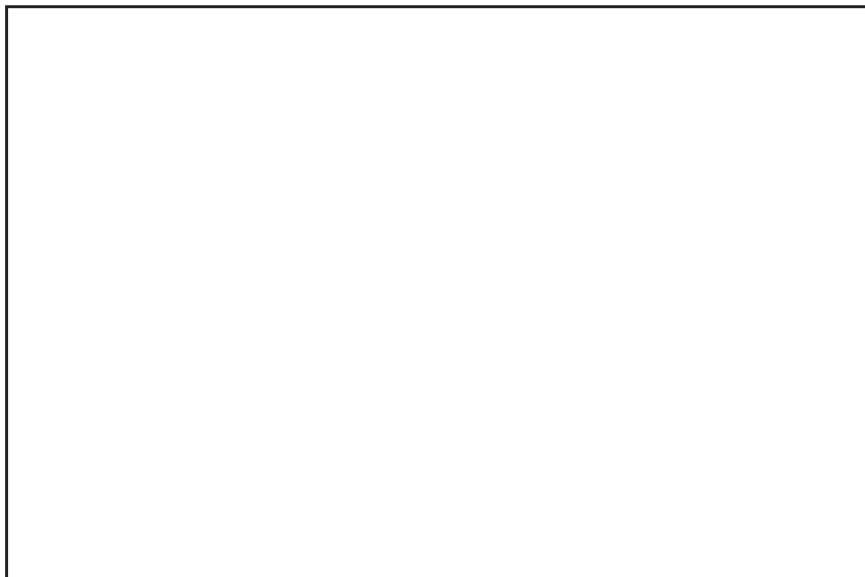


FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE



MODÈLE WST3019ZE

GUIDE DE L'UTILISATEUR



Westinghouse

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les décharges électriques, ne pas mettre le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil près des enfants requiert une surveillance accrue.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Commu-niquer avec le service à la clientèle pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
7. Pour éviter les risques de blessures, ne pas utiliser d'autres accessoires ou pièces que ceux recommandés par le fabricant.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir; éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
10. Ne pas déposer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière à gaz, d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
11. Faire preuve de beaucoup de prudence au moment de manipuler un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
12. Pour débrancher, tourner la commande à la position OFF et débrancher la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.
14. Ne pas placer des aliments volumineux ni d'ustensiles de métal dans le four à convection, au risque de provoquer un incendie ou une décharge électrique.
15. Durant l'utilisation, ne pas couvrir le four à convection numérique ni le faire entrer en contact avec des matériaux inflammables comme des rideaux ou des murs, au risque de provoquer un incendie. Ne rien ranger sur l'appareil pendant l'utilisation.
16. Ne pas nettoyer avec un tampon récurant en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon, entrer en contact avec des pièces électriques et ainsi augmenter les risques de décharge électrique.
17. Faire preuve de beaucoup de prudence au moment d'utiliser des contenants faits de matériaux autres que le métal ou le verre.
18. Ne pas ranger des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne pas mettre d'objets faits des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et autres matériaux semblables.
20. Ne pas couvrir le ramasse-miettes ou toute autre pièce du four de papier d'aluminium, au risque de faire surchauffer le four.
21. Appuyer sur le bouton d'arrêt pour couper le courant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est réservé à une utilisation domestique.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il est en marche. Il est important de prendre les précautions appropriées pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres dommages corporels ou matériels.

1. Quiconque n'a pas lu et compris toutes les directives d'utilisation et de sécurité n'est pas qualifié pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs doivent lire attentivement le présent manuel avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil.
2. **Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Pour éviter les risques de décharge électrique, ne jamais immerger ou rincer cet appareil dans l'eau ni tout autre liquide.**
3. Si l'appareil tombe dans l'eau ou est accidentellement immergé, le débrancher immédiatement. **Ne pas le sortir de l'eau sans le débrancher au préalable!**
4. Au moment d'utiliser cet appareil, assurer une circulation d'air appropriée au-dessus et autour. Ne pas utiliser cet appareil s'il entre en contact avec des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou tout autre matériau inflammable, ou encore s'il se trouve à proximité.
5. Pour réduire les risques d'incendie, ne pas laisser l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.
6. Si l'appareil présente des signes de défectuosité durant l'utilisation, l'éteindre immédiatement et le débrancher. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux.
7. Brancher le cordon de cet appareil uniquement sur une prise c.a. 120 V.
8. Ne pas utiliser cet appareil s'il est en position instable.

FICHE POLARISÉE

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de décharges électriques, ce type de fiche ne peut être inséré dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, essayer dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faire appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

CORDON ÉLECTRIQUE

Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accident. Faire preuve de prudence en utilisant une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long. La puissance de la rallonge ou du cordon d'alimentation doit être équivalente ou supérieure à celle indiquée sur l'appareil. Ne pas laisser pendre la rallonge ou le cordon d'alimentation sur le bord du comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait le tirer ou s'y accrocher.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner de façon adéquate. Il faut alors le brancher sur un autre circuit électrique.

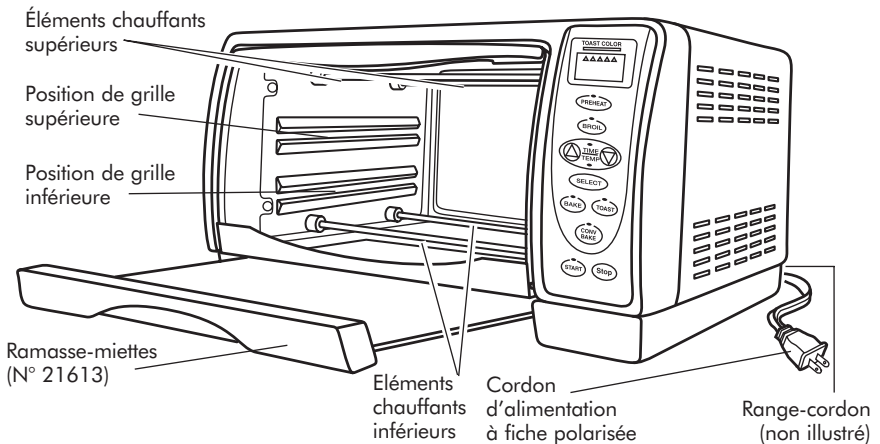
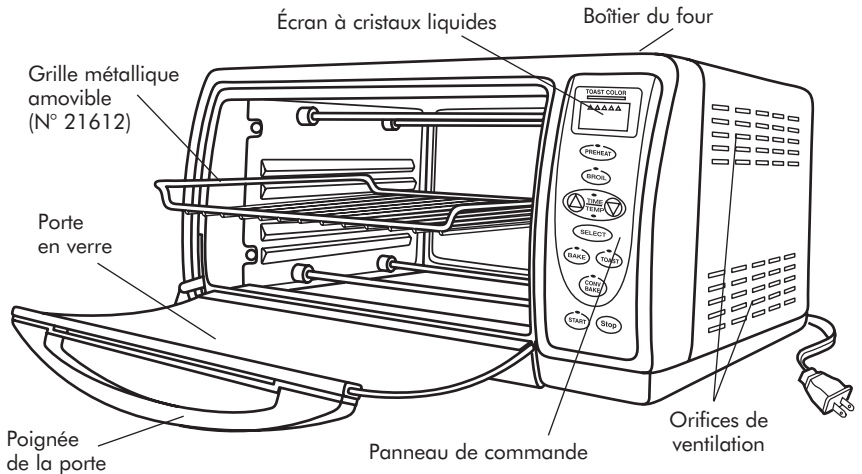
MISE EN GARDE RELATIVE AUX PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Pour protéger les plastifiants du plan de travail, de la table ou de toute autre surface, placer un sous-plat ou un napperon fait d'une matière **AUTRE QUE LE PLASTIQUE** entre l'appareil et la surface de travail, **faute de quoi le fini pourrait être noirci, endommagé ou taché.**

APPRENDRE À CONNAÎTRE LE FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE WESTINGHOUSE WST3019ZE

Le four à convection numérique Westinghouse, qui peut contenir jusqu'à 6 tranches de pain, offre 5 modes de cuisson : réchaud (PREHEAT), gril (BROIL), grille-pain (TOAST), cuisson conventionnelle (BAKE) et cuisson par convection (CONVECTION BAKE). Le grand écran à cristaux liquides et les touches électroniques facilitent l'utilisation du four. Ce four s'intègre bien au décor de la cuisine grâce à son élégant boîtier en inox brossé à garnitures noires et à sa magnifique porte en verre incurvé.

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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 et 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 de cuisson conventionnelle (BAKE) et régler la température à 450 °F (232 °C), puis la minuterie (TIME) à 30 minutes. Appuyer sur le bouton de mise en marche (START). Le four à convection numérique est prêt à l'emploi dès que ce cycle est terminé.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

1. Afin d'éviter toute perte de chaleur, ne pas ouvrir la porte du four trop souvent.
2. Pour faire dorer les aliments plus rapidement, badigeonner les morceaux de viande, de poulet et de poisson maigres d'huile ou de beurre fondu.
3. Si l'on n'appuie pas sur le bouton de mise en marche, l'affichage revient sur : (— — —).

MISE EN GARDE: Les parois de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation.

MISE EN GARDE : Toujours porter des moufles isolantes au moment de toucher un four, des plats ou des aliments chauds ou d'insérer ou de retirer la grille, le plat de cuisson et les aliments.

PLATS DE CUISSON

1. La plaque de cuisson comprise avec le four à convection numérique convient à des aliments comme les biscuits, les petits pains, les nachos et les côtelettes de porc.
2. On peut utiliser une variété de plats de cuisson, comme des moules à gâteau de 20 cm de diamètre ou de côté, des moules à 6 muffins, ainsi que des cocottes de 1 ou 2 litres de forme ronde ou rectangulaire.
3. Choisir des plats de métal ou de verre/céramique sans couvercle.
4. Les plats de cuisson foncés ou mats absorbent la chaleur plus rapidement; les aliments y cuisent plus rapidement et les croûtes y brunissent davantage que dans les plats lustrés.
5. Vérifier les instructions sur l'emballage ou auprès du fabricant pour déterminer si le plat convient au four à convection numérique.
6. Ne pas utiliser de sacs à rôtir dans ce four, car ils pourraient entrer en contact avec les éléments chauffants.

MISE EN GARDE : Laisser un espace d'au moins 2,5 cm entre le dessus du plat et les éléments chauffants supérieurs. Ne jamais utiliser de couvercles en verre sur des plats en verre ou en métal. S'il est nécessaire de couvrir les aliments, utiliser du papier d'aluminium résistant.

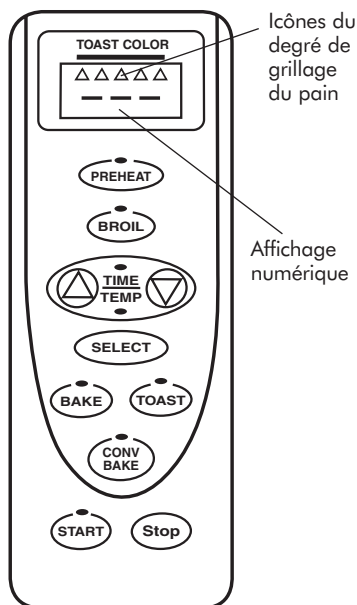
REMARQUE IMPORTANTE : Les fabricants de plats pour le four ne recommandent pas l'utilisation de plats ou de couvercles en verre transparent dans ce four. On peut cependant utiliser des plats de cuisson en verre céramique (non transparent). Ne pas utiliser de sacs de rôtissage dans ce four, car ils pourraient entrer en contact avec les éléments chauffants.

MODE D'EMPLOI

PANNEAU DE COMMANDE

1. **Grillage du pain :** Le bouton de sélection comprend une série de 5 points représentant le degré de grillage du pain.
2. **Affichage numérique :** Indique le TEMPS DE CUISSON/LA TEMPÉRATURE sélectionnés ou (— — —).
3. **Bouton de réchaud (PREHEAT) :** Température fixe à 200 °F (93 °C), temps de cuisson par défaut : 30 minutes (0:30). Temps de cuisson : une heure.
4. **Bouton du gril (Broil) :** Température fixe à 450 °F (232 °C), durée par défaut : 30 minutes (0:30). Durée maximale : deux heures.
5. **Bouton de cuisson conventionnelle (BAKE) :** Température par défaut à 350 °F (176 °C), temps de cuisson par défaut : 30 minutes (0:30). Temps de cuisson maximal : deux heures.
6. **Bouton du grille-pain (TOAST) :** Température fixe à 450 °F (232 °C), réglage par défaut : grillage léger.
7. **Bouton de cuisson au four à convection (CONVECTION BAKE) :** Température par défaut à 350 °F (176 °C), 30 minutes (0:30). Temps de cuisson maximal : deux heures.
8. **Bouton de sélection (SELECT) :** Bascule entre la minuterie et la température.
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.
(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 mise en marche (START) :** Appuyer sur ce bouton pour activer l'ensemble des modes disponibles. Si on n'appuie pas sur ce bouton, l'affichage revient sur : (— — —).
11. **Bouton d'arrêt (STOP) :** Appuyer sur ce bouton pour couper l'alimentation électrique (position OFF). La sonnerie retentit une fois, l'affichage revient sur : (— — —) et les voyants lumineux s'éteignent.

REMARQUE : Chaque fois qu'on appuie sur les boutons de **réchaud (Preheat), gril (Broil), minuterie/température (time/température), cuisson conventionnelle (bake), cuisson par convection (convection bake), grille-pain (toast), mise en marche (start) ou arrêt (stop)**, un voyant rouge s'allume et un bip se fait entendre. Ceci indique que le programme sélectionné a été activé.



MODE D'EMPLOI (SUITE)

POSITIONNEMENT DE LA GRILLE MÉTALLIQUE

On peut régler la hauteur et la position de la grille métallique en fonction de la taille des aliments ou de la hauteur du plat. On peut placer la grille métallique sur deux niveaux différents, à l'endroit ou 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. On peut insérer la grille dans le four en position normale ou la retourner.



Grille métallique



Grille métallique inversée

1. En mode Gril, les aliments doivent être placés à une distance comprise entre 2,5 et 5 cm de l'élément chauffant supérieur.
2. 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 que la cuisson soit uniforme.

MODE RÉCHAUD

Utiliser le mode de réchaud à 200 °F (93 °C), entre cinq minutes et une heure. La température n'est pas réglable.

1. Brancher le four à convection numérique sur une prise c.a. de 120 V.
2. Appuyer sur le bouton de réchaud. Le voyant rouge situé à côté du bouton s'allume.
3. Le voyant de la minuterie s'allume également et le temps de cuisson par défaut 0:30 apparaît dans la fenêtre. Pour régler la minuterie, appuyer sur la flèche du haut ou du bas de manière à faire changer la durée par intervalles de cinq minutes. On peut régler le four au mode de réchaud entre cinq minutes et une heure.

REMARQUE : Si on appuie sur le bouton de sélection, le voyant de la température s'allume et la température pré-réglée de 200 °F (93 °C) s'affiche. **La température ne peut pas être réglée.** Appuyer à nouveau sur le bouton de sélection.

4. Ouvrir la porte et centrer les aliments sur la grille métallique. Fermer la porte.
5. Appuyer sur le bouton de mise en marche; le four commence à chauffer. La fenêtre indique la dernière option sélectionnée (minuterie ou température). Si la température a été sélectionnée en dernier, elle s'affiche pendant environ 30 secondes. La fenêtre indique ensuite le temps de cuisson en comptant à rebours. Lorsque le temps de cuisson sélectionné est terminé, le four fait entendre cinq bips et s'éteint.

MODE D'EMPLOI (SUITE)

MODE RÉCHAUD (SUITE)

6. On peut éteindre le four ou encore annuler le mode de réchaud en appuyant sur le bouton rouge d'arrêt.
7. Enfiler des moufles isolantes avant de retirer les plats du four à convection numérique.
8. Débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer.

CONSEILS POUR LE RÉCHAUD

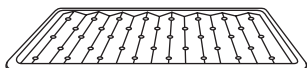
1. Utiliser ce mode pendant de courtes périodes après la cuisson des aliments.

MODE DE CUISSON AU GRIL

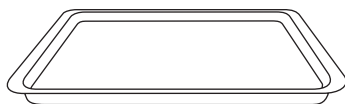
Le mode de cuisson au gril permet de faire griller les aliments en fonction des instructions indiquées sur l'emballage ou dans la recette.

1. En mode gril, toujours utiliser la lèchefrite et la plaque de grillage.
On peut ainsi recueillir le jus et la graisse dans la lèchefrite tout en réduisant les éclaboussures.

Plaque de grillage (N° 21610)



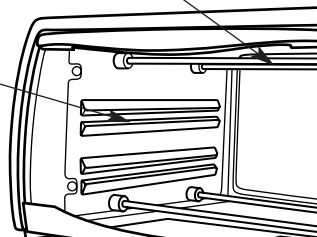
Lèchefrite (N° 21611)



Placer la plaque de grillage sur la lèchefrite.

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.



2. Utiliser la position supérieure du four si possible. Les aliments doivent être placés à une distance comprise entre 2,5 et 5 cm de l'élément chauffant du haut. On peut utiliser la grille métallique en position normale ou inversée, en fonction de l'épaisseur des aliments à cuire.

ATTENTION : NE JAMAIS LAISSER LE FOUR À CONVECTION SANS SURVEILLANCE EN MODE GRIL.

MODE D'EMPLOI (SUITE)

MODE DE CUISSON AU GRIL (SUITE)

3. Brancher le four à convection numérique sur une prise c.a. de 120 V.
4. Ouvrir la porte, centrer la plaque de grillage et la lèchefrite et placer les aliments sur la grille métallique. Fermer la porte.
5. Appuyer sur le bouton du gril. Le voyant rouge situé à côté du bouton s'allume.
6. Le voyant de la minuterie s'allume tandis que le temps de cuisson par défaut 0:30 apparaît dans la fenêtre. Pour changer le temps de cuisson, appuyer sur la flèche du haut ou du bas; la durée s'affiche par intervalles de cinq minutes. On peut régler le four au mode gril entre cinq minutes et deux heures.

REMARQUE : Si on appuie sur le bouton de sélection, le voyant de la température s'allume et la température préprogrammée de 450 °F (232 °C) s'affiche.

7. Appuyer sur le bouton de mise en marche; le four commence à griller les aliments. La dernière option sélectionnée (minuterie ou température) s'affiche. Si la température a été sélectionnée en dernier, 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 est écoulé, le four fait entendre cinq bips et s'éteint.
8. On peut éteindre le four ou encore annuler le mode gril en appuyant sur le bouton rouge d'arrêt.
9. Enfiler des moufles isolantes avant de retirer les plats du four à convection numérique.
10. Débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer.

CONSEILS POUR LA CUISSON AU MODE GRIL

1. Ne pas mettre de papier d'aluminium sur la plaque de grillage. La graisse s'accumulerait et risquerait de déclencher un incendie.
2. 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.
3. Toujours décongeler la viande avant de la griller.
4. En mode gril, le four est pré réglé à la température la plus élevée.

MODE D'EMPLOI (SUITE)

INSTRUCTIONS DE GRILLAGE

1. Placer la plaque de grillage sur la lèchefrite. Placer les aliments sur la plaque.
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 CUISSON EN MODE GRIL

Aliment	Poids/ Épaisseur	Temps de cuisson (Minutes)	Température interne (°F)
Boeuf			
Aloyau/surlonge	2,5 cm	0:15 - 0:25	145 - 170
Faux-filet	2,5 cm	0:15 - 0:25	145 - 170
Hamburger	113 g	0:15 - 0:20	160
Porc			
Côtelettes	1 cm	0:10 - 0:20	160 - 170
Volaille			
Poulet	pieces	0:25 - 0:35	180
Poisson			
Filets	1 cm	0:10 - 0:15	
Steak	2,5 cm	0:20 - 0:30	

GUIDE DE 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 165 °F (73 °C); le boeuf, le veau, l'agneau et le porc hachés doivent atteindre une température interne de 160 °F (71 °C). Le poulet et la dinde doivent être cuits à une température interne de 170 °F (76 °C) pour la viande blanche et de 180 °F (82 °C) pour la viande brune. L'oie et le canard doivent atteindre une température interne de 180 °F (82 °C). Le bœuf, le veau et l'agneau frais doivent avoir une température interne d'au moins 145 °F (62 °C). Le porc frais doit être cuit à une température interne d'au moins 160 °F (71 °C). Les produits à base de viande et de volaille doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne de 165 °F (73 °C).

MODE D'EMPLOI (SUITE)

MODE DE CUISSON CONVENTIONNELLE OU PAR CONVECTION

Le mode de cuisson conventionnelle permet de faire cuire les gâteaux, petits gâteaux, tartes, biscuits ou toute autre recette conformément aux instructions mentionnées sur l'emballage.

Le mode de cuisson par convection fait circuler la chaleur 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 sur une prise c.a. de 120 V.
2. Placer la grille métallique dans la position qui convient en fonction du plat de cuisson.
3. Appuyer sur le bouton de cuisson conventionnelle ou sur le bouton de cuisson par convection. Le voyant rouge situé à côté du bouton s'allume.
4. Le voyant de la minuterie s'allume également et le temps de cuisson par défaut 0:30 s'affiche. Pour changer le temps de cuisson, appuyer sur la flèche du haut ou du bas; la durée change par intervalles de cinq minutes. On peut régler le four au mode de cuisson conventionnelle ou par convection entre cinq minutes et deux heures.
5. Appuyer sur le bouton de sélection. Le voyant de la température s'allume tandis que la température prééglée de 350 °F (176 °C) s'affiche. Pour changer la température, appuyer sur la flèche du haut ou du bas. La température change par intervalles de 25 °F. Pour changer la température plus rapidement, maintenir la flèche enfoncée. On peut régler le four au mode de cuisson conventionnelle ou par convection entre 100 °F et 450 °F (37,5 °C et 232 °C).
6. Appuyer sur le bouton de mise en marche pour faire chauffer le four pendant 10 minutes en fonction des indications sur l'emballage ou dans la recette. L'affichage indique la dernière option sélectionnée (minuterie ou température). Si la température a été sélectionnée en dernier auparavant, elle s'affiche pendant environ 30 secondes. La fenêtre indique ensuite le temps de cuisson en comptant à rebours. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four fait entendre cinq bips et s'éteint.

MODE D'EMPLOI (SUITE)

MODE DE CUISSON CONVENTIONNELLE OU PAR CONVECTION (SUITE)

7. Ouvrir la porte et centrer les aliments sur la grille métallique. Fermer la porte.
8. On peut éteindre le four et annuler le mode de cuisson en appuyant sur le bouton rouge d'arrêt.
9. Enfiler des moufles isolantes avant de retirer les plats du four à convection numérique.
10. Débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer.

CONSEILS POUR LA CUISSON CONVENTIONNELLE OU PAR CONVECTION

1. 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.
2. Les plats de couleur foncée ou non brillants absorbent la chaleur plus rapidement. Les aliments y cuiront et doront également plus facilement que dans des plats brillants.
3. 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.
4. Préférer les plats de cuisson en métal, en verre spécialement conçu pour le four ou en céramique.
5. Consulter les instructions mentionnées sur l'emballage 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 sur des plats en verre ou en métal. S'il est nécessaire d'utiliser un couvercle, bien couvrir le plat de papier d'aluminium.

MODE D'EMPLOI (SUITE)

INSTRUCTIONS DE CUISSON PAR CONVECTION

1. Préchauffer le four. Placer la viande (côté gras vers le haut) ou les aliments à cuire dans le plat de cuisson.
2. On peut assaisonner la viande avant ou 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 jusqu'à 5 à 10 degrés de moins que 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 PAR CONVECTION

Aliment	Poids (kg ou g)	Temp. du four (°F)	Temps de cuisson par convection	Temp. interne (°F)
Boeuf				
Noix de ronde, faux-filet	900 g - 2 kg	325	1:45 - 2:00	145 - 170
Intérieur de ronde	900 g - 1 kg	375	1:45 - 2:15	145 - 170
Porc				
Longe (désossée)	900 g - 1 kg	325	1:15 - 1:30	160 - 170
Filet de longe (coupe du centre)	900 g	325	1:15 - 1:30	160 - 170
Jambon (fumé)	2 kg	325	1:45 - 2:15	140
Volaille				
Poulet (entier)	1 kg - 1,5 kg	350	1:15 - 1:30	180
Poulet de Cornouailles	450 g - 680 g	350	1:00 - 1:25	180

MODE D'EMPLOI (SUITE)

MODE GRILLE-PAIN

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

ATTENTION : NE JAMAIS LAISSER LE FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FONCTIONNER SANS SURVEILLANCE.

1. Brancher le four à convection numérique sur une prise c.a. de 120 V.
2. S'assurer que le ramasse-miettes est bien inséré dans le bas du four.
3. Retirer l'ensemble des emballages avant de placer les aliments dans le four. Suivre les instructions de cuisson du mode grille-pain. Placer les aliments directement sur la grille métallique au centre du four.
4. Appuyer sur le bouton du grille-pain. Le voyant rouge situé à côté du bouton s'allume.
5. Tout en haut du panneau de commande se trouve l'inscription «toast color» avec en dessous cinq points. De gauche à droite, les icônes indiquent en ordre croissant le degré de cuisson.
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 de grillage en position intermédiaire, puis régler ensuite en fonction des préférences de chacun.

REMARQUE : Faire tout particulièrement attention si on utilise le four pour griller des pâtisseries recouvertes 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 mise en marche pour que le pain commence à griller. Pendant les 30 premières secondes, l'affichage indique 450 °F (232 °C). En fonction de l'icône sélectionnée, la minuterie commence le compte à rebours à partir de 2:30 (1^{ère} position), 3:30 (2^e position), 4:30 (3^e position), 5:30 (4^e position) et 6:30 (5^e position). Lorsque le temps sélectionné est écoulé, le four fait entendre cinq bips puis s'éteint.

MODE D'EMPLOI (SUITE)

MODE GRILLE-PAIN (SUITE)

9. Vérifier le degré de grillage du pain. On peut éteindre le four et annuler la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton d'arrêt rouge.
10. Enfiler des moufles isolantes avant de retirer les plats du four à convection numérique.
11. Débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer.

CONSEILS POUR LA CUISSON DU PAIN GRILLÉ

1. Les pains surgelés ou lourds mettent plus de temps à cuire (comme par exemple les bagels ou les muffins anglais).
2. Lorsqu'on souhaite faire griller plus d'une tranche de pain, utiliser des tranches d'une taille, d'une épaisseur et d'une fraîcheur semblables.
3. Les pains rassis, minces ou sucrés, comme les petits gâteaux ou les gâteaux aux fruits, dorent plus rapidement que le pain ordinaire; il faut donc les faire griller moins longtemps.
4. 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 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, puis sur le bouton de mise en marche.
5. Pour de meilleurs résultats, nettoyer fréquemment le ramasse-miettes.

ENTRETIEN

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne comporte aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne jamais tenter de le réparer. Le confier à un technicien qualifié au besoin.

NETTOYAGE

1. Toujours débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer l'appareil ou de le déplacer.
2. Nettoyer la plaque de grillage, la lèchefrite, la grille métallique et le ramasse-miettes après chaque utilisation. Le ramasse-miettes doit être bien en place 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 frotter au risque d'égratigner la surface intérieure du four.
4. Nettoyer la porte en verre ainsi que l'extérieur du four à convection numérique avec un nettoyant à verre ou un détergent 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 le fini.
5. Rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre. Laisser sécher avant de fermer la porte en verre.

RANGEMENT

Débrancher l'appareil, le laisser refroidir et le nettoyer avant de le 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 range-cordon situé derrière le four. Ne pas tirer le cordon à l'extrémité qui sort de l'appareil, car il pourrait s'user et se couper.

RECETTES

PETIT DÉJEUNER EN CASSEROLE

- 1 c. à soupe d'estragon haché
- 226 g de saucisses cuites
- 3 tranches de pain en dés
- $\frac{3}{4}$ tasse de substitut d'œuf
- $\frac{3}{4}$ tasse de cheddar râpé
- 1 tasse de lait
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de moutarde
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de piment de Cayenne

Préchauffer le four en mode de cuisson conventionnelle à 425 °F (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 FRAÎCHES

- 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 basilic frais haché
- 2 gousses d'ail émincées
- $\frac{1}{8}$ de c. à thé de sel
- $\frac{1}{8}$ de c. à thé de poivre

Placer la plaque de grillage sur la lèchefrite. Disposer les tomates tranchées sur la plaque de grillage. Faire griller de 3 à 4 minutes. Mélanger le reste des ingrédients. Retourner les tomates tranchées et verser la préparation dessus.

Faire griller 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée.

4 portions

RECETTES

POMMES DE TERRE EN ACCORDÉON

- 4 pommes de terre de taille moyenne
- 1 oignon de taille moyenne tranché et coupé en deux
- $\frac{1}{4}$ tasse de margarine ou de beurre
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de poivre
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de paprika

Préchauffer le four en mode de cuisson conventionnelle à 350 °F (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 pendant 1 heure et 15 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

4 portions

STEAKS DE SAUMON À L'ANETH FRAÎCHE

- 4 steaks de saumon
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- 1 c. à thé d'aneth fraîche
- 1 citron tranché

Placer la plaque de grillage sur la lèchefrite. Déposer les steaks de saumon sur la plaque. Badigeonner les steaks d'huile; ajouter le sel et l'aneth.

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

4 portions

RECETTES

POULET À LA MEXICAINE

- 4 demi-poitriines de poulet désossées et sans peau
- 1 tasse de salsa
- 1 boîte (236 ml) de tomates étuvées
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de poivre

Préchauffer le four en mode de cuisson conventionnelle à 350 °F (176 °C). Couper le poulet en dés et mélanger avec les autres ingrédients. Placer dans un plat carré de 20 cm.

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

4 portions

BŒUF AU CARI ET RIZ SAUVAGE

- 2 tasses de bouillon de bœuf
- $\frac{1}{2}$ tasse d'oignon haché
- 2 c. à thé de poudre de cari
- 1 tasse de riz sauvage non cuit
- sel et poivre
- 226 g de dinde hachée ou de bœuf haché maigre cru

Préchauffer le four en mode de cuisson conventionnelle à 350 °F (176 °C). Mélanger le bouillon, l'oignon, la poudre de cari, le riz, le sel et le poivre dans un plat huilé de 20 cm. Émietter la viande sur le mélange de riz, et faire cuire pendant une heure, ou jusqu'à ce que ce soit cuit.

4 portions

RECETTES

RAGOÛT DE PORC À LA CANTONAISE

- 4 côtes de porc
- 1 tasse de céleri haché
- 1 tasse de poivron vert haché
- 1 tasse d'oignon émincé
- $\frac{1}{4}$ tasse de sauce au soja
- $1\frac{1}{2}$ c. à thé 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 en mode de cuisson conventionnelle à 350 °F (176 °C). Déposer le porc et les légumes dans un plat huilé de 1,5 litre. Mélanger le reste des ingrédients et verser sur la viande et les légumes. Faire cuire 45 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.

TARTE AUX POMMES ET AUX BLEUETS

- 2 oeufs
- $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$ tasse de farine
- $2\frac{1}{2}$ c. à thé de levure chimique (poudre à pâte)
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel
- 1 tasse de noix en morceaux
- 4 tasses de pommes en morceaux
- 2 c. à thé de vanille
- $\frac{1}{2}$ litre de bleuets

Préchauffer le four en mode de cuisson conventionnelle à 350 °F (176 °C). Battre l'œuf et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Tamiser les ingrédients secs ensemble. Verser dans la préparation 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 pendant 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Servir chaud ou froid accompagné de crème fouettée ou glacée. Garnir de bleuets. Pour 6 à 8 personnes.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit est garanti contre tout vice de fabrication ou de matériaux pour une période d'un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial.

Étendue de la garantie : La garantie est annulée si le produit a été endommagé par accident au cours du transport, ou suite à un usage inadéquat ou abusif, une négligence, un entretien inapproprié, un usage à but commercial, une réparation effectuée par des personnes non autorisées, une usure normale, une installation ou un assemblage inapproprié, un entretien abusif ou à toute autre cause ne découlant pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, les produits qui ont subi des modifications ou des transformations, ni les produits ou pièces dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR POURRAIT BÉNÉFICIER EST LIMITÉE À UN AN DE LA DATE D'ACHAT. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné au magasin Zellers sera soit réparé, soit remplacé par un modèle comparable. Le produit réparé ou de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Aucun paiement ne sera exigé.

Note importante : Si une pièce est manquante ou défectueuse, veuillez rapporter ce produit au magasin où vous l'avez acheté.

Adresser questions et commentaires à au Service à la clientèle de Salton :

Service à la clientèle
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
1 (800) 233-9054

Renonciation de la garantie : Aucune société ou personne n'est autorisée à assumer d'autres responsabilités en rapport avec la vente de ce produit. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défectuosité ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie de responsabilité civile, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, sans s'y limiter, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat. La réparation, l'échange ou le remboursement constituent les seuls recours auxquels l'acheteur aura droit dans le cadre de cette garantie. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Droits juridiques : Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et d'autres droits qui peuvent varier selon votre lieu de résidence.

WESTINGHOUSE™,  et «AYEZ CONFIANCE... SI C'EST WESTINGHOUSE^{MD}», sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées en vertu d'une licence par Salton, Inc. **En aucun cas Salton ne pourra être tenue responsable de dommages, pertes ou coûts découlant directement ou indirectement de ces recours.**

Fabriqué en Chine