TOASTER OVEN INSTRUCTION MANUAL WTR-A25ASS





CONTENTS

PRODUCT SAFETY

MPORTANT SAFEGUARDS EN-		
INSTRUCTION FOR USE		
BEFORE FIRST USE	EN-5	
NAME OF PARTS	EN-6	
OPERATION	EN-7	
CARE AND CLEANING	EN-12	
WARRANTY PAGE	FN-14	



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 appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. Read all instructions.
- 2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or any electrical parts in water or other liquid.
- 4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 6. 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, o r adjustment.
- 7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 8. Do not use outdoors.
- 9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 12. To disconnect, turn any control to " off ", then remove plug from wall outlet.
- 13. Do not use appliance for other than intended use.

SAFETY WARNING

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- 15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating parts, creating a risk of electric shock.
- 16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- 17. 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 of the above materials on top of the appliance when in operation.
- 18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- 19. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- 20. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and like.
- 21. Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- 22. Caution! To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.(If the appliance is of the grounded type)
- 23. Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and befor cleaning. Allow to cool before handing.
- 24. Avoid contacting moving parts.
- 25. For household use only.
- 26. Hold "Stop/Start" for several seconds to shut down the oven.

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION:

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

SAVE THESE INSTURCTIONS HOUSEHOLD INDOOR USE ONLY

BEFORE FIRST USE

- 1. Remove all accessories and shipping materials packed inside the oven.
- 2. Wash the rack and pan in warm soapy water. Wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge. Blot dry with paper towels to be sure the unit is dry before using.
- 3. Place 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 installed before using.

For the first time only: Set the temperature knob to MAX, the function setting on toast and the timer to 15 minutes. This will burn off any oils still on the Oven.

NOTE

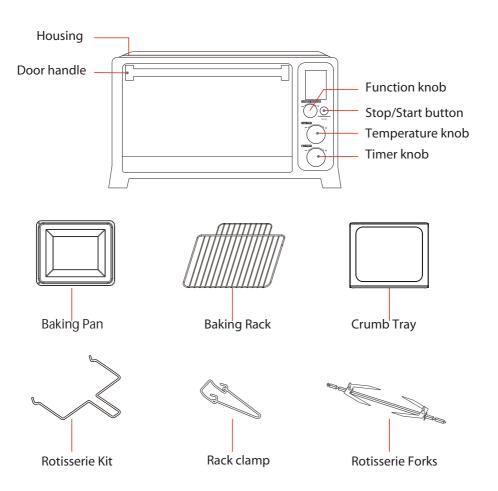
The oven may smoke during this process.

This is normal for a new oven and will not last more than 10-15 minutes.

PRODUCT INSTRUCTION

PART NAMES

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



OPERATION

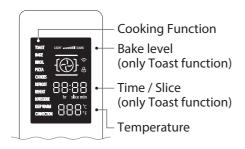
HOW TO USE

CAUTION: THE OVEN SURFACES ARE HOT DURING AND AFTER USE GENERAL INSTRUCTIONS

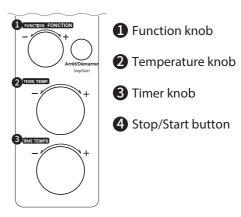
- 1. Place the baking rack in position that will accommodate the height of the food to be cooked.
- 2. Set the food on the rack. Make sure that you always use an ovenproof container in the oven, never use plastic or cardboard containers in the oven.
- 3. Never use glass or ceramic pans or lids.
- 4. DO NOT let juices run to the bottom of the oven. Use the drip tray and crumb tray when cooking.
- 5. Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
- 6. Securely shut the door and set the cooking time to begin operating the oven.

When the oven is plugged in, the buzzer will ring once. The default function is toast. In the process of cooking, selecting "Stop/Start" will stop the function.

CONTROL PANEL



COOKING STEP



OVEN FUNCTION

COOKING FUNCTION	PRESET TEMP	TEMP RANGE	PRESET TIME	TIME RANGE
Toast		Fixed Temp		Fixed Time
Bake	450°F	150°F∼450°F	30 min	1 min~2 hours
Broil	350°F	150°F∼350°F		
Pizza 6 inch	450°F		7 min30 seconds	
Pizza 9 inch		1-205	10 min	1 min~30 min
Pizza 12 inch		150°F∼450°F	10 min30 seconds	
Cookies	350°F		30 min	
Defrost	180°F	100°F~180°F	1 hour30 min	
Reheat	350°F	150°F∼450°F	30 min	_
Rotisserie		150°F∼350°F	1 hour	1 min~2 hours
Keep warm	180°F	100°F~180°F	1 hour30 min	
Convection	450°F	150°F∼450°F	30 min	



TOAST

Fixed temperature & time Preset power level: 4 Power level range: 1-6 level Preset toast quantity: 4 Toast quantity range: 1-6 slice



BAKE

Preset temperature: 450°F Temp range: 150°F - 450°F Preset time: 30 min Time range: 1 min~2 hours



BROIL

Preset temperature: 350°F Temp range: 150°F-350°F Preset time: 30 min Time range: 1 min~2 hours

NOTE Do not preheat when using this function



COOKIES

Preset temperature: 350°F Temp range: 150°F-450°F Preset time: 30 min Time range: 1 min~2 hours

NOTE Do not preheat when using this function



DEFROST

Preset temperature: 180°F Temp range: 100°F-180°F Preset time: 1 hour 30 min Time range: 1 min~2 hours



REHEAT

Preset temperature: 350°F Temp range: 150°F-450°F Preset time: 30 min Time range: 1 min~2 hours



PIZZA

Preset temperature: 450°F Temp range: 150°F-450°F Preset time: 10 min Time range: 1min~30min

NOTE

The cooking time will be displayed and countdown after pressing "Stop/Start" to start cooking.

Do not preheat when using this function



ROTISSERIS

Preset temperature: 350°F Temp range: 150°F-350°F Preset time: 1 hour

Time range: 1 min~2 hours



KEEP WARM

Preset temperature: 180°F Temp range: 100°F-180°F Preset time: 1 hour 30 min Time range: 1 min~2 hours



CONVECTION

Preset temperature: 450°F Temp range: 150°F-450°F Preset time: 30 min Time range: 1 min~2 hours

ROTISSERIE FUNCTION

- 1. Remove the Baking Rack from the oven and set aside.
- Place the Baking Pan in the lowest level of the oven.
 This will catch all the drippings from the food that is on the Rotisserie
 Forks as it cooks. Do NOT attempt to use the Rotisserie Function without placing the Baking Pan in the correct position of the oven.
- 4. Set the Function knob to "ROTIS".
- 5. Select the toast time you want to Rotisserie the food.
- 6. Rotate the Temperature knob clockwise to desired temperature.

ROTISSERIE FUNCTION USING THE ROTISSERIE FORKS

- 1. Secure the food with weight centered on the forks.
- 2. Slide the Holding Forks onto each of the forks and press firmly into the food, piercing the food to hold in place on the forks. Insert the Holding Forks at different angles to hold the food more firmly. Tighten the screws, turning clockwise so that the holding forks will stay in place during the Rotisserie cooking session.
- 3. Insert the pointed end of the Rotisserie forks into the Rotisserie Socket on the inside right side of the oven.
- 4. Lift the Rotisserie Forks on the left side just a bit to allow the notch to fit into the Rotisserie Bracket on the left side of the oven.
- 5. Set the Temperature knob and the Time knob to begin operating the oven.
- Once cooking is complete and you have checked the internal temperature of the food to ensure that it has cooked properly, you can remove the Rotisserie Forks with the Rotisserie Helper Handle.
- 7. Hold the handle in your right hand and support handle in your left hand.

- 8. Place the hooks on the Helper Hander underneath the Rotisserie Forks.
- 9. Lift the left side of the Rotisserie Forks out of the Bracket first and pull slightly toward you.
- 10. Gently remove the right pointed side of the Rotisserie Forks from the Rotisserie Socket and remove the food on the forks out of the oven.
- 11. Place the food on a heat safe plate or dish when you have removed from the oven. Let it cool slightly before attempting to remove the holding forks and Rotisserie Forks from the food.
- 12. To remove the Holding Forks, turn the screws counterclockwise and pull the Holding.



Warning: Hot Surface!

Avertissement: Surface Chaude!

CARE AND CLEANING

- 1. Before cleaning unplug the toaster oven and allow it to cool completely.
- 2. Wash all the attachments with mild, soaped water including the rack and the baking tray.
- 3. Do not use abrasive cleansers, scrubbing brushes and chemical cleaner as this will cause damage to the non-stick coating of baking tray.
- 4. Using a wet cloth to wipe the interior of the oven.
- 5. Clean the door by using a wet cloth saturated with detergent or soap.
- 6. Never immerse the unit in water or other liquid.
- 7. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

SPECIFICATION

MODEL	WTR-A25ASS
OVEN CAPACITY	25L
VOLTAGE	120V~
AC FREQUENCY	60Hz
POWER	1500W
L*W*H	18.9x15.6x10.8 inches(482x396x274 mm)
NET WEIGHT	14.45lbs(6.6 kg)

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:

- 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 United States.

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. Markham, ON L3R 8V2 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:
SAVE THIS FOR YOUR RECORDS
Made in China

FOUR À PAIN MODE D'EMPLOI WTR-A25ASS



TOSHIBA

CONTENU

SÉCURITÉ DES PRODUITS

GARANTIES IMPORTANTESFR-2		
MODE D'EMPLOI		
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	FR-5	
NOM DES PIÈCES	FR-6	
OPÉRATION	FR-7	
SOINS ET NETTOYAGE	FR-12	
CADANITIC DACE	ED 1	



AVANT D'UTILISER CE PRODUIT, LISEZ, COMPRENEZ ET SUIVEZ CES INSTRUCTIONS.

N'OUBLIEZ PAS DE CONSERVER CETTE LISTE DE LIVRES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

DES GARANTIES IMPORTANTES



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes :

- 1. Lisez toutes les instructions.
- 2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- 3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les prises ou tout autre élément électrique dans l'eau ou un autre liquide.
- 4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité.
- 5. Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- 6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- 7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- 8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 9. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- 10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds
- 12. Pour vous déconnecter, mettez n'importe quelle commande sur " Arrêt ", puis retirez la fiche de la prise murale.
- 13. N'utilisez pas l'appareil pour une utilisation autre que celle prévue.

GARANTIES IMPORTANTES



- 14. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau ou que vous jetez de la graisse chaude.
- 15. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, créant ainsi des pièces, d'où un risque de choc électrique.
- 16. Les aliments ou les ustensiles en métal trop grands ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- 17. Un incendie peut se produire si le grille-pain-four est couvert ou touche des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des tentures, des murs et autres, lorsqu'il fonctionne. Ne les stockez pas sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- 18. Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients autres qu'en métal ou en verre.
- 19. Ne stockez pas de matériaux, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 20. Ne mettez pas les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et autres.
- 21. Ne couvrez pas le plateau à miettes ni aucune partie du four avec une feuille de métal. Cela entraînera une surchauffe du four.
- 22. Attention : pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, ne branchez les appareils qu'à des prises correctement mises à la terre. (Si l'appareil est du type mis à la terre)
- 23. Retirez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de le remettre.
- 24. Évitez de contacter les pièces mobiles.
- 25. A usage domestique uniquement.
- 26. Appuyez longuement sur "Arrêt/Démarrer" pour arrêter le fonctionnement du four.

GARANTIES IMPORTANTES



PRUDENCE:

N'insérez pas vos doigts dans des trous ou des interstices, car cela pourrait vous blesser.

SAUVER CES INSTINCTS USAGE DOMESTIQUE À L'INTÉRIEUR UNIQUEMENT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1. Retirez tous les accessoires et le matériel d'expédition emballés à l'intérieur du Four.
- 2. Lavez le Rack and Pan dans de l'eau chaude savonneuse. Essuyez l'intérieur du Four avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez-les avec du papier essuie-tout pour vous assurer que l'appareil est bien sec avant de l'utiliser.
- 3. Placez le four sur un comptoir plat ou une autre surface stable. NE FONCTIONNEZ PAS SUR LE MÊME CIRCUIT AVEC UN AUTRE APPAREIL.
- 4. Assurez-vous que le ramasse-miettes est correctement installé avant de l'utiliser.

Pour la première fois seulement, réglez le bouton de température sur MAX, la fonction de mise en place des toasts et la minuterie sur 15 minutes. Cela permettra de brûler les huiles encore présentes dans le four.

NOTE

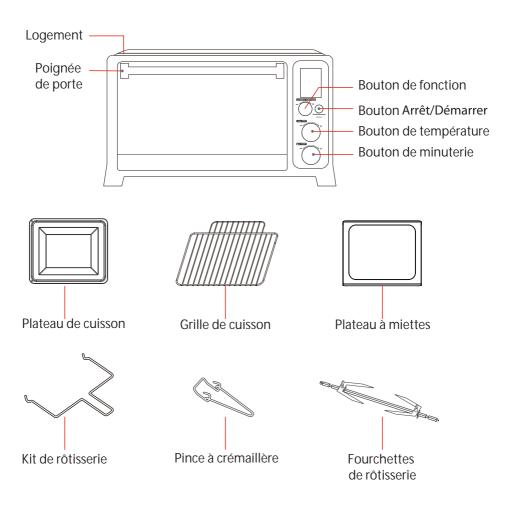
Le four peut fumer pendant ce processus.

C'est normal pour un four neuf et ne durera pas plus de 10-15 minutes.

INSTRUCTION DU PRODUIT

NOMS DE PIÈCES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes :



FONCTIONNEMENT

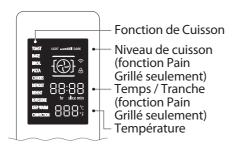
COMMENT UTILISER

PRUDENCE : LES SURFACES DU FOUR SONT CHAUDES PENDANT ET APRÈS L'UTILISATION INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

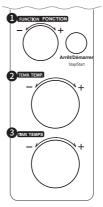
- 1. Placez le support de cuisson dans une position qui s'adapte à la hauteur des aliments à cuire.
- 2. Mettez la nourriture sur le Rack. Veillez à toujours utiliser un récipient résistant au four dans le four, n'utilisez jamais de récipients en plastique ou en carton dans le four.
- 3. N'utilisez jamais de casseroles ou de couvercles en verre ou en céramique
- Ne laissez pas les jus s'écouler au fond du four. Utilisez le bac d'égouttage et le bac à miettes pour cuisiner.
- 5. Réglez la température comme suggéré par la recette ou comme vous le souhaitez.
- 6. Fermez bien la porte et réglez le temps de cuisson pour commencer à faire fonctionner le four.

Lorsque le four est branché, le buzzer sonne une fois. La fonction par défaut est pain grillé. En cours de cuisson, la sélection de "Arrêt/Démarrer " arrête la fonction.

PANNEAU DE COMMANDE



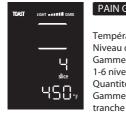
ÉTAPE DE LA VÉRIFICATION



- Bouton de fonction
- 2 Bouton de température
- **3** Bouton de minuterie
- 4 Bouton Arrêt/Démarrer

FONCTIONNEMENT DU FOUR

FONCTION DE CUISSON	TEMP PRÉDÉFINIE	GAMME DE PRODUITS	TEMP DE PRÉRÉGLAGE	PLAGE HORAIRE
Pain grillé		Température fixe		Temps fixe
Cuire	450°F	150°F∼450°F	30 min	1 min~2 heures
Griller	350°F	150°F∼350°F		
Pizza 6 pouces			7 min30 secondes	
Pizza 9 pouces	450°F		10 min	1 min~30 min
Pizza 12 pouces		150°F∼450°F	10 min30 secondes	
Biscuit	350°F		30 min	
Décongeler	180°F	100°F~180°F	1 heure 30 min	
Réchauffer	350°F	150°F∼450°F	30 min	_
Rôtisserie		150°F∼350°F	1 heure	1 min~2 heures
Maintien au chaud	180°F	100°F~180°F	1 heure30 min	
Convection	450°F	150°F∼450°F	30 min	



PAIN GRILLÉ

Température et heure fixes Niveau de puissance préréglé: 4 Gamme de niveaux de puissance : 1-6 niveau Quantité de pain grillé préréglée : 4 Gamme de quantités de toasts : 1-6



CUIRE

Température préréglée : 450°F Plage de température :150°F - 450°F Temp de préréglage : 30 min

1 min~2 heures



GRILLER

Température préréglée : 350°F Gamme de produits: 150°F -350°F Temp de préréglage : 30 min Plage horaire: 1 min~2 heures

NOTE

Ne pas préchauffer lors de l'utilisation de cette fonction



BISCUIT

Température préréglée: 350°F Gamme de produits: 150°F -450°F Temp de préréglage : 30 min Plage horaire: 1 min~2 heures

NOTE Ne pas préchauffer lors de l'utilisation de cette fonction



DÉCONGELER

Température préréglée: 180°F Gamme de produits : 100°F -180°F Temp de préréglage: 1 heure 30 min Plage horaire: 1 min~2 heures





RÉCHAUFFER

Température préréglée: 350°F Gamme de produits : 150°F -450°F Temp de préréglage : 30 min Plage horaire: 1 min~2 heure



PIZZA

Température préréglée: 450°F Gamme de produits : 150°F -450°F Temp de préréglage : 10 min Plage horaire: 1min~30min

NOTE

Le temps de cuisson sera affiché et un compte à rebours sera lancé après avoir appuyé sur "Arrêt/Démarrer "pour démarrer la cuisson. Ne pas préchauffer lors de l'utilisation de cette fonction





Température préréglée : 350°F Gamme de produits : 150°F -350°F Temp de préréglage : 1 heure Plage horaire: 1 min~2 heures

MAINTIEN AU CHAUD



Température préréglée : 180°F Gamme de produits : 100°F -180°F Temp de préréglage : 1 heure 30 min Plage horaire: 1 min~2 heure

CONVECTION



Température préréglée : 450°F Gamme de produits : 150°F -450°F Temp de préréglage : 30 min Plage horaire: 1 min~2 heure

FONCTION DE RÔTISSERIE

- 1. Retirer la grille du four et la mettre de côté.
- 2. Placez le plat de cuisson dans le niveau le plus bas du four. Cela permettra de récupérer toutes les gouttes des aliments qui se trouvent sur la fourchette de la rôtisserie pendant la cuisson. Ne tentez pas d'utiliser la fonction Rôtissoire sans placer le plat de cuisson dans la position correcte du four.
- 4. Réglez le bouton de fonction sur "ROTIS".
- 5. Sélectionnez l'heure à laquelle vous souhaitez faire une rôtisserie.
- 6. Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée.

FONCTION DE RÔTISSERIE À L'AIDE DES FOURCHETTES DE RÔTISSERIE

- 1. Sécurisez la nourriture avec un poids centré sur les fourchettes.
- 2. Faites glisser les fourchettes sur chacune des fourchettes et appuyez fermement sur les aliments, en perçant les aliments pour les maintenir en place sur les fourchettes. Insérez les fourches de maintien à différents angles pour tenir les aliments plus fermement. Serrez les vis en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour que les fourches de maintien restent en place pendant la cuisson de la rôtisserie.
- 3. Insérez l'extrémité pointue des fourchettes de la rôtissoire dans la douille de la rôtissoire, à l'intérieur du four, sur le côté droit.
- 4. Soulevez un peu la fourchette de la rôtissoire sur le côté gauche pour permettre à l'encoche de s'insérer dans le support de la rôtissoire sur le côté gauche du four.
- 5. Réglez le bouton de température et le bouton de temps pour commencer à faire fonctionner le four.
- 6. Une fois la cuisson terminée et après avoir vérifié la température interne des aliments pour vous assurer qu'ils ont bien cuit, vous pouvez retirer les fourchettes de la rôtisserie à l'aide de la poignée de l'aide à la rôtisserie.
- 7. Tenez la poignée dans votre main droite et la poignée de soutien dans votre main gauche.

- 8. Placez les crochets sur le Helper Hander sous les fourches de la rôtisserie.
- 9. Soulevez d'abord le côté gauche de la Fourchette de Rôtisserie et tirez légèrement vers vous.
- 10. Retirez délicatement le côté pointu droit des fourchettes de la rôtissoire de la prise de la rôtissoire et retirez les aliments sur les fourchettes du four.
- 11. Placez les aliments sur une assiette ou un plat résistant à la chaleur lorsque vous les sortez du four. Laissez refroidir légèrement avant d'essayer de retirer les fourchettes de maintien et les fourchettes de rôtisserie de la nourriture.
- 12. Pour retirer la fourchette, tournez les vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez sur la fourchette.



Attention: Surface Chaude!

Avertissement : Chaude de surface !

LES SOINS ET LE NETTOYAGE

- 1. Avant le nettoyage, débranchez le grille-pain four et laissez-le refroidir complètement.
- 2. Lavez toutes les pièces jointes à l'eau douce savonneuse, y compris la grille et la plaque de cuisson.
- 3. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses à récurer et de nettoyants chimiques car cela endommagerait le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson.
- 4. Utiliser un chiffon humide pour essuyer l'intérieur du four.
- 5. Pour nettoyer la porte, utilisez un chiffon humide saturé de détergent ou de savon.
- 6. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- 7. Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

SPÉCIFICATION

MODÈLE	WTR-A25ASS
CAPACITÉ DU FOUR	25L
TENSION	120V~
FRÉQUENCE AC	60Hz
PUISSANCE	1500W
L*W*H	18.9x15.6x10.8 inches(482x396x274 mm)
POIDS NET	14.45lbs(6.6 kg)

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Ce produit est couvert par une garantie stipulant qu'il sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Cette garantie est valable pour l'acheteur au détail original à partir de la date d'achat au détail initial et est incessible.

Conservez votre reçu de vente original.

IMPORTANT:

- Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'un abus, d'un manque de soins raisonnables, de la fixation de tout accessoire non fourni avec le produit, de la perte de pièces ou de la soumission de l'appareil à une tension autre que celle spécifiée. (Lisez attentivement les instructions.)
- 2. Cette garantie est nulle si ce produit est utilisé à des fins autres que domestiques.
- 3. Cette garantie est nulle si ce produit est utilisé en dehors des États-Unis. Si un entretien est nécessaire pendant la période de garantie, emballez correctement votre appareil. Nous vous recommandons d'utiliser le carton d'origine et les matériaux d'emballage.

Si une assistance supplémentaire est nécessaire, veuillez contacter l'assistance client à l'adresse suivante :

Midea America (Canada) Corp. Markham, ON L3R 8V2 1-855-238-5607

Midea America (Canada) Corp. décline expressément toute responsabilité pour les dommages indirects ou les pertes accidentelles causés par l'utilisation de l'appareil. Certains États n'autorisent pas cette exclusion ou limitation des pertes accessoires ou consécutives, de sorte que la clause de non-responsabilité ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux précis, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'État ou la province.

Le numéro de série se trouve à l'arrière du boîtier. Nous vous conseillons de noter le numéro de série de votre appareil dans l'espace ci-dessous pour toute référence future.

Numéro de modèle :
Numéro de série :
GARDEZ LE PRÉSENT DOCUMENT DANS VOS DOSSIERS
Fabriqué en Chine

Assistance à la clientèle: 1-855-238-5607 Midea America (Canada) Corp. Markham, ON L3R 8V2