
CONTROL PANEL



Function

Rotate this knob to select function.

FUNCTION



LIGHT

2s



START PAUSE CANCEL 2s



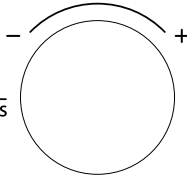
Light

Switching an internal light on/off. In standby mode, press this button for 2 seconds to enter the mute mode.

Start/Pause

Press this button to start or pause cooking. Press this button for 2 seconds to enter the standby mode. In standby mode, press this button for 2 seconds to enter the eco mode.

TEMP. DARKNESS



Temperature

Rotate this knob to adjust temperature.

Darkness

Adjust the darkness on toast and bagel.

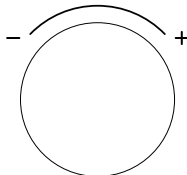
Time

Rotate this knob to adjust time.

Slice

Adjust the amount of toast and bagel.

TIME SLICE



COOKING

PRODUCT FUNCTIONS

COOKING FUNCTION	DESCRIPTIONS	ACCESSORIES	RACK POSITION
AIR FRY	Make fast, extra-crispy foods with little or no added oil	Air Fry Basket	Layer 2 or 3
TOAST	Evenly toast to your perfect level of darkness	Baking Rack	Layer 2
PIZZA	Melt and brown cheese and toppings, with crispy crust	Baking Rack or Baking Tray	Layer 2
BAKE	Bake and evenly brown cookies and other baked treats	Baking Tray	Layer 1
COOKIE	Bake and evenly brown cookies and other baked treats	Baking Tray	Layer 2
ROAST	Achieve a crispy outside and perfectly cooked inside for a variety of meats, poultry and veggies	Baking Rack	Layer 2
REHEAT	Heat leftovers without over cooking	Baking Rack or Baking Tray	Layer 2
BAGEL	Evenly toast bagel slices when they are placed cut-side up	Baking Rack	Layer 3
BROIL	Broil meat and fish and evenly brown the tops of casseroles	Baking Rack or Baking Tray	Layer 2
WARM	Keep food warm and prevent bacterial growth	Baking Tray	Layer 1 or 2
PROOF	Precisely hold low temperature to provide an ideal environment for proofing	Baking Tray	Layer 1 or 2
DEHYD	Evenly dry out food without cooking	Air Fry Basket	Layer 2 or 3

PRODUCT SETTINGS

COOKING FUNCTION	DEFAULT SETTING	SETTING RANGE	FAN FOR CONVECTION	PREHEAT
AIR FRY	400°F 15min	200~450°F 1min~2hours	ON	YES
TOAST	4 Slices 4 Darkness	1-6 Slices 1-7 Darkness 1min~30min	OFF	NO
PIZZA	450°F 11min	150~450°F 1min~30min	OFF	YES
BAKE	350°F 30min	150~450°F 1min~2hours	OFF	YES
COOKIE	375°F 10min	150~450°F 1min~2hours	OFF	YES
ROAST	400°F 1hour	200~450°F 1min~2hours	ON	NO
REHEAT	350°F 10min	150~450°F 1min~1hours	OFF	NO
BAGEL	4 Slices 4 Darkness	2, 4, 6 Slices 1-7 Darkness 1min~30min	OFF	NO
BROIL	450°F 10min	400~450°F 1min~2hours	OFF	NO
WARM	180°F 1hour	100~300°F 1min~4hours	OFF	NO
PROOF	100°F 50min	80~110°F 1min~9hours	OFF	NO
DEHYD	150°F 4hours	90°F~200°F 1min~24hours	ON	NO

FUNCTION INSTRUCTION

Note

1. In the process of cooking, you can press " START/PAUSE " to pause cooking.
2. In the end of cooking, the product will beep 3 times and "End" will display.
3. When preheat temperature is reached, the buzzer will sound 5 times, the oven starts cooking automatically.

MUTE FUNCTION

In mute mode, when you press any button, it does not make a sound. When the oven is plugged into an outlet and in standby mode, the default mode is sound on.

- 1 To activate the mute mode:

In standby mode, press and hold "LIGHT" for 2 seconds, "OFF" displays.



- 2 To deactivate the mute mode:

In mute mode, press and hold "LIGHT" for 2 seconds, "ON" displays.

ECO FUNCTION

When the oven is plugged into an outlet and in standby mode, the default mode will not enter ECO mode.

- 1 To enter eco mode:

In standby mode, press and hold "START/PAUSE" for 2 seconds, the screen will turn off.
or

In standby mode, if there is not any operation in 5 minutes.



- 2 To cancel eco mode:

In eco mode, you can press any button or rotate any knob to cancel it.

MEMORY FUNCTION

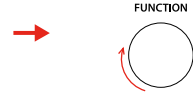
The settings are automatically saved when cooking is complete. When you select the same function next time, press " START/PAUSE " to start cooking, it will cook with the previous setting. Toast and bagel only memorize the number of slices and darkness level.

FACTORY DATA RESET

Within one minute of power on, press and hold " START/PAUSE " and " LIGHT " button for 3 seconds, clear used data. If it succeeds, the screen will display " 1 " and then return to the standby mode after 3 seconds. If it fails, " 0 " will display and the oven will return to the standby mode after 3 seconds.

AIR FRY FUNCTION

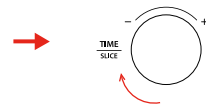
1 Rotate the " FUNCTION " knob to select AIR FRY function.



2 Rotate the " TEMPERATURE/DARKNESS " knob to select cooking temperature.



3 Rotate the " TIME/SLICE " knob to select cooking time.



4 Press the " START/PAUSE " button to start preheating. When preheat temperature is reached, the buzzer will sound 5 times.



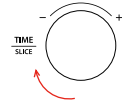
5 Put the food into the oven and close the door, the oven starts cooking automatically.

TOAST FUNCTION

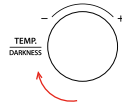
1 Rotate the "FUNCTION" knob to select TOAST function.



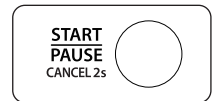
2 Rotate the "TIME/SLICE" knob to select the desired number of slices.



3 Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select the desired darkness level.

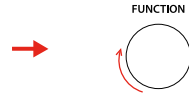


4 Press "START/PAUSE" to start cooking.

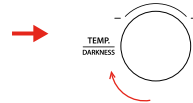


PIZZA FUNCTION

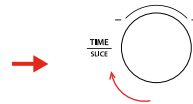
1 Rotate the "FUNCTION" knob to select PIZZA function.



2 Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select temperature.



3 Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time.



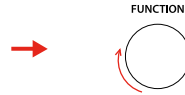
4 Press the "START/PAUSE" button to start preheating. When preheat temperature is reached, the buzzer will sound 5 times.



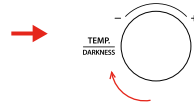
5 Put the food into the oven and close the door, the oven starts cooking automatically.

BAKE FUNCTION

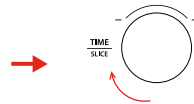
- 1 Rotate the "FUNCTION" knob to select BAKE function.



- 2 Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select temperature.



- 3 Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time.



- 4 Press the "START/PAUSE" button to start preheating. When preheat temperature is reached, the buzzer will sound 5 times.



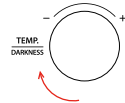
- 5 Put the food into the oven and close the door, the oven starts cooking automatically.

COOKIE FUNCTION

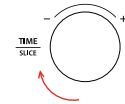
1 Rotate the "FUNCTION" knob to select COOKIE function.



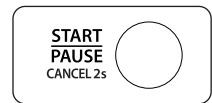
2 Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select temperature.



3 Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time.



4 Press the "START/PAUSE" button to start preheating. When preheat temperature is reached, the buzzer will sound 5 times.



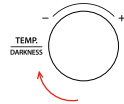
5 Put the food into the oven and close the door, the oven starts cooking automatically.

ROAST FUNCTION

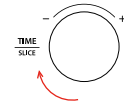
1 Rotate the "FUNCTION" knob to select ROAST function.



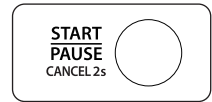
2 Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select cooking temperature.



3 Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time.



4 Press "START/PAUSE" to start cooking.

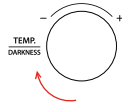


REHEAT FUNCTION

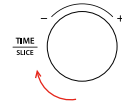
1 Rotate the "FUNCTION" knob to select REHEAT function. →



2 Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select cooking temperature. →



3 Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time. →



4 Press "START/PAUSE" to start cooking. →

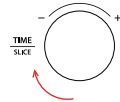


BAGEL FUNCTION

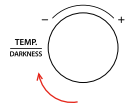
1 Rotate the "FUNCTION" knob to select BAGEL function.



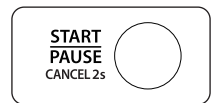
2 Rotate the "TIME/SLICE" knob to select the desired number of slices.



3 Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select the desired darkness level.

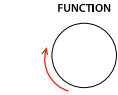


4 Press "START/PAUSE" to start cooking.

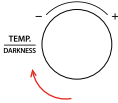


BROIL FUNCTION

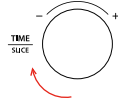
1 Rotate the "FUNCTION" knob to select BROIL function. →



2 Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select cooking temperature. →



3 Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time. →



4 Press "START/PAUSE" to start cooking. →

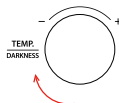


WARM FUNCTION

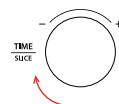
1 Rotate the "FUNCTION" knob to select WARM function. →



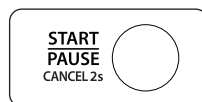
2 Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select cooking temperature. →



3 Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time. →



4 Press "START/PAUSE" to start cooking. →

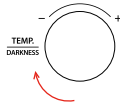


PROOF FUNCTION

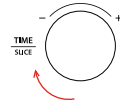
1 Rotate the "FUNCTION" knob to select PROOF function. →



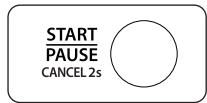
2 Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select cooking temperature. →



3 Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time. →



4 Press "START/PAUSE" to start cooking. →

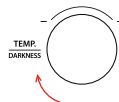


DEHYDRATE FUNCTION

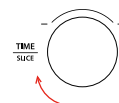
- 1 Rotate the "FUNCTION" knob to select DEHYD function. →



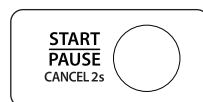
- 2 Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select cooking temperature. →



- 3 Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time. →



- 4 Press "START/PAUSE" to start cooking. →

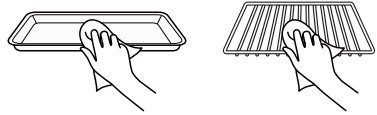


CLEANING AND CARE

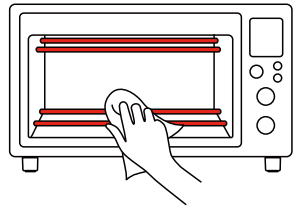
CLEANING AND CARE

With proper care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance. Do not use glass cleaners or metal/glass scrapers for cleaning.

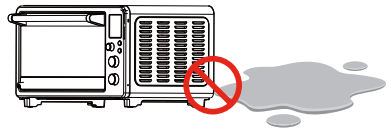
- 1 Before cleaning, unplug the oven and allow it to cool completely.
- 2 Wash all the accessories with mild and soaped water including the baking rack and the baking tray.
Do not use abrasive cleansers, scrubbing brushes, or chemical cleaner. This will cause damage to the baking tray.



- 3 Using a wet cloth to wipe the inner of the oven.
To clean the door, use a wet cloth saturated with detergent or soap.



- 4 Never immerse the unit in water or other liquid.
- 5 Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



CAUTION

Warning: Hot Surface!

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This product carries a warranty stating that it will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep your original sales receipt.

IMPORTANT:

1. This warranty does not cover damages resulting from accident, misuse or abuse, lack of reasonable care, the affixing of any attachments not provided with the product, loss of parts, or subjecting the appliance to any but the specified voltage. (Read directions carefully.)
2. This warranty is void if this product is ever used for other than private household purposes.
3. This warranty is void if this product is ever used outside of Canada.

If service is required during the warranty period, properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.

If additional assistance is needed, please contact customer assistance at:

Midea America (Canada) Corp.
Unit 108, 15 Allstate Parkway Markham ON L3R 5B4
1-855-238-5607

Midea America (Canada) Corp. expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of the appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from state to state.

The serial number can be found on the back cabinet. We suggest that you record the serial number of your unit in the space below for future reference

Model Number : _____

Serial Number : _____

Product registration is not mandatory. Failure to complete and return the card or form does not diminish the consumer's warranty rights.

SAVE THIS FOR YOUR RECORDS

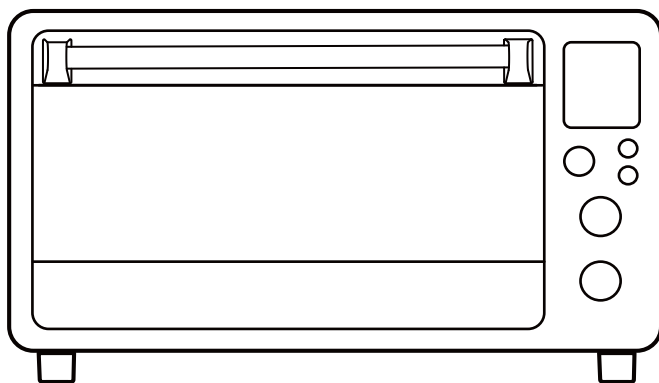
#DetailsMatter

MANUEL D'INSTRUCTIONS

FOUR GRILLE-PAIN À AIR CHAUD

TL-AC264CZA(SS)/CA

Veillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant de l'utiliser.



Prolongation gratuite
de 3 mois de la période
de garantie limitée initiale!*
Envoyez simplement une
photo de votre preuve d'achat
par message texte au :

1-844-224-1614

*La prolongation de la période de
garantie porte sur les trois mois suivant
la fin de la période de garantie initiale de
l'appareil. Il n'est pas nécessaire
d'enregistrer le produit pour bénéficier
de tous les droits et recours accordés
aux propriétaires enregistrés dans le
cadre de la garantie limitée initiale.

TOSHIBA



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Précautions de sécurité de base	01
Instructions de cordon court	04
Spécifications	04
Avant la première utilisation	05

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Composants	06
------------------	----

FONCTIONNEMENT

Directives de cuisson	07
Panneau de commande	08
Cuisson	09
Fonctionnement	10
Mise en sourdine	11
Fonction eco	11
Fonction de mémoire	12
Réinitialisation des données d'usine	12
Friture à air chaud	12
Grillage	13
Pizza	14
Pâtisserie	15

Biscuits	16
Rôtissage	17
Réchauffage	18
Bagel	19
Grill	20
Maintien au chaud	21
Fermentation	22
Déshydratation	23

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage et entretien	24
------------------------------	----

SERVICE

Garantie limitée d'un an	25
--------------------------------	----



REMARQUE

AVANT D'UTILISER CET APPAREIL, VEUILLEZ
LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE CES
INSTRUCTIONS. CONSERVEZ CE LIVRET POUR
CONSULTATION ULTÉRIEURE.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :



Lire toutes les instructions.



Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.



Débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.



L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil.

Cela peut causer des blessures.



Une extrême prudence doit être exercée lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.



Évitez de toucher les pièces en mouvement.



Pour un usage domestique uniquement.



Débrancher la fiche de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer. Laisser refroidir avant de manipuler.



Toujours attacher la fiche à l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale.
Pour débrancher, mettre tout contrôle sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.



Faire preuve d'une extrême prudence lors du retrait du plateau ou de l'élimination de la graisse chaude.



Une extrême prudence doit être exercée lorsque vous utilisez des contenants fabriqués à partir de matériaux autres que le métal ou le verre.



Pour garantir une protection continue contre les risques de décharge électrique, brancher l'appareil uniquement aux prises correctement mises à la terre.



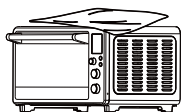
L'extérieur du four, y compris la porte, est chaud pendant et après utilisation.



Pour vous protéger contre les décharges électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.



Un incendie peut se produire si l'appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc., lorsqu'il fonctionne. Ne stockez aucun matériau inflammable sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.



Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur, des sous-plats ou des maniques lorsque vous manipulez des matériaux chauds, et lorsque vous placez ou retirez des articles, y compris des plateaux, des grilles ou des récipients.




Ne pas nettoyer avec des tampons métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques créant ainsi un risque de décharge électrique.





Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain car ils pourraient provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.





Ne stockez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.


 Ne pas utiliser un appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, ou après qu'il ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.


 Ne touchez pas les surfaces chaudes . Utilisez les poignées ou boutons.

 Ne suspendez pas le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir, et ne le mettez pas en contact avec des surfaces chaudes.


 Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.


 Pour la cuisson uniquement (par exemple, réchauffer de la nourriture). Ne pas utiliser à d'autres fins.


 Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une plaque chauffante à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.

 Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : (c'est-à-dire, papier, carton, plastique, etc.).



 Ne couvrez pas le bac à miettes ou une partie du four avec du papier aluminium. Cela provoquera une surchauffe du four.

 N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations qui ne sont pas décrites dans ce manuel.

 Pendant le fonctionnement, appuyer sur « Départ/Pause » peut arrêter la cuisson.



ATTENTION

Ne pas insérer vos doigts dans les espaces ou trous.
Cela peut causer des blessures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR

INSTRUCTION DE CORDON COURT (CORDON D'ALIMENTATION AMOVIBLE)

1. Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation amovible) doit être utilisé pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
3. Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge est utilisé :
 - La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil.
 - Le cordon doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer des chutes involontaires.
 - Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mise à la terre.

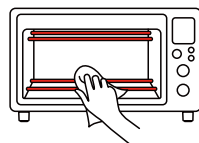
SPÉCIFICATIONS

SPÉCIFICATIONS	DONNÉES
MODÈLE	TL-AC264CZA(SS)/CA
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	120VAC 60Hz
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE	1500 W

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les accessoires et matériaux d'emballage à l'intérieur du four.

2. Lavez les accessoires du four avec une goutte de savon à vaisselle et de l'eau tiède. Avec du papier absorbant ou un chiffon sec, essuyez l'appareil et ses accessoires avant utilisation.



3. Placez le four sur un comptoir plat ou une autre surface stable. NE PAS UTILISER SUR LE MÊME CIRCUIT QU'UN AUTRE APPAREIL.



4. Assurez-vous que le bac à miettes est correctement installé avant d'utiliser le four.

Il est recommandé de faire fonctionner le four à vide en mode Air Fry pendant 15 minutes à 400°F.

Cela garantira que tout film protecteur sur les éléments chauffants est retiré. Lors de l'utilisation du four pour la première fois, une légère odeur peut émaner du four. Les vapeurs et les odeurs sont normales, sans danger et ne nuisent pas au fonctionnement. Assurez-vous que la pièce est bien aérée.

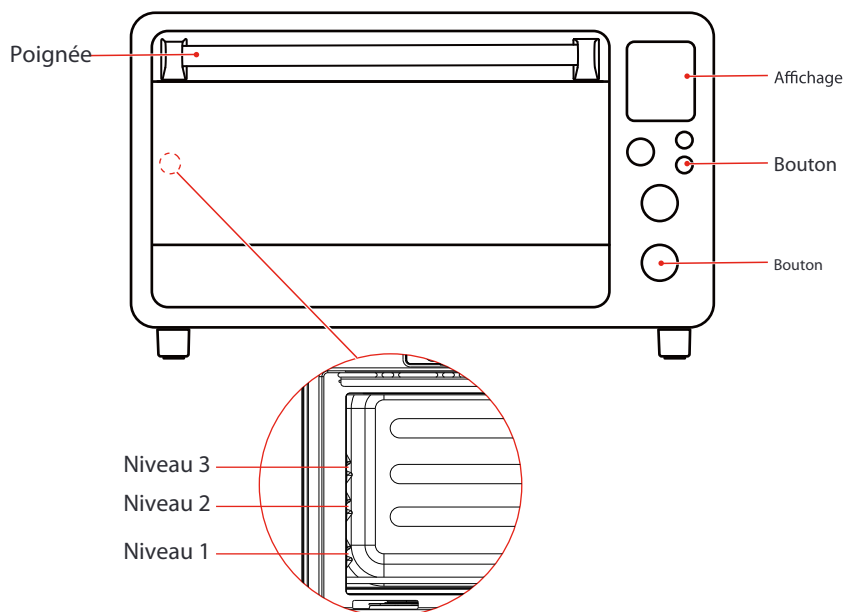


ATTENTION

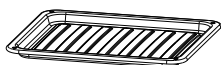
Il pourrait y avoir de la fumée à l'intérieur pendant le processus. C'est normal pour un nouveau four et cela ne durera pas plus de 10 à 15 minutes.

■ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

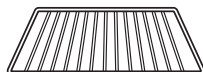
COMPOSANTS



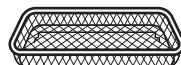
Bac à miettes
galvanisé à chaud



Plaque de cuisson
plaquée d'aluminium



Grille de cuisson
plaquée chrome



Panier de friture
plaqué chrome

DIRECTIVES DE CUISSON

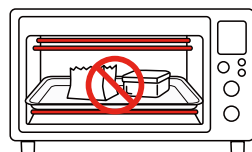
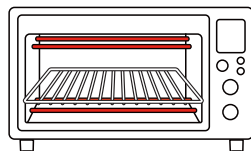


ATTENTION

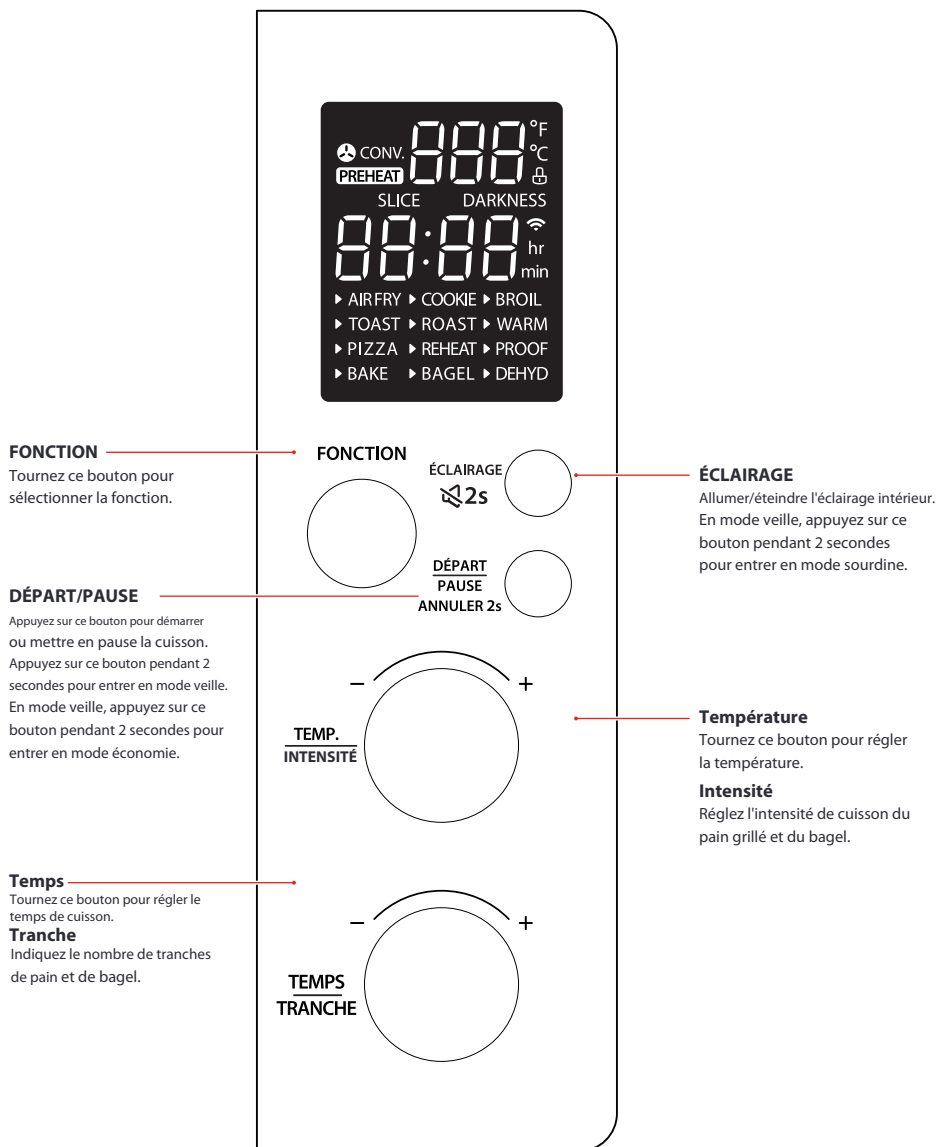
LES SURFACES DU FOUR SONT CHAUDES PENDANT ET APRÈS L'UTILISATION.

INSTRUCTIONS

- 1** Positionnez la grille de cuisson de manière à ce qu'elle s'adapte à la hauteur des aliments à cuire.
- 2** Les aliments doivent être placés sur la plaque de cuisson pour éviter tout risque d'incendie dû à l'accumulation de restes alimentaires sur les éléments. Assurez-vous d'utiliser toujours un récipient allant au four dans le four, n'utilisez jamais de contenants en plastique ou en carton dans le four.
- 3** Conception économe en énergie : la lumière du four s'éteindra automatiquement après trois minutes sans activité pendant la cuisson, et s'allumera une minute avant la fin de la cuisson comme rappel de l'état de cuisson.
- 4** Nettoyez régulièrement les éléments.
- 5** Ne jamais utiliser de casseroles ou de couvercles en verre ou en céramique.
- 6** NE laissez JAMAIS l'huile ou d'autres liquides provenant des aliments couler au fond du four.
- 7** Réglez la température comme suggéré par la recette ou selon vos préférences.
- 8** Fermez fermement la porte et réglez le temps de cuisson pour commencer la cuisson.
- 9** Le panier de friture doit être utilisé sur la grille de cuisson.
- 10** Veuillez ne pas débrancher le cordon d'alimentation lorsque le four a fini de fonctionner. Le ventilateur s'arrêtera de fonctionner avec un délai de 1 minute.



PANNEAU DE COMMANDE



CUISSON

FONCTIONS DU PRODUIT

FONCTION DE CUISSON	DESCRIPTIONS	ACCESSOIRES	POSITION DE LA GRILLE
Friture à air	Préparation d'aliments rapides et extra croustillants avec peu ou pas d'huile ajoutée.	Panier de friture	Niveau 2 ou 3
Grillage	Griller uniformément jusqu'au degré de brunissement parfait.	Grille de cuisson	Niveau 2
Pizza	Fondre et dorer le fromage et les garnitures, tout en croustillant la croûte.	Grille de cuisson ou plaque de cuisson	Niveau 2
Pâtisserie	Cuire et dorer uniformément les biscuits et autres pâtisseries.	Plaque de cuisson	Niveau 1
Biscuits	Cuire et dorer uniformément les biscuits et autres pâtisseries.	Plaque de cuisson	Niveau 2
Rôtissage	Obtenir un extérieur croustillant et un intérieur parfaitement cuit pour une variété de viandes, volailles et légumes.	Grille de cuisson	Niveau 2
Réchauffage	Réchauffer les restes sans les cuire excessivement.	Grille de cuisson ou plaque de cuisson	Niveau 2
Bagel	Faire griller uniformément des tranches de bagel en les plaçant côté coupé vers le haut.	Grille de cuisson	Niveau 3
Grill	Griller la viande et faire dorer uniformément le dessus des plats à gratin.	Grille de cuisson ou plaque de cuisson	Niveau 2
Maintien au chaud	Maintenir les aliments au chaud et empêcher la prolifération bactérienne.	Plaque de cuisson	Niveau 1 ou 2
Fermentation	Maintenir précisément une température basse pour offrir un environnement idéal pour la fermentation.	Plaque de cuisson	Niveau 1 ou 2
Déshydratation	Déshydrater uniformément les aliments sans les cuire.	Panier de friture	Niveau 2 ou 3

PARAMÈTRES DE L'APPAREIL

FONCTION DE CUISSON	RÉGLAGE PAR DÉFAUT	PLAGE DE RÉGLAGE	VENTILATION POUR CONVECTION	PRÉCHAUFFAGE
Friture à air	400°F 15min	93~230°C 1min~2heures	EN MARCHÉ	OUI
Grillage	Tranche 4 Intensité 4	1 ~ 6 tranches - Intensité 1 ~ 7 1min~30min	ÉTEINT	NON
Pizza	450°F 11min	65~230°C 1min~30min	ÉTEINT	OUI
Pâtisserie	175°C 30min	65~230°C 1min~2heures	ÉTEINT	OUI
Biscuits	190°C 10min	65~230°C 1min~2heures	ÉTEINT	OUI
Rôtissage	200°C 1heure	93~230°C 1min~2heures	EN MARCHÉ	NON
Réchauffage	175°C 10min	65~230°C 1min~1heure	ÉTEINT	NON
Bagel	4Tranches 4 Intensité	2, 4, 6 Tranches 1-7 Intensité 1min~30min	ÉTEINT	NON
Grill	230°C 10min	200~230°C 1min~2heures	ÉTEINT	NON
Maintien au chaud	80°C 1heure	38~150°C 1min~4heures	ÉTEINT	NON
Fermentation	38°C 50min	27~43°C 1min~9heures	ÉTEINT	NON
Déshydratation	65°C 4heures	32°C~93°C 1min~24heures	EN MARCHÉ	NON

FONCTIONNEMENT


Remarque

1. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur « DÉPART/PAUSE » pour mettre en pause la cuisson.
2. À la fin de la cuisson, l'appareil émettra 3 bips et affichera « END ».
3. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, et l'alarme retentira 5 fois, le four commencera automatiquement la cuisson.

MISE EN SOURDINE


En mode sourdine, lorsque vous appuyez sur un bouton, aucun son n'est émis. Lorsque le four est branché sur une prise et en mode veille, le mode son est activé par défaut.

1 Pour activer la mise en sourdine :

En mode veille, appuyez sur « ^{ÉCLAIRAGE}  2s » pendant 2 secondes, "OFF" s'affiche.



2 Pour désactiver la mise en sourdine :

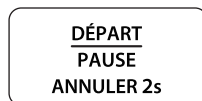
En mode muet, appuyez sur « ^{ÉCLAIRAGE}  2s » pendant 2 secondes, "ON" s'affiche.

FONCTION ECO

Lorsque le four est branché sur une prise et en mode veille, le mode par défaut ne passera pas en mode ECO.

1 Pour entrer en mode ECO :

En mode veille, appuyez sur « DÉPART
PAUSE
ANNULER 2s » pendant 2 secondes, l'écran s'éteindra.



ou

en mode veille, s'il n'y a aucune opération en 5 minutes.

2 Pour annuler le mode ECO:

En mode ECO, vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton ou tourner n'importe quel bouton pour l'annuler.

FONCTION DE MÉMOIRE

Les réglages sont automatiquement enregistrés lorsque la cuisson est terminée.

Lorsque vous sélectionnez la même fonction la prochaine fois, appuyez sur « DÉPART/PAUSE » pour commencer la cuisson, elle se fera avec le réglage précédent.

Les modes Pain grillé et Bagel ne mémorisent que le nombre de tranches et le niveau d'intensité.

RÉINITIALISATION DES DONNÉES D'USINE

Dans la minute qui suit la mise sous tension, appuyez sur les boutons « DÉPART/PAUSE » et « ÉCLAIRAGE » et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour effacer les données utilisées.

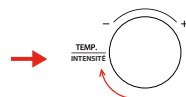
Si cela réussit, l'écran affichera « 1 » puis reviendra en mode veille après 3 secondes. En cas d'échec, « 0 » s'affichera et le four reviendra en mode veille après 3 secondes.

FRITURE À AIR CHAUD

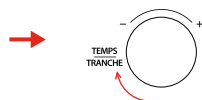
1 Tournez le bouton « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction de FRITURE À AIR.



2 Tournez le bouton « **TEMP. INTENSITÉ** » pour sélectionner la température de cuisson.



3 Tournez le bouton « **TEMPS TRANCHE** » pour sélectionner le temps de cuisson.



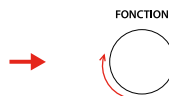
4 Appuyez sur le bouton « **DÉPART PAUSE ANNULER 2s** » pour commencer la préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, l'alarme retentira 5 fois.



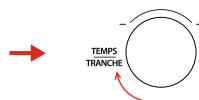
5 Placez les aliments dans le four, fermez la porte, le four commence à cuire automatiquement.

GRILLAGE

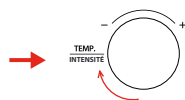
- 1 Tournez le bouton « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction GRILLAGE.



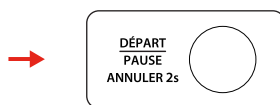
- 2 Tournez le bouton « **TEMPS**
TRANCHE » pour sélectionner le nombre de tranches souhaité.



- 3 Tournez le bouton « **TEMP.**
INTENSITÉ » pour sélectionner le brunissement souhaité.



- 4 Appuyez sur « **DÉPART**
PAUSE
ANNULER 2s » pour commencer la cuisson.

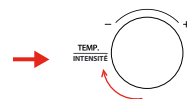


PIZZA

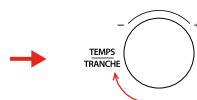
- 1 Tournez le bouton de la « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction PIZZA.



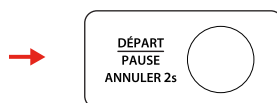
- 2 Tournez le bouton de la « **TEMP. INTENSITÉ** » pour sélectionner la température.



- 3 Tournez le bouton « **TEMPS TRANCHE** » pour sélectionner le temps de cuisson.



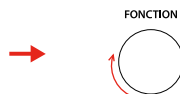
- 4 Appuyez sur le bouton « **DÉPART PAUSE ANNULER 2s** » pour commencer la préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, l'alarme retentira 5 fois.



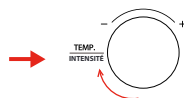
- 5 Placez les aliments dans le four, fermez la porte, le four commence à cuire automatiquement.

PÂTISSERIE

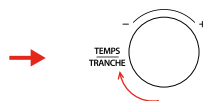
- 1 Tournez le bouton de la « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction PÂTISSERIE.



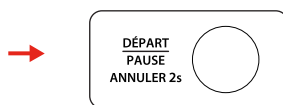
- 2 Tournez le bouton de la « **TEMP. INTENSITÉ** » pour sélectionner la température.



- 3 Tournez le bouton « **TEMPS TRANCHE** » pour sélectionner le temps de cuisson.



- 4 Appuyez sur le bouton « **DÉPART PAUSE ANNULER 2s** » pour commencer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, l'alarme retentira 5 fois.



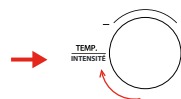
- 5 Placez les aliments dans le four, fermez la porte, le four commence à cuire automatiquement.

BISCUITS

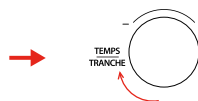
- 1 Tournez le bouton de la « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction BISCUITS.



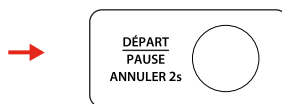
- 2 Tournez le bouton de la « **TEMP. INTENSITÉ** » pour sélectionner la température.



- 3 Tournez le bouton « **TEMPS TRANCHE** » pour sélectionner le temps de cuisson.




- 4 Appuyez sur le bouton « **DÉPART PAUSE ANNULER 2s** » pour commencer la préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, l'alarme retentira 5 fois.

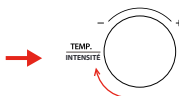


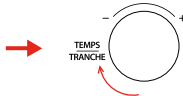
- 5 Placez les aliments dans le four, fermez la porte, le four commence à cuire automatiquement.

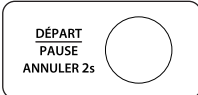
RÔTISSAGE

- 1 Tournez le bouton de la « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction RÔTISSAGE.


- 2 Tournez le bouton « $\frac{\text{TEMP.}}{\text{INTENSITÉ}}$ » pour sélectionner la température de cuisson.

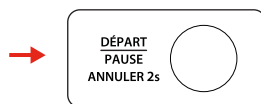
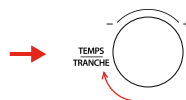
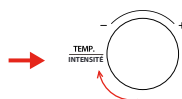
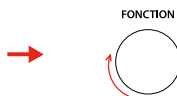

- 3 Tournez le bouton « $\frac{\text{TEMPS}}{\text{TRANCHE}}$ » pour sélectionner le temps de cuisson.


- 4 Appuyez sur « $\frac{\text{DÉPART}}{\text{PAUSE}} \text{ ANNULER 2s}$ » pour commencer la cuisson.



RÉCHAUFFAGE

- 1 Tournez le bouton de la « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction RÉCHAUFFAGE.
- 2 Tournez le bouton « **TEMP.
INTENSITÉ** » pour sélectionner la température de cuisson.
- 3 Tournez le bouton « **TEMPS
TRANCHE** » pour sélectionner le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur « **DÉPART
PAUSE
ANNULER 2s** » pour commencer la cuisson.

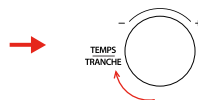


BAGEL

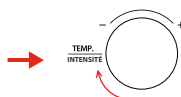
- 1 Tournez le bouton de la « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction BAGEL.



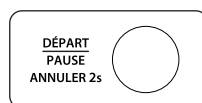
- 2 Tournez le bouton « **TEMPS TRANCHE** » pour sélectionner le nombre de tranches souhaité.



- 3 Tournez le bouton « **TEMP. INTENSITÉ** » pour sélectionner le niveau de brunissement souhaité.



- 4 Appuyez sur « **DÉPART PAUSE** ANNULER 2s » pour commencer la cuisson. →

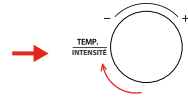


GRILL

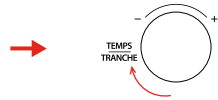
1 Tournez le bouton de la « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction GRILL.



2 Tournez le bouton « **TEMP. INTENSITÉ** » pour sélectionner la température de cuisson.



3 Tournez le bouton « **TEMPS TRANCHE** » pour sélectionner le temps de cuisson.

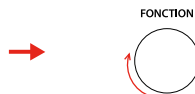


4 Appuyez sur « **DÉPART PAUSE ANNULER 2s** » pour commencer la cuisson.

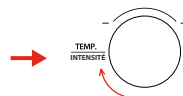


MAINTIEN AU CHAUD

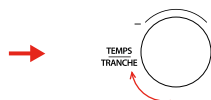
- 1 Tournez le bouton de la « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction MAINTIEN AU CHAUD.



- 2 Tournez le bouton « **TEMP. INTENSITÉ** » pour sélectionner la température de cuisson.



- 3 Tournez le bouton « **TEMPS TRANCHE** » pour sélectionner le temps de cuisson.



- 4 Appuyez sur « **DÉPART PAUSE** » pour commencer la cuisson.

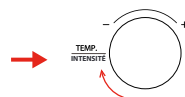


FERMENTATION

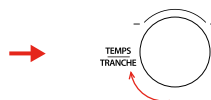
- 1 Tournez le bouton de la « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction FERMENTATION.



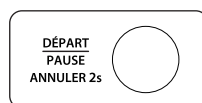
- 2 Tournez le bouton « **TEMP. INTENSITÉ** » pour sélectionner la température de cuisson.



- 3 Tournez le bouton « **TEMPS TRANCHE** » pour sélectionner le temps de cuisson.



- 4 Appuyez sur « **DÉPART PAUSE ANNULER 2s** » pour commencer la cuisson. →

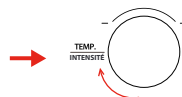


DÉSHYDRATATION

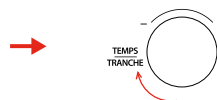
- 1 Tournez le bouton de la « **FONCTION** » pour sélectionner la fonction DÉSHYDRATATION.



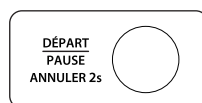
- 2 Tournez le bouton « **TEMP. INTENSITÉ** » pour sélectionner la température de cuisson.



- 3 Tournez le bouton « **TEMPS TRANCHE** » pour sélectionner le temps de cuisson.



- 4 Appuyez sur « **DÉPART** / **PAUSE** / **ANNULER 2s** » pour commencer la cuisson. →



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

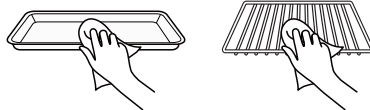
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avec les soins et le nettoyage appropriés, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps. Nous expliquerons ici comment vous devez correctement entretenir et nettoyer votre appareil. N'utilisez pas de nettoyeurs pour vitres ou de grattoirs en métal /verre pour le nettoyage.

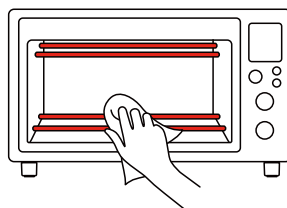
1 Avant de nettoyer, débranchez le four et laissez-le refroidir complètement.

2 Lavez tous les accessoires avec de l'eau tiède savonneuse, y compris la grille de cuisson et le plateau de cuisson.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de brosses à récurer ou de produits chimiques. Cela endommagera le plateau de cuisson.

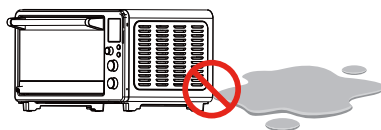


3 Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'intérieur du four. Pour nettoyer la porte, utilisez un chiffon humide imprégné de détergent ou de savon.



4 Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

5 Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service autorisé.



ATTENTION

Avertissement : surface chaude!

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cet appareil est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Cette garantie est valable pour le premier acheteur particulier à compter de la date de l'achat initial au détail et n'est pas transférable. Conservez le coupon de caisse original.

IMPORTANT :

1. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'un abus, d'un manque de soin raisonnable, de la pose d'accessoires non fournis avec l'appareil, de la perte de pièces ou de l'utilisation de l'appareil à une tension autre que celle spécifiée. (Lire attentivement les instructions.)
2. Cette garantie est nulle si cet appareil est utilisé à des fins autres que domestiques.
3. Cette garantie est nulle si cet appareil est utilisé en dehors du Canada.

Si une intervention est nécessaire pendant la période de garantie, emballez correctement votre appareil. Nous recommandons d'utiliser la boîte et le matériel d'emballage d'origine. Si vous avez besoin d'une aide supplémentaire, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle à l'adresse suivante :

Midea America (Canada) Corp.
Unit 108, 15 Allstate Parkway Markham ON L3R 5B4
1-855-238-5607

Midea America (Canada) Corp. décline expressément toute responsabilité pour les dommages consécutifs ou les pertes accidentelles causés par l'utilisation de l'appareil. Certains pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des pertes accessoires ou consécutives, de sorte que la clause de non-responsabilité qui précède peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

Le numéro de série se trouve à l'arrière de l'appareil. Nous vous suggérons de noter le numéro de série de votre appareil dans l'espace ci-dessous pour référence ultérieure.

Numéro de modèle :

Numéro de série :

L'enregistrement des produits n'est pas obligatoire. Le fait de ne pas remplir et renvoyer la carte ou le formulaire ne diminue pas les droits à la garantie du consommateur.

À CONSERVER POUR VOS DOSSIERS

#Les détails comptent