UNE MARQUE PRINCIPALE DANS LE ROYAUME-UNI

Russell Hobbs®

FINI CLASSIQUE SATINÉ

Four à convection numérique grille jusqu'à 6 tranches de pain

GUIDE DE L'UTILISATEUR

RHTCOB328D, RHTCOB328B, RHTCOB328W

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Toujours observer les précautions élémentaires de sécurité pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, y compris les suivantes:

1. Lire l'ensemble des instructions
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tous risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de fixer ou de démonter des pièces ainsi qu'avant de le nettoyer.
6. Ne jamais faire fonctionner un appareil endommagé. Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon électrique ou la fiche est endommagé(e), ni d'un appareil qui ne fonctionne pas, qui est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Contacter le Service Clients pour obtenir l'autorisation de renvoi de l'appareil afin qu'il puisse être examiné ou réparé, ou faire l'objet de réglages.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Faire extrêmement attention en retirant l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton d'arrêt rouge 'STOP', puis débrancher la fiche de la prise murale.
13. Utiliser l'appareil conformément à l'usage pour lequel il est conçu.
14. Faire extrêmement attention en retirant le plateau amovible ou en jetant la graisse chaude.

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES *(suite)*

15. Ne pas utiliser de tampons à récurer métallique pour nettoyer l'appareil. Des fibres risquent de se détacher et d'entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
16. Les aliments de taille disproportionnée et les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le Four-Grille-pain car ils risqueraient de causer un incendie ou encore une électrocution.
17. Un incendie pourrait se déclarer si le four-grille pain en fonctionnement entrait en contact avec des matériaux inflammables tels que rideaux, draperies, murs, etc. Ne pas placer d'objets sur le four en cours de fonctionnement.
18. Faire extrêmement attention à l'utilisation de récipients fabriqués dans des matériaux autres que du métal ou du verre.
19. Ne rien entreposer dans le four en mode d'arrêt à l'exception des accessoires recommandés par le fabricant.
20. Ne pas entreposer les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
21. Ne pas couvrir le plateau ramasse-miettes ni une quelconque partie du four de papier d'aluminium. Ceci ferait surchauffer l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

APPAREIL A L'INTENTION DES PARTICULIERS

AUTRES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION AUX SURFACES QUI DEVIENNENT TRÈS CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur d'eau en cours d'utilisation. Veillez à prendre les précautions qui s'imposent afin d'éviter les brûlures, incendies, ou tout autre type de blessures ou de dommages.

1. Toute personne n'ayant pas lu ou assimilé l'ensemble des consignes de fonctionnement et de sécurité de l'appareil est inapte à l'utiliser. Tous les utilisateurs doivent lire et assimiler le présent Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil.
2. **Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il ne sert pas ou encore avant de procéder au nettoyage. Afin d'éviter tous risques d'électrocution, ne jamais immerger ou rincer l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
3. Si l'appareil tombait ou se retrouvait accidentellement immergé dans l'eau, veuillez le débrancher de la prise murale sur-le-champ. **Ne pas entreprendre de sortir l'appareil de l'eau !**
4. L'appareil en fonctionnement doit bénéficier d'un espace de circulation d'air adéquat sur tous les côté ainsi qu'en hauteur. Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est en contact ou situé à proximité de rideaux, tentures, vêtements, torchons, ou autres matériaux inflammables.
5. Pour éviter les risques d'incendie, ne pas laisser l'appareil fonctionner seul.
6. Si l'appareil ne fonctionnait pas normalement en cours d'utilisation, veuillez débrancher le cordon sur-le-champ. Ne pas essayer d'utiliser ou de réparer l'appareil lorsque celui présente un défaut de fonctionnement !
7. Le cordon de l'appareil doit être branché exclusivement dans une prise de 120V CA.
8. Ne pas utiliser l'appareil en position instable.

FICHE POLARISEE

Cet appareil est équipé d'une **fiche polarisée** (l'une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, la fiche ne peut être branchée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, retournez-la. Si elle ne peut toujours pas être branchée, consulter un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la prise d'une quelconque manière.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque de blessures liées au fait de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon plus long.

Il est déconseillé de recourir à l'emploi d'une rallonge.

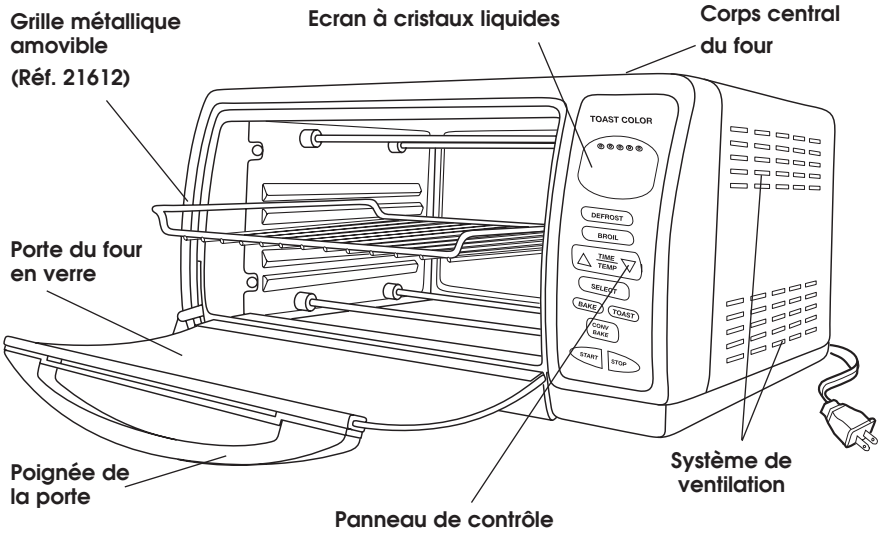
ALIMENTATION ELECTRIQUE

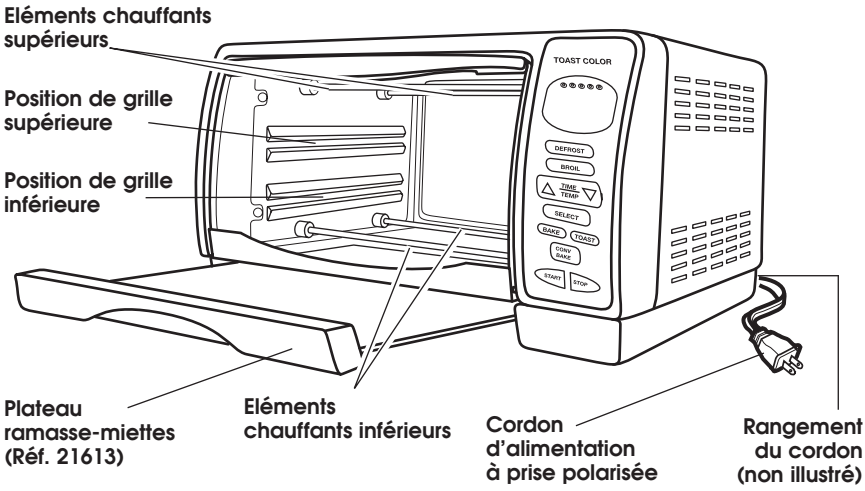
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, il doit être branché sur un circuit électrique indépendant.

INTRODUCTION

Votre four numérique à convection Russell Hobbs® jusqu'à 6 tranches de pain offre 5 modes de cuisson : 'KEEP WARM' (Maintien au chaud), 'BROIL' (Gril), 'TOAST' (Grille-pain), 'BAKE' (Cuisson conventionnelle), et 'CONVECTION BAKE' (Cuisson au four à convection). Le grand écran à cristaux liquides et les touches électroniques permettent une utilisation simple du four. Ce four s'intègre en beauté dans la cuisine grâce à son apparence en acier inoxydable brossé rehaussée par une élégante porte en verre noire incurvée.

LE PRODUIT ET LES ILLUSTRATIONS NE SONT PAS TOUJOURS IDENTIQUES





AVANT D'UTILISER LE FOUR A CONVECTION NUMERIQUE POUR LA PREMIERE FOIS

ATTENTION: Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le Four à convection numérique dans l'eau ni laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.

1. Sortir avec précaution le four et ses accessoires de la boîte, en retirant l'ensemble des emballages. Retirer toute étiquette apposée sur les surfaces extérieures de l'appareil.
2. Essuyer les surfaces extérieures du four avec un chiffon propre humide. Laver l'ensemble des accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de détergents abrasifs.
3. Pour éliminer toute trace éventuelle de graisse résiduelle, sélectionner le mode 'BAKE' (Cuisson conventionnelle) et régler la 'TEMPERATURE' sur 232°C, puis la minuterie 'TIME' sur 30 minutes. Appuyer sur la touche de démarrage 'START'. Le four à convection numérique est prêt à l'emploi dès que ce cycle est terminé.

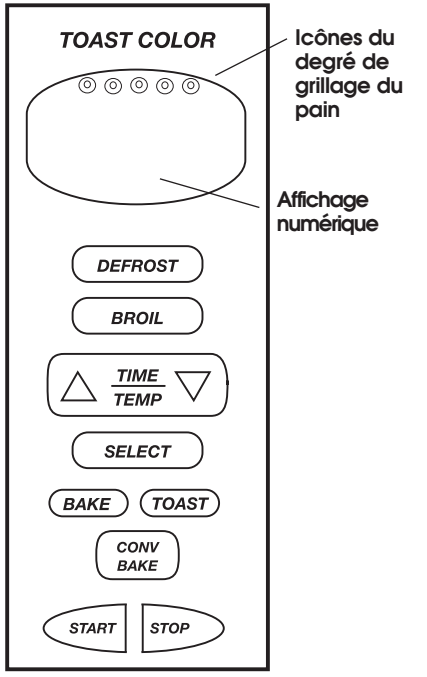
CONSEILS EN VUE DE RESULTATS OPTIMAUX

- Afin d'éviter toute déperdition de chaleur, essayer de ne pas ouvrir la porte du four trop souvent.
- Pour faire dorer les aliments plus rapidement, badigeonner les morceaux tendres de viande, de poulet ou de poisson d'huile ou de beurre fondu.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche de démarrage 'START', l'affichage revient sur : (— — —).

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE CONTROLE

1. **Grillage du pain :** Le bouton de sélection comprend une série de 5 icônes représentant le degré de grillage du pain.
2. **Affichage numérique :** Indique le TEMPS DE CUISSON/LA TEMPERATURE sélectionnés ou (— — —).
3. **Bouton de Maintien au chaud 'KEEP WARM':** Température non réglable de 93°C, temps de cuisson par défaut : 30 minutes (0:30). Temps de cuisson maximum : 1 heure.
4. **Bouton du gril 'Broil':** Température non réglable de 232°C, temps de cuisson par défaut : 30 minutes (0:30). Temps de cuisson maximum : 2 heures.
5. **Bouton de cuisson conventionnelle 'BAKE' :** Température non réglable de 176°C, temps de cuisson par défaut : 30 minutes (0:30). Temps de cuisson maximum : 2 heures.
6. **Bouton du grille-pain 'TOAST' :** Température non réglable de 232°C, temps de cuisson par défaut : grillage léger.
7. **Bouton de cuisson au four à convection 'CONVECTION BAKE' :** Température par défaut de 176°C, 30 minutes (0:30). Temps de cuisson maximum : 2 heures.



8. **Bouton de sélection 'SELECT' :** Bascule entre la minuterie 'TIME' et la TEMPERATURE.
9. **Bouton minuterie/température 'TIME/TEMPERATURE' :** Appuyer sur la flèche du haut ou du bas pour régler la minuterie et la température sur certains modes et pour sélectionner le degré de grillage du pain.

PANNEAU DE CONTROLE (SUITE)

(Conseil : Le fait de maintenir enfoncées la flèche du haut ou du bas permet de faire défiler la minuterie ou la température à grande vitesse vers l'avant ou l'arrière.)

10. **Bouton de démarrage 'START' :** Appuyer sur ce bouton pour faire démarrer l'ensemble des modes disponibles. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton, l'affichage revient sur : (— — —).
11. **Bouton d'arrêt 'STOP' :** Appuyer sur ce bouton pour éteindre l'alimentation électrique (position 'OFF'). La sonnerie retentit une fois, l'affichage revient sur : (— — —), et l'ensemble des voyants lumineux s'éteint.

REMARQUE : A chaque fois que vous appuyez sur les boutons **'KEEP WARM' (Maintien au chaud), 'BROIL' (Gril), 'TIME/TEMPERATURE' (Minuterie/Température), 'BAKE' (Cuisson conventionnelle), 'CONVECTION BAKE' (Cuisson au four à convection), 'TOAST' (Grille-pain), 'START' (Démarrage) ou 'STOP' (Arrêt),** un voyant rouge s'allume et un bip retentit. Ceci indique que le programme que vous avez sélectionné a été pris en compte.

POSITIONNEMENT DE LA GRILLE METALLIQUE SUR DIFFERENTS NIVEAUX

Grille métallique

Grille métallique inversée

Vous pouvez régler la hauteur et la position de la grille métallique en fonction de la taille des aliments ou de la hauteur du plat. Vous pouvez placer la grille métallique sur 2 niveaux différents, soit à l'endroit, soit à l'envers. Faire glisser la grille métallique dans le four en veillant à ce qu'elle soit bien à plat et mise en place correctement. Vous pouvez soit insérer la grille dans le four en position normale, soit la retourner.

- Lorsque vous utilisez le mode 'Gril', les aliments doivent être placés à une distance comprise entre 2,5 et 5 cm de l'élément chauffant supérieur.
- En mode de cuisson, la position de la grille dépend du type d'aliments à préparer. Il est important de centrer les plats le plus possible de manière à ce qu'ils cuisent uniformément.

MODE DE MAINTIEN AU CHAUD 'KEEP WARM'

Utiliser le mode de maintien au chaud 'KEEP WARM' à 93°C, entre 5 minutes et 1 heure. La température n'est pas réglable.

1. Brancher le four à convection numérique dans une prise de 120V CA.
2. Appuyer sur le bouton de maintien au chaud 'KEEP WARM'. Le voyant rouge situé à côté du bouton de maintien au chaud 'KEEP WARM' s'allume.
3. Le voyant de la minuterie 'TIME' s'allume également et le temps de cuisson par défaut '0:30' apparaît sur l'affichage. Pour régler la minuterie 'TIME', appuyer sur la flèche du haut ou du bas de manière à faire changer l'heure par intervalles de 5 minutes. Vous pouvez régler le four sur le mode de maintien au chaud etre 5 minutes et 1 heure.

REMARQUE : Si vous appuyez sur le bouton 'SELECT', le voyant de la 'TEMPERATURE' s'allume et la température préréglée de 93°C apparaît sur l'affichage. **La température ne peut pas être réglée.** Appuyer à nouveau sur le bouton de sélection 'SELECT'.

4. Ouvrir la porte et centrer les aliments sur la grille métallique. Fermer la porte.
5. Appuyer sur le bouton de démarrage 'START', le four commence à préchauffer. L'affichage indique la dernière option sélectionnée de la minuterie 'TIME' ou de la TEMPERATURE. Si la TEMPERATURE a été sélectionnée en dernier auparavant, elle s'affiche pendant environ 30 secondes. L'affichage indique ensuite le temps de cuisson en comptant à rebours. Lorsque le temps de cuisson sélectionné est révolu, le four émet 5 bips et s'éteint en se plaçant sur 'OFF'.
6. Vous pouvez éteindre le four en le plaçant sur 'OFF' ou encore annuler le mode de maintien au chaud en appuyant sur le bouton rouge d'arrêt 'STOP'.
7. Mettre des gants de cuisine isolants avant de retirer les plats du Four à convection numérique.
8. Débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer.

CONSEILS DE MAINTIEN AU CHAUD

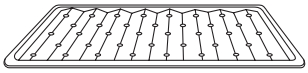
- Utiliser ce mode pendant de courtes périodes après la cuisson des plats.

MODE DE CUISSON AU GRIL 'BROIL'

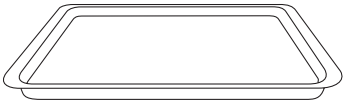
Le mode de cuisson au gril 'BROIL' permet de faire griller vos aliments préférés en fonction des instructions indiquées sur le paquet ou dans la recette.

- En mode gril, toujours utiliser la plaque de cuisson/du gril et la plaque spéciale gril. Ceci permet de recueillir le jus et la graisse dans le plaque de cuisson/du gril tout en réduisant les éclaboussures.

Plaque spéciale gril
(Réf. 21610)



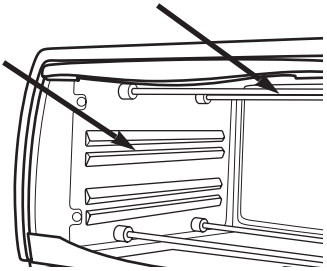
Plaque de cuisson/du gril
(Réf. 21611)



Placer la plaque spéciale gril à l'intérieur de la plaque de cuisson/du gril

Placer les aliments à une distance comprise entre 2,5 et 5 cm de l'élément chauffant supérieur.

Utiliser la position supérieure du four le plus souvent possible.



- Utiliser la position supérieure du four le plus souvent possible. Les aliment doivent être placés à une distance comprise entre 2,5 et 5 cm de l'élément chauffant du haut. Vous pouvez soit utiliser la grille métallique en position normale, soit en position inversée, en fonction de l'épaisseur des aliments à cuire.

ATTENTION : NE JAMAIS LAISSER LE FOUR/GRILLE-PAIN FONCTIONNER SEUL EN MODE GRIL.

1. Brancher le Four à convection numérique dans une prise de 120V CA.
2. Ouvrir la porte et centrer la plaque de cuisson/du gril et la plaque spéciale gril en plaçant les aliments sur la grille métallique. Fermer la porte.
3. Appuyer sur le bouton du gril 'BROIL'. Le voyant rouge situé à côté du bouton du gril s'allume.
4. Le voyant de la minuterie 'TIME' s'allume tandis que le temps de cuisson par défaut '0:30' apparaît sur l'affichage. Pour changer le temps de cuisson 'TIME', appuyer sur la flèche du haut ou du bas, l'heure s'affiche par intervalles de 5 minutes. Vous pouvez régler le four sur le mode gril 'BROIL' entre 5 minutes et 2 heures.

MODE DE CUISSON AU GRIL 'BROIL *(Suite)*

REMARQUE : SI vous appuyez sur le bouton de sélection 'SELECT', le voyant de la TEMPERATURE s'allume et **la température non réglable** de 232°C apparaît sur l'affichage.

5. Appuyer sur le bouton de démarrage 'START', le four commence à griller les aliments. L'affichage affiche la dernière option sélectionnée de la minuterie 'TIME' ou de la TEMPERATURE. Si la TEMPERATURE a été sélectionnée en dernier auparavant, elle s'affiche pendant environ 30 secondes. L'affichage indique ensuite le temps de cuisson en comptant à rebours. Retourner les aliments à la mi-cuisson. Lorsque le temps de cuisson sélectionné est révolu, le four émet 5 bips et s'éteint en se plaçant sur 'OFF'.
6. Vous pouvez éteindre le four en le plaçant sur 'OFF' ou encore annuler le mode de maintien au chaud en appuyant sur le bouton rouge d'arrêt 'STOP'.
7. Mettre des gants de cuisine isolants avant de retirer les plats du Four à convection numérique.
8. Débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer.

CONSEILS EN MODE GRIL 'BROIL'

- Ne pas mettre de papier d'aluminium sur la plaque spéciale gril. La graisse s'accumulerait et risquerait de déclencher un incendie.
- En mode gril, retirer le gras visible de la viande et faire des entailles sur le pourtour de manière à ce que la viande reste bien à plat, ce qui permet de réduire les éclaboussures et la fumée de cuisson.
- Toujours décongeler la viande avant de la griller.
- En mode gril, le four est préréglé sur la température la plus élevée.

INSTRUCTIONS DE GRILLAGE

1. Placer la plaque spéciale gril à l'intérieur de la plaque de cuisson/du gril. Placer les aliments sur la plaque spéciale gril.
2. Assaisonner les aliments avant de les faire cuire.
3. Faire griller jusqu'à ce que les aliments soient cuits en les retournant à mi-cuisson.

TABLEAU DE LA CUISSON EN MODE GRIL 'BROIL'

Aliment	Poids/ Epaisseur	Temps de cuisson (Minutes)	Température interne (ºC)
BOEUF			
Porter-house/faux-filet	2,5 cm	0:15 - 0:25	62 - 76,5
Côte	2,5 cm	0:15 - 0:25	62 - 76,5
Hamburger	113 g	0:15 - 0:20	71
PORC			
Côtes	1 cm	0:10 - 0:20	71 - 76,5
VOLAILLE			
Chicken	pieces	0:25 - 0:35	82
POISSON			
Filets	1 cm	0:10 - 0:15	
Steak	2,5 cm	0:20 - 0:30	

GRANDES LIGNES DE LA CUISSON (USDA)

REMARQUE : Le Ministère Américain de l'Agriculture recommande de suivre les indications de température interne suivantes pour la viande et la volaille, de manière à éliminer toute bactérie potentiellement dangereuse. La dinde hachée et le poulet doivent être cuits à une température interne de 73°C, le boeuf, le veau, l'agneau et le porc hachés doivent être cuits à une température interne de 71°C. Le poulet et la dinde doivent être cuits à une température interne de 76°C pour la viande blanche et de 82°C pour la viande rouge. L'oie et le canard doivent être cuits à une température interne de 82°C. Le bœuf, le veau, l'agneau, etc. frais doivent avoir une température interne d'au moins 62°C. Le porc frais doit être cuit à une température interne d'au moins 71°C. Pour réchauffer des produits à base de viande et de volaille, la température interne doit être de 73°C.

MODE DE CUISSON AU FOUR CONVENTIONNEL OU A CONVECTION

Le mode de cuisson au four conventionnel 'BAKE' permet de faire cuire les gâteaux, petits gâteaux, pies, biscuits ou toute autre recette en suivant les instructions mentionnées sur le paquet.

Le mode de cuisson au four à convection 'CONVECTION BAKE' fait circuler la chaleur tournante dans la cavité du four de manière à maintenir une température constante. La circulation d'air chaud constante permet de faire dorer les viandes et la volaille et d'en conserver le jus.

1. Brancher le Four à convection numérique dans une prise de 120V CA.
2. Placer la grille métallique dans la position qui convient en fonction du plat de cuisson.
3. Appuyer soit sur le bouton de cuisson conventionnelle 'BAKE', soit sur le bouton de cuisson au four à convection 'CONVECTION BAKE'. Le voyant rouge situé à côté de 'BAKE' ou de 'CONVECTION BAKE' s'allume.
4. Le voyant de la minuterie 'TIME' s'allume également et le temps de cuisson par défaut '0:30 ' apparaît sur l'affichage. Pour changer le temps de cuisson 'TIME', appuyer sur la flèche du haut ou du bas, l'heure change par intervalles de 5 minutes. Vous pouvez régler le four sur le mode de cuisson conventionnelle 'BAKE' ou sur le mode de cuisson au four à convection 'CONVECTION BAKE' entre 5 minutes et 2 heures.
5. Appuyer sur le bouton de sélection 'SELECT'. Le voyant de la TEMPERATURE s'allume tandis que la température préréglée de 176°C apparaît sur l'affichage .

   Pour changer la température, appuyer sur la flèche du haut ou du bas. La température change par intervalles de 25°C. Pour changer la température plus rapidement, maintenir la flèche enfoncée. Vous pouvez régler le four sur le mode de cuisson conventionnelle 'BAKE' ou sur le mode de cuisson au four à convection 'CONVECTION BAKE' entre 37,5°C et 232°C.
6. Appuyer sur le bouton de démarrage 'START', le four se met à préchauffer pendant 10 minutes en fonction des indications du paquet ou de la recette. L'affichage indique la dernière option sélectionnée de la minuterie 'TIME' ou de la TEMPERATURE. Si la TEMPERATURE a été sélectionnée en dernier auparavant, elle s'affiche pendant environ 30 secondes. L'affichage indique ensuite le temps de cuisson en comptant à rebours. Lorsque le temps de cuisson sélectionné est révolu, le four émet 5 bips et s'éteint en se plaçant sur 'OFF'.

MODE DE CUISSON AU FOUR CONVENTIONNEL OU A CONVECTION (SUITE)

7. Ouvrir la porte et centrer les aliments sur la grille métallique. Fermer la porte.
8. Vous pouvez éteindre le four en le plaçant sur 'OFF' ou encore annuler le mode de maintien au chaud en appuyant sur le bouton rouge d'arrêt 'STOP'.
9. Mettre des gants de cuisine isolants avant de retirer les plats du Four à convection numérique.
10. Débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer.

CONSEILS DE CUISSON EN MODE DE CUISSON CONVENTIONNEL/A CONVECTION

- En mode de cuisson, la position de la grille dépend du type d'aliments à préparer. Il est important de centrer les plats le plus possible de manière à ce qu'ils cuisent uniformément.
- Les plats de couleur foncée ou non brillants absorbent la chaleur plus rapidement. Les aliments cuiront et doreront également plus facilement que dans des plats brillants.
- Les plats de cuisson peu profonds sont vivement conseillés pour la cuisson au four à convection dans la mesure où ils permettent une circulation d'air maximale.
- Préférer les plats de cuisson en métal, du verre spécialement conçu pour les fours, ou des plats en céramique.
- Consulter les instructions mentionnées sur le paquet de manière à choisir un plat adapté à un four conventionnel.

ATTENTION : Laisser un espace de circulation d'air d'au moins 2,5 cm entre le haut du plat et les éléments chauffants supérieurs. Ne jamais utiliser de couvercles en verre ou de plats en verre ou en métal. Si vous devez mettre un couvercle, bien couvrir hermétiquement avec du papier d'aluminium.

INSTRUCTIONS DE CUISSON AU FOUR A CONVECTION

1. Préchauffer le four. Placer la viande (côté gras vers le haut) ou les aliments à cuire dans le plat de cuisson.
2. Vous pouvez assaisonner la viande soit avant, soit après la cuisson.
3. Insérer un thermomètre à viande à l'endroit le plus épais du morceau de viande, sans qu'il touche l'os ou le gras.
4. Ne pas ajouter d'eau. Ne pas couvrir.
5. Faire rôtir entre 5 et 10 degrés en dessous de la température de cuisson souhaitée. (Température interne).
6. Laisser la viande reposer entre 15 et 20 minutes avant de servir. La température continue à monter.

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR A CONVECTION

Aliment	Poids (kg ou g)	Temp. du four (°C)	Temps de cuisson au four à convection	Temp. Interne (°C)
BOEUF				
Rouelle, Côte Tranche grasse	900 g - 2 kg	162	1:45 - 2:00	62 - 76,5
PORC				
Echine (désossée)	900 g - 1 kg	162	1:15 - 1:30	71 - 76,5
Côtelette Filet d'échine	900 g	162	1:15 - 1:30	71 - 76,5
Jambon (fumé)	2 kg	162	1:45 - 2:15	60
VOLAILLE				
Poulet (entier)	1 kg - 1,5 kg	176	1:15 - 1:30	82
Poulet de Cornouailles	450 g - 680 g	176	1:00 - 1:25	82

MODE GRILLE-PAIN

Le mode grille-pain 'TOAST' permet de faire griller jusqu'à 6 tranches de pain, 6 muffins coupés en deux, 6 gaufres surgelées, et bien d'autres choses encore !

ATTENTION : NE JAMAIS LAISSER LE FOUR GRILLE-PAIN/GRIL FONCTIONNER SEUL.

1. Brancher le four à convection numérique dans une prise de 120V CA.
2. S'assurez que le plateau ramasse-miettes soit bien inséré en bas du four.
3. Retirer l'ensemble des emballages de protection avant de placer les aliments dans le four grille-pain. Suivre les instructions du grille-pain. Placer les aliments directement sur la grille métallique au centre du four.
4. Appuyer sur le bouton du grille-pain 'TOAST'. Le voyant rouge situé à côté du bouton 'TOAST' s'allume.
5. Tout en haut du Panneau de contrôle, vous trouverez 'TOAST COLOR' (degré de grillage du pain) ainsi que le bouton de sélection du degré de grillage du pain au dessous comportant 5 icônes. En partant de la gauche, les icônes indiquent un degré de cuisson toujours supérieur.
6. Appuyer sur la flèche du haut ou du bas de manière à faire plus ou moins griller le pain.

REMARQUE: Avant de faire griller du pain pour la première fois, placer le bouton de sélection du degré de grillage du pain sur la position intermédiaire, puis régler ensuite en fonction de vos préférences.

REMARQUE : Faire tout particulièrement attention si vous utilisez le grille-pain pour griller de la pâte recouverte de glaçage ou d'une garniture qui pourrait couler.

7. Ouvrir la porte et centrer les aliments sur la grille métallique. Fermer la porte.

8. Appuyer sur le bouton de démarrage 'START' pour que le pain commence à griller. Pendant les 30 premières secondes, l'affichage indique 232°C. En fonction de l'icône sélectionnée, la minuterie 'TIME' commence le compte à rebours à partir de 2:30 (1ière position), 3:30 (2ième position), 4:30 (3ième position), 5:30 (4ième position) et 6:30 (5ième position). Lorsque le temps sélectionné est révolu, le four émet 5 bips puis s'éteint en se plaçant sur 'OFF.
9. Vérifier le degré de grillage du pain. Pour pouvez si vous le souhaitez éteindre le four et annuler la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton d'arrêt rouge.
10. Mettre des gants de cuisine isolants avant de retirer les plats du Four à convection numérique.
11. Débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer.

CONSEILS DE CUISSON DU PAIN GRILLE

- Les pains surgelés ou lourds mettent plus de temps à cuire (comme par exemple les bagels ou les muffins).
- Lorsque vous souhaitez faire griller plus d'une tranche de pain, utiliser des tranches d'une taille, d'une épaisseur et d'une fraîcheur semblables.
- Les produits à base de pain dur, de pain peu épais ou de pain sucré, comme les petits gâteaux ou les cakes dorent plus facilement que le pain ordinaire, il faut donc les faire griller moins longtemps.
- Le temps de grillage du pain varie en fonction des types de pain. Vérifier les aliments en regardant par la porte en verre. Si les aliments sont bien grillés, appuyer sur le bouton d'arrêt 'STOP' pour éteindre le four. Ouvrir la porte du four pour vérifier le degré de grillage. Si les aliments ne sont pas suffisamment grillés, fermer la porte du four, appuyer sur le bouton du grille-pain 'TOAST', puis sur le bouton de démarrage 'START'.
- Pour des résultats optimums, nettoyer fréquemment le plateau ramasse-miettes.

Conseils d'entretien

Cet appareil ne nécessite qu'un entretien minimum. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas essayer de réparer l'appareil par vos propres moyens. Contacter un technicien qualifié si l'appareil doit faire l'objet d'un entretien quelconque.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Toujours débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer l'appareil ou de le déplacer.
2. Nettoyer le plateau de cuisson/du gril, la plaque spéciale gril , la grille métallique, et le plateau ramasse-miettes après chaque utilisation. Le plateau ramasse-miettes doit être place correctement avant d'utiliser le four.
3. Nettoyer l'intérieur du four à convection numérique et l'ensemble des pièces amovibles avec un produit non abrasif doux et un tampon à récurer en plastique après chaque utilisation. Rincer et essuyer soigneusement. Ne pas trop gratter dans la mesure où la surface intérieure du four pourrait se rayer.
4. Nettoyer la porte en verre du four ainsi que l'extérieur du four à convection numérique avec un nettoyant à verre ou un détergeant doux et un chiffon humide ou un tampon à récurer en plastique. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ou de tampon qui risquerait de rayer la finition.
5. Rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre. Laisser sécher avant de fermer la porte en verre.

STOCKAGE DE L'APPAREIL

Débrancher l'appareil, laisser refroidir et nettoyer avant de ranger. Ranger le Four à convection numérique dans sa boîte, dans un endroit propre et sec. Ne jamais ranger l'appareil lorsqu'il est chaud ou toujours branché. Ne jamais enrouler le cordon trop serré autour de l'appareil, utiliser le rangement du cordon situé derrière le four. Ne pas tirer sur le cordon à l'endroit où il rentre dans l'appareil, car ceci pourrait dénudé le cordon ou le faire casser.

Recettes

RAGOUT DU PETIT DEJEUNER

1 c. à soupe d'estragon haché
226 g de saucisses cuites
3 tranches de pain en dés
3/4 de verre de substitut d'œuf
3/4 de verre de cheddar râpé
1 verre de lait
1/4 de c. à café de sel
1 c. à café de moutarde
1/8 de c. à café de piment de Cayenne

Préchauffer le four sur le mode de cuisson conventionnelle 'BAKE', sur 218°C. Placer la saucisse, l'estragon et le pain en dés dans un moule huilé de 20 cm x 20 cm. Battre les oeufs, le fromage, le lait, le sel, la moutarde et le poivre ensemble. Verser sur le mélange de pain. Faire cuire pendant 20 minutes où jusqu'à ce que le plat soit cuit.

TOMATES AUX HERBES FRAICHES

8 tomates en tranches de 1 cm
2 tranches de pain en chapelure
2 c. à soupe de Parmesan râpé
1 c. à soupe d'origan frais haché
1 c. à soupe de basilique frais haché
2 gousses d'ail émincées
1/8 de c. à café de sel
1/8 de c. à café de poivre

Placer la plaque spéciale gril dans la plaque de cuisson/gril. Disposer les tomates tranchées sur la plaque spéciale gril. Faire griller sur 'BROIL' pendant 3 à 4 minutes. Mélanger les ingrédients restants. Retourner les tomates tranchées et verser la préparation dessus.

Faire griller 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles aient doré.

Pour 4 personnes

POMMES DE TERRE EN ACCORDEON

4 pommes de terre de taille moyenne

1 oignon de taille moyenne tranché et coupé en deux

1/4 de verre de margarine ou de beurre

1/8 de c. à café de sel

1/8 de c. à café de poivre

1/8 de c. à café de paprika

Préchauffer le four sur le mode de cuisson conventionnelle 'BAKE', sur 176°C. Laver et brosser les pommes de terre. Faire des entailles profondes dans chaque pomme de terre, tous les 1 cm dans le sens de la longueur, en veillant à ne pas traverser la pomme de terre. Placer une tranche d'oignon et un peu de margarine dans chaque fente. Saler, poivrer et ajouter du paprika.

Envelopper chaque pomme de terre dans du papier d'aluminium. Faire cuire sur 'BAKE' pendant 1 heures et quart, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Pour 4 personnes

STEAKS DE SAUMON A L'ANETH FRAICHE

4 steaks de saumon

1 c. à soupe d'huile d'olive

1/2 c. à café de sel

1 c. à café d'aneth fraîche

1 citron tranché

Placer la plaque spéciale gril dans la plaque de cuisson/gril. Placer les steaks de saumon sur la plaque spéciale. Brosser la surface d'huile, ajouter du sel et l'aneth.

Recouvrir de tranches de citron. Faire griller 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit cuit.

Pour 4 personnes

POULET A LA MEXICAINE

4 blancs de poulet coupés en deux, désossés et sans peau

1 tasse de sauce salsa

1 boîte (236 ml) de tomates dans leur jus

1/8 de c. à café de sel

1/8 de c. à café de poivre

Préchauffer le four sur 'BAKE', sur 176°C. Couper le poulet en dés et mélanger avec les autres ingrédients. Placer dans un plat de 20 cm.

Couvrir de papier d'aluminium et faire cuire sur 'BAKE' pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Servir accompagné de pommes de terre ou de riz.

Pour 4 personnes

BŒUF AU CURRY AU RIZ SAUVAGE

2 verres de bouillon de bœuf

1/2 verre d'oignon haché

2 c. à café de poudre de curry

1 verre de riz sauvage cru

sel et poivre

226 g de dinde hachée ou de bœuf maigre cru

Préchauffer le four sur 'BAKE' sur 176°C. Mélanger le bouillon, l'oignon, la poudre de curry, le riz, le sel et le poivre dans un plat huilé de 20 cm. Emietter la viande sur le mélange de riz, et faire cuire sur 'BAKE' pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que ce soit cuit.

Pour 4 personnes

RAGOUT DE PORC A LA CANTONAISE

4 côtes de porc
1 verre de céleri haché
1 verre de poivron verre haché
1 verre d'oignon émincé
1/4 de verre de sauce au soja
1 c. à café et demi de vinaigre
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
2 c. à soupe de sauce Teriyaki
3 c. à soupe de sucre roux
2 c. à soupe de farine

Préchauffer le four sur `BAKE' sur 176°C Placer le porc et les légumes dans un plat huilé de 1,5 litres. Mélanger les ingrédients restants et verser sur la viande et les légumes.

Faire cuire 45 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.

TARTE A LA POMME AUX MYRTILLES

2 oeufs
1 verre et demi de sucre
1/2 verre de farine
2 c. à café et demi de levure
1/4 de c. à café de sel
1 verre de noix concassées
4 verres de pommes en morceaux
2 c. à café de vanille
1 demi-litre de myrtilles

Préchauffer le four sur `BAKE' sur 176°C. Battre l'œuf et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux. Tamiser les ingrédients secs ensemble. Verser dans la préparation à base d'œuf et de sucre. Ajouter les noix, les pommes, et la vanille. Verser dans un moule huilé de 20 x 20 cm. Faire cuire sur `BAKE' pendant 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Servir chaud ou froid accompagné de crème fouettée ou de glace. Garnir de myrtilles.

Pour 6 à 8 personnes.

NOTES

NOTES

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Couverture : Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

Service de garantie: Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

Pour retourner le produit, veuillez l'expédier à :

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Vous pouvez communiquer avec nous par la poste, par téléphone ou par courrier électronique aux coordonnées suivantes :

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366 USA
1-800-233-9054
Adresse de courrier électronique:
consumer_relations@toastmaster.com

Dommages non couverts : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada.

LIMITATION DES DOMMAGES : AUCUNE RESPOSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES : SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTEIS OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITIÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : www.maxim-toastmaster.com.

Imprimé en Chine

Nº de Pièce 61078
REV2 1/05