



Russell Hobbs™

Culinary innovations since 1952

Convection Countertop Oven Four à convection pour le comptoir

Customer *Care* Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts
(USA / Canada)

Accessoires/Pièces
(É.U. / Canada)

1-800-738-0245

For online customer service
and to register your product, go to
www.prodprotect.com/applica
Also view the details for our
latest sweepstakes!



Model
Modèle

□ TRO750SC

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- 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 clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

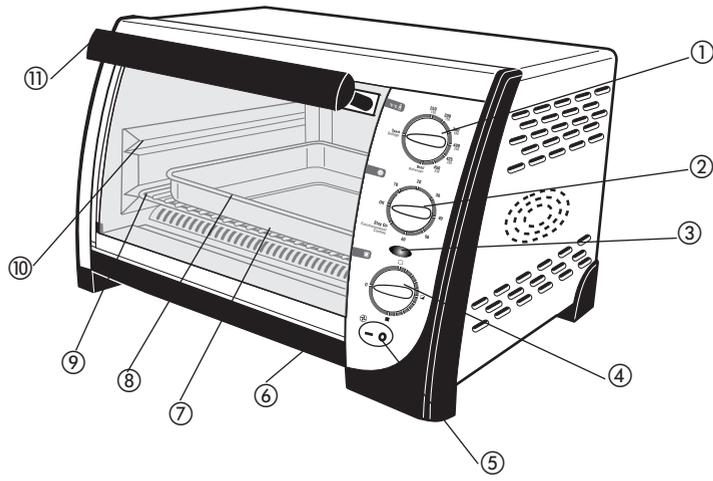
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - 3) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

- 1. Bake/Broil temperature selector
- 2. 60-minute bake timer
- 3. On indicator light
- 4. Toast shade selector
- 5. Convection cooking On/Off (I/O) Switch
- † 6. Slide-out crumb tray (Part # TRO750-01)

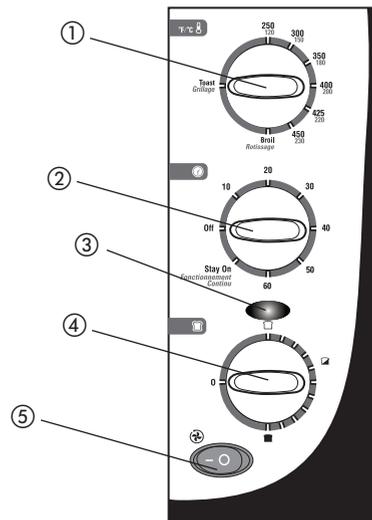
- † 7. Slide rack/Broil rack (Part # TRO750-02)
- † 8. Bake pan/drip tray (Part # TRO750-03)
- 9. Slide rack support rails
- 10. Rack slot
- 11. Door handle

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

CONTROL PANEL

- 1. Bake/Broil temperature selector
- 2. 60-minute bake timer with Stay On
- 3. On indicator light
- 4. Toast shade selector
- 5. Convection cooking On/Off (I/O) Switch

B



How to Use

This product is for household use only.

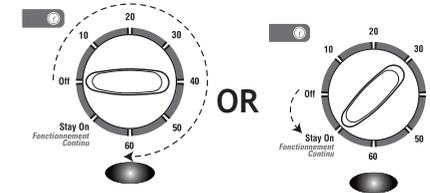
GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers.
- Remove the slide rack/broil rack and bake pan/drip tray from oven.
- Wash in sudsy water, rinse and dry with a cloth or paper towel.
- Replace slide rack/broil rack in oven.
- Select a location for the unit. Do not place unit under cabinets or too close to the wall to allow heat to flow without damaging counter space.

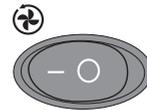
OVERVIEW OF FUNCTIONS

To Bake

-
1. Turn the temperature selector to desired temperature.
 2. Set the timer to desired Baking time including Preheat time or select Stay On, if you want to control cooking time or need to cook your food longer than 60 minutes.



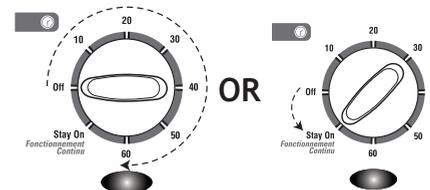
For Convection Cooking



Press the ON/OFF (I/O) button to the ON (I) position. Convection uses a fan to circulate heat evenly for consistently better cooking.

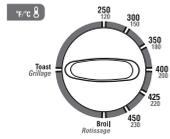
To Broil

-
1. Turn temperature selector to Broil.
 2. Set the timer to desired broiling time or select Stay On, if you want to control cooking time or need to cook your food longer than 60 minutes.

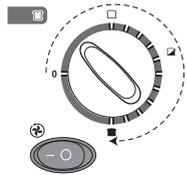


OVERVIEW OF FUNCTIONS (Continued)

To Toast



1. Turn temperature selector to Toast On/Bake Off position.

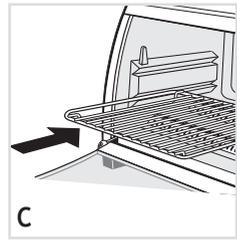


2. Turn toast shade selector to desired browning level.

TOASTING

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Make sure temperature selector is set to the **Toast On/Bake Off** position.



2. Open oven door. Insert the slide rack/broil rack into the **bottom rack-slot (C)**.
3. Place the toast directly on the slide rack and close the door.
4. Set the toast shade selector as desired. For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste. The On indicator light comes on and stays on during the toasting cycle. When toasting is done, the signal bell sounds, the oven automatically shuts off and the On indicator light goes off.

5. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove toast.

Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.

Note: You must turn Off the toast shade selector if you want to discontinue toasting.

Tip: When making more toast immediately after one toasting cycle, set the toast shade selector to a slightly lighter setting.

BAKING

1. Consult BAKING GUIDE (page 8) for the type of food you want to cook.

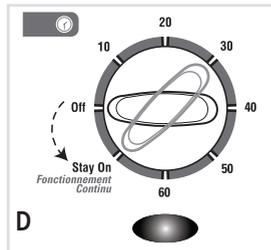
Note: For best results, when baking or cooking, always preheat the oven for 8 minutes at the desired temperature setting.

2. Open oven door.

3. Insert the slide rack/broil rack into the oven.

4. Turn the temperature selector to the desired temperature setting.

Important: You must set the timer or select Stay On for the oven to function.



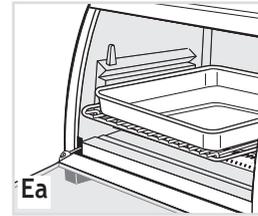
5. Set the timer to desired number of minutes including preheat time or to Stay On.

Tip: Set the timer to the Stay On setting, if you want to control cooking time or need to cook your food longer than 60 minutes, turn the timer counterclockwise (D).

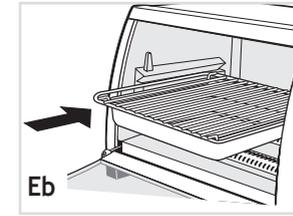
- The On indicator light comes on and stays on during cooking cycle.
- The heating elements cycle on and off to maintain the temperature.

6. You can cook your food two ways:

- In the bake pan placed on the slide rack, OR
- Directly on the slide rack using the bake pan as a drip tray underneath the slide rack, inserted in the rack support rails (E a & b).



OR



Note: Be sure the top edge of the food or container is at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.

7. Close oven door.

8. For convection cooking, turn on the CONVECTION On/Off (I/O) switch. You hear the fan running during the cooking cycle.

Important: When baking using convection, the temperature selected should be 25 degrees lower than the recommended temperature for conventional cooking since the circulated air increases the average temperature in the cavity.

9. The first time you bake an item in this oven, cook according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
 10. Once cooking cycle is finished, the signal bell sounds. Turn the temperature selector to the **Toast On/Bake Off** position. The On indicator light goes off.
 11. If you used the convection cooking feature, turn off the CONVECTION On/Off (I/O) switch.
 12. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove food.
- Important:** Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.

BAKING GUIDE

Note: When baking foods, use the upper or lower rack position.

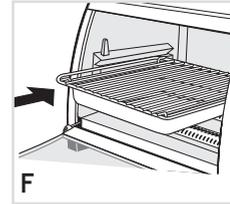
You can cook your food two ways:

- In the bake pan placed on the slide rack, or
- Directly on the slide rack using the bake pan as a drip tray underneath the slide rack, inserted in the rack support rails.

FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE/TIME	PROCEDURE
Chicken pieces	to fit bake pan (1- 4 pieces)	375 °F (191 °C) 45-55 minutes	Bake until chicken registers 180 °F (82 °C) on meat thermometer.
Ham, lamb or pork chops, Fish fillet or steak	to fit bake pan (1-4 chops or steaks)	325 °F (163 °C) or follow favorite recipe	Bake until done as desired.
Cookies (recipe or refrigerated slice & bake, drop or pre-cut)	4-6 cookies	Follow package or recipe directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Bake until done and browned as desired.
Biscuits, dinner rolls (recipe or refrigerated)	to fit bake pan	Follow package or recipe directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Bake until done and browned as desired.
White or sweet potatoes	1-6 medium potatoes	400 °F (204 °C) 1- 1-1/4 hours	Wash and pierce potatoes. Place directly on slide rack.
Frozen French fries, onion rings, other frozen (breaded and fried) foods	single layer to fit bake pan	Follow package directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Turn once during baking. Check frequently to prevent over browning.
Individual frozen pizza		Follow package directions	Place pizza directly on slide rack for a crisp crust, in bake pan for a softer crust.

FOR BROILING

1. Use BROILING GUIDE (page 10) for cooking times.
2. Turn the temperature selector to Broil. The oven does not need to be preheated for broiling.



Important: You must set the timer or select Stay On for the oven to function.

3. Set the timer to desired number of minutes including preheat time or to Stay On, if you want to control cooking time or need to cook your food longer than 60 minutes.
4. Open oven door and using the bake pan as a drip tray, insert it under the slide rack on the rack support rails (F).
5. Place food on the slide rack/broiling rack.

Note: Be sure the top edge of the food or container is at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.

Important: Food should not extend beyond the edges of the bake pan/drip tray to avoid drippings from falling onto the heating elements.

6. The first time you broil an item in this oven, cook according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
7. When finished broiling, the signal bell sounds and the On indicator light goes off.
8. Using an oven mitt or pot holder, slide out broiling rack together with bake pan to remove food.

Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.

9. Turn the temperature selector to the Toast On/Bake Off position.

BROILING GUIDE

Note: When broiling foods, slide the bake pan/drip tray underneath the slide rack/broil rack using the rack support rails. Turn temperature selector to Broil. Do not preheat. Broiling times are approximate. For best results do not undercook ground beef, fish or poultry.

- Use the bottom rack position for broiling such foods as hamburgers, steaks, fish steaks, chicken parts, garlic bread and cheese toppings on casseroles.
- Use the top rack position for such foods as fish fillets, chicken cutlets, frankfurters, toasted open-face cheese sandwiches and nachos.

FOOD	AMOUNT	TIME	PROCEDURE
Chicken pieces	1-6 pieces	30-40 minutes	Arrange pieces skin-side down; turn after 15-25 minutes. Continue broiling until 170 °F (77 °C) on meat thermometer, or juices run clear.
Frankfurters	1-8 frankfurters	8-12 minutes	For uniform browning, turn frequently.
Hamburgers	1-6 (1/4 lb. (0,11 kg) each)	12-18 minutes	Turn after 8 minutes; continue broiling until 145 °F (63 °C) on meat thermometer, or done as desired.
Beef steaks	1-2 (3/4" (19mm) thick)	18-25 minutes	Turn after 10 minutes; continue broiling until 145 °F (63 °C) on meat thermometer, or done as desired.
Pork chops	1-6 (3/4" (19mm) thick)	20-30 minutes	Turn after 12 minutes; continue broiling until 160 °F (71 °C) on meat thermometer.
Fish steaks	1-6 (1" (26mm) thick)	10-18 minutes	Broil until fish flakes easily with a fork or 145 °F on meat thermometer.
Open-faced cheese sandwich	1-4 slices	7-10 minutes	For crispier sandwich, toast bread first. Top bread with tomatoe and sliced cheese, if desired. Broil until tomato is hot and cheese is melted.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING YOUR OVEN

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack in sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Wash the bake pan in sudsy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Crumb Tray



Note: The oven door must be closed to remove crumb tray.

1. Grasp the handle below the oven glass door and pull out the tray (G).
2. Dispose of crumbs and wipe the tray with a dampened cloth.
3. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

Exterior Surfaces

Important: The oven top surface gets hot, be sure the oven has cooled completely before cleaning.

Wipe the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

Cooking Containers

Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composants.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position « off » (arrêt) et retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.

- Faire preuve de grande prudence pour déplacer le plateau ou jeter la graisse chaude.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre.
- Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres matériaux du genre.
- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

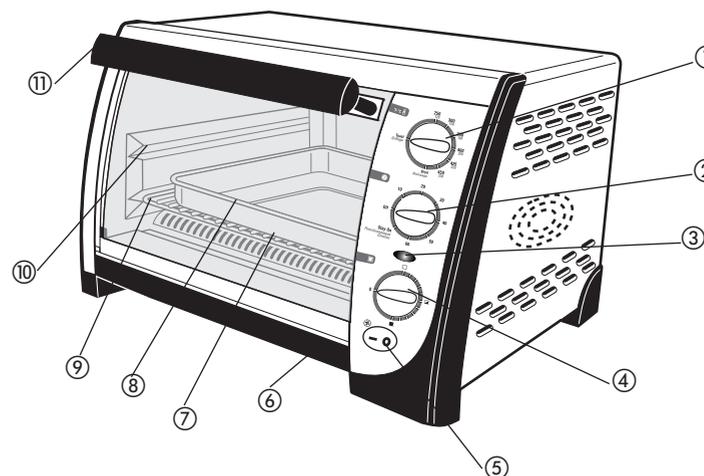
AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON ÉLECTRIQUE

- Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- Il existe des cordons d'alimentation ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, il faut s'assurer que :
 - la tension nominale du cordon d'alimentation ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - le cordon soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement par inadvertance.
 - Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



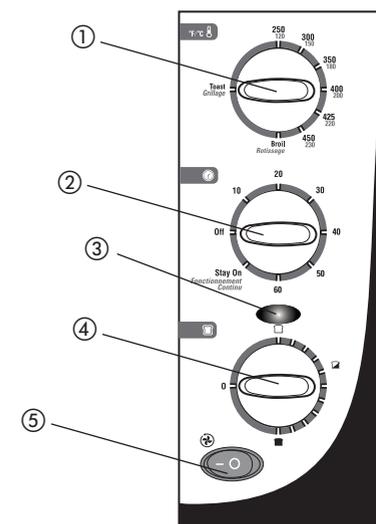
A

- Sélecteur de température pour la cuisson ou le rôtissage
 - Minuterie de 60 minutes
 - Témoin de fonctionnement
 - Sélecteur du degré de grillage
 - Interrupteur de cuisson à convection (I/O)
 - † 6. Plateau à miettes coulissant (pièce n° TRO750-01)
 - † 7. Grille coulissante/de rôtissage (pièce n° TRO750-02)
 - † 8. Plat de cuisson/lèche-frite (pièce n° TRO750-03)
 9. Rails de soutien de la grille coulissante
 10. Fente pour la grille
 11. Poignée de la porte
- Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

PANNEAU DE COMMANDE

- Sélecteur de température pour la cuisson, le rôtissage
- Minuterie pour la cuisson ou le fonctionnement continu
- Sélecteur du degré de grillage
- Témoin de fonctionnement
- Interrupteur de cuisson à convection (I/O)

B



Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

PRÉPARATIFS

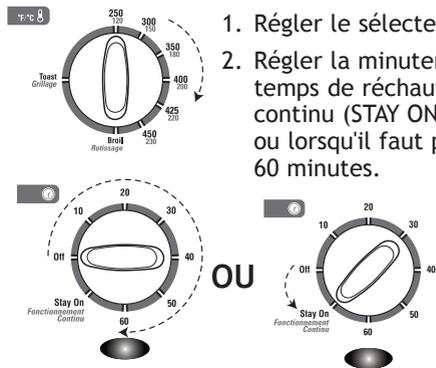
- Retirer tous les matériaux d'emballage et toute étiquette.
- Sortir la grille et le plat du four.
- Les laver dans de l'eau savonneuse, les rincer et les assécher à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout.
- Remettre la grille en place dans le four.
- Choisir un emplacement pour l'appareil. Celui-ci ne doit pas se trouver sous des armoires ni trop près d'un mur afin de laisser la chaleur circuler sans endommager l'espace de comptoir.

APERÇU DES FONCTIONS

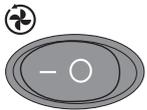
Cuisson

1. Régler le sélecteur à la température voulue.

2. Régler la minuterie au temps de cuisson voulue, y compris le temps de réchauffage, ou choisir la position de fonctionnement continu (STAY ON). lorsqu'on veut décider du temps de cuisson ou lorsqu'il faut prolonger le temps de cuisson au-delà de 60 minutes.



Cuisson à convection

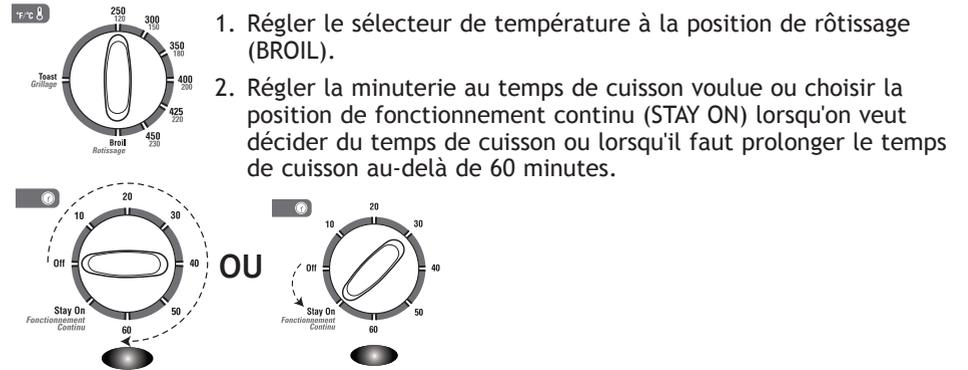


Enfoncer l'interrupteur (I/O) en position de marche (I). La convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air uniformément et pour assurer une cuisson uniforme.

Rôtissage

1. Régler le sélecteur de température à la position de rôtissage (BROIL).

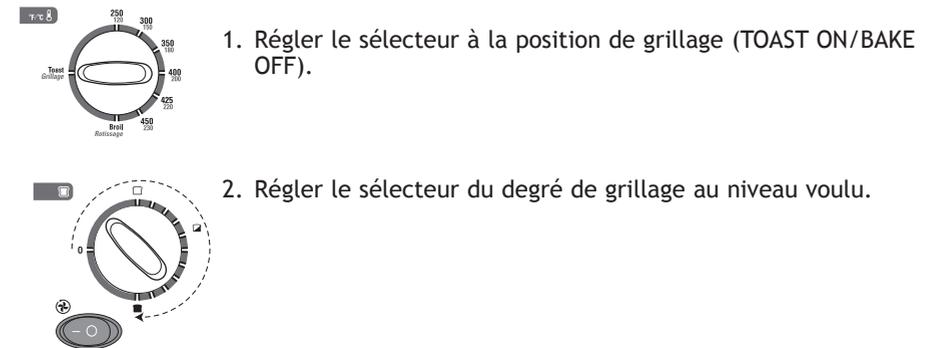
2. Régler la minuterie au temps de cuisson voulue ou choisir la position de fonctionnement continu (STAY ON) lorsqu'on veut décider du temps de cuisson ou lorsqu'il faut prolonger le temps de cuisson au-delà de 60 minutes.



Grillage

1. Régler le sélecteur à la position de grillage (TOAST ON/BAKE OFF).

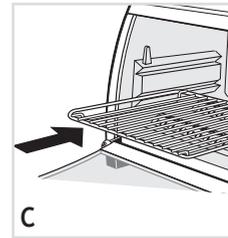
2. Régler le sélecteur du degré de grillage au niveau voulu.



GRILLAGE

Il n'est pas nécessaire de réchauffer l'appareil pour le grillage.

1. S'assurer que le sélecteur de température se trouve à la position de grillage (TOAST ON/BAKE OFF).



2. Ouvrir la porte du four. Insérer la grille coulissante/de rôtissage dans la **fente inférieure (C)**.

3. Déposer la tranche de pain directement sur la grille coulissante et refermer la porte.

4. Régler le sélecteur de grillage au degré voulu. Afin d'optimiser les résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle, puis le régler au goût. Le témoin de fonctionnement s'allume et il reste allumé pendant le cycle de grillage. À la fin du cycle de grillage, un timbre se fait entendre, le four s'éteint automatiquement et le témoin s'éteint.

5. Ouvrir la porte du four et, à l'aide d'une poignée ou de mitaines isolantes, faire glisser la grille hors du four afin de retirer l'aliment.

Important : Toujours utiliser une mitaine ou une poignée pour retirer un aliment du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.

Note : Pour arrêter le cycle de grillage, déplacer le sélecteur du degré de grillage à la position d'arrêt (OFF).

Conseil : Quand on fait d'autres rôties immédiatement après un cycle de grillage, baisser légèrement le sélecteur de degré de grillage.

Cuisson

1. Consulter le GUIDE plus bas pour l'aliment à cuire (page 20).

Note : Afin d'optimiser les résultats pour la cuisson, toujours réchauffer le four pendant 8 minutes à la température voulue.

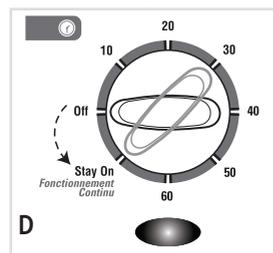
2. Ouvrir la porte du four.

3. Insérer la grille coulissante/de rôtissage dans le four.

4. Régler le sélecteur à la température voulue.

Important : Il faut régler la minuterie ou choisir la position de fonctionnement continu (STAY ON) pour activer le four.

5. Régler la minuterie à la durée voulue (comprenant le temps de réchauffage) ou choisir la position de fonctionnement continu (STAY ON).



Conseil pratique : Pour choisir la position de fonctionnement continu (STAY ON), lorsqu'on veut décider du temps de cuisson ou lorsqu'il faut prolonger le temps de cuisson au-delà de 60 minutes, faire tourner la minuterie dans le sens antihoraire (D).

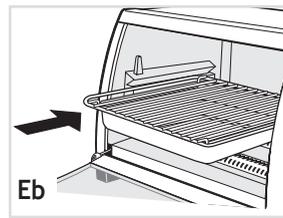
- Le témoin de fonctionnement s'allume et il reste allumé pendant le cycle de cuisson.
- Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température.

6. On peut cuire les aliments de deux façons :

- dans le plat de cuisson déposé directement sur la grille OU;
- directement sur la grille en se servant du plat de cuisson comme lèchefrite sous la grille coulissante en l'insérant dans les rails de soutien (E a et b).



OR



Note : S'assurer que le dessus de l'aliment se trouve à au moins 2,54 cm (1 po) des éléments supérieurs.

7. Refermer la porte du four.

8. Pour la cuisson à convection, activer l'interrupteur de cuisson à convection. On entend le ventilateur fonctionner pendant le cycle de cuisson.

Important : Lors de la cuisson à convection, il faut régler la température du four à 25 °F de moins que la température recommandée pour la cuisson au four traditionnel car l'air circulé augmente la température moyenne du four.

9. Lors de la première utilisation de l'appareil, faire cuire selon les directives de la recette ou de l'emballage de l'aliment et vérifier la cuisson au bout de la durée minimale.

10. À la fin du cycle de cuisson, un timbre sonore se fait entendre. Régler le sélecteur de température pour la cuisson ou le rôtissage à la position de grillage (TOAST ON/BAKE OFF). Le témoin de fonctionnement s'éteint.

11. Lorsqu'on utilise la fonction de cuisson à convection, régler l'interrupteur (I/O) à la position d'arrêt.

12. Ouvrir la porte du four et, à l'aide d'une poignée ou de mitaines isolantes, faire glisser la grille hors de l'appareil afin de retirer l'aliment.

Important : Toujours utiliser une mitaine ou une poignée pour retirer un aliment du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.

GUIDE DE CUISSON

Note : Lors de la cuisson, utiliser les positions inférieure et supérieure de la grille.

On peut cuire les aliments de deux façons :

- dans le plat de cuisson déposé directement sur la grille OU;
- directement sur la grille en se servant du plat de cuisson comme lèchefrite sous la grille coulissante en l'insérant dans les rails de soutien (E a et b).

Réchauffer l'appareil pendant 8 minutes avant d'y placer l'aliment. Utiliser les durées de cuisson indiquées à titre de référence.

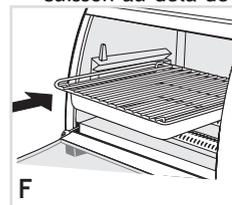
ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE/ DURÉE	DIRECTIVES
Morceaux de poulet	Capacité du plat (de 1 à 4 morceaux)	191 °C (375 °F) De 45 à 55 min	Faire cuire jusqu'à ce que le température de le poulet atteigne 82 °C (180 °F) sur un thermomètre à viande
Jambon, côtelettes de porc ou d'agneau, darnes ou filets de poisson	Capacité du plat de cuisson (de 1 à 4 côtelettes ou darnes)	163 °C (325 °F)	Cuire jusqu'à la cuisson voulue.
Biscuits (recettes ou réfrigérés)	De 4 à 6 biscuits	suivre les instructions de la recette ou de l'emballage	Placer dans le plat de cuisson sur la grille. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés au goût.
Biscuits, petits pains mollets (recettes ou réfrigérés)	Capacité du plat de cuisson	suivre les instructions de la recette ou de l'emballage	Placer dans le plat de cuisson sur la grille. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés au goût.
Pommes de terre ou patates sucrées	De 1 à 6 pommes de terre moyennes	204 °C (400 °F) De 60 à 75 min	Laver, percer les pommes de terre et placer directement sur la grille.
Frites congelées, rondelles d'oignons et autres articles panés surgelés dorés.	Capacité du plat de cuisson	suivre les instructions sur l'emballage	Placer dans le plat de cuisson sur la grille. Tourner une fois pendant la cuisson. Vérifier souvent pour empêcher de trop
Pizza surgelée		suivre les instructions sur l'emballage	Placer la pizza directement sur la grille pour obtenir une croûte croustillante ou dans le plat de cuisson pour obtenir un croûte moelleuse.

ROTÏSSAGE

1. Consulter le GUIDE DE RÔTISSAGE pour déterminer la durée de cuisson (page 22).
2. Régler le sélecteur de température au cycle de rôtissage (BROIL). Il n'est pas nécessaire de réchauffer l'appareil pour le rôtissage.

Important : Il faut régler la minuterie ou choisir la position de fonctionnement continu (STAY ON) pour activer le four.

3. Régler la minuterie à la durée voulue ou choisir la position de fonctionnement continu (STAY ON), lorsqu'on veut décider du temps de cuisson ou lorsqu'il faut prolonger le temps de cuisson au-delà de 60 minutes.



4. Ouvrir la porte du four et se servir du plat comme lèchefrite en l'insérant sous la grille coulissante dans les rails de soutien de la grille (F).

5. Déposer l'aliment sur la grille coulissante/de rôtissage.

Important : L'aliment ne doit pas dépasser les rebords du plat de cuisson afin d'éviter que les jus de cuisson ne tombent sur les éléments.

6. Lors de la première utilisation de l'appareil, faire cuire selon les directives de la recette ou de l'emballage de l'aliment et vérifier la cuisson au bout de la durée minimale.

Note : S'assurer que le dessus de l'aliment se trouve à au moins 2,54 cm (1 po) des éléments supérieurs.

7. À la fin du cycle de rôtissage, un timbre sonore se fait entendre et le témoin de fonctionnement s'éteint.
8. Utiliser une poignée ou des mitaines et retirer la grille coulissante avec le plat de cuisson, afin de retirer l'aliment.

Important : Toujours utiliser une mitaine ou une poignée pour retirer un aliment du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.

9. Régler le sélecteur de température pour la cuisson ou le rôtissage à la position de grillage (TOAST ON/BAKE OFF).

GUIDE DE RÔTISSAGE

Note : Lors du RÔTISSAGE, faire glisser le plat de cuisson sous la grille en se servant des rails de soutien. Régler le sélecteur de température à la position de rôtissage (BROIL). Ne pas réchauffer. Les durées de rôtissage indiquées sont approximatives. Afin d'optimiser les résultats, bien cuire le boeuf haché, le poisson et la volaille.

- Utiliser la position inférieure de la grille pour faire rôtir des hamburgers, des biftecks, des darnes de poisson, de gros morceaux de poulet, du pain à l'ail et des plats gratinés.
- Utiliser la position supérieure de la grille pour faire rôtir des filets de poisson, de petits morceaux de poulet, des saucisses fumées, des croque-monsieurs et des nachos.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	DIRECTIVES
Morceaux de poulet	De 1 à 6	De 30 à 40 minutes	Placer les morceaux avec peau dessous et tourner après 15 à 25 minutes. Continuer la cuisson jusqu'à 77 °C (170 °F) ou jusqu'à ce que les jus de cuisson soient translucents.
Saucisses fumées	De 1 à 8	De 8 à 12 minutes	Tourner souvent pour faire dorer de façon uniforme.
Hamburger	(0,11 kg/0,25 lb chacun)	De 12 à 18 minutes	Tourner après 8 minutes, continuer à faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 63 °C (145 °F) ou que l'aliment soit cuit au goût.
Bifteck	De 1 à 2 (19 mm/0,75 po d'épaisseur)	De 18 à 25 minutes	Tourner après 10 minutes, continuer à faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 63 °C (145 °F) ou que l'aliment soit cuit au goût.
Côtelettes de porc	De 1 à 6 (19mm) (3/4 po) d'épaisseur)	De 20 à 30 minutes	Tourner après 12 minutes, continuer de faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 71 °C (160 °F).
Darne de poisson	De 1 à 6 (26 mm/1 po d'épaisseur)	De 10 à 18 minutes	Faire cuire jusqu'à ce que le poisson se détache facilement à la fourchette ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 145 °F.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	DIRECTIVES
Croque-monsieur	De 1 à 4	De 7 à 10 minutes tranches	Faire griller le pain d'abord pour obtenir un sandwich plus croustillant. Ajouter du pain et des au fromage tranches de tomate et de fromage au goût. Faire griller jusqu'à ce que la tomate soit chaude et que le fromage soit fondu.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

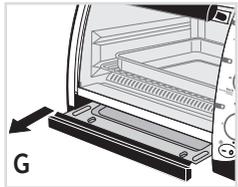
Nettoyage

Important : Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que le four est éteint, débranché et froid. Toujours bien essuyer les pièces avant d'utiliser l'appareil après nettoyage.

1. Nettoyer la porte en verre avec une éponge, un chiffon doux ou un tampon en nylon, et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyeur à vitres en vaporisateur.
2. Laver la grille dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, utiliser un tampon en nylon ou en polyester.
3. Laver le plat de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse. Utiliser un tampon en nylon ou en polyester pour minimiser les égratignures.

Plateau à miettes

Note : La porte du four doit être fermée afin de pouvoir retirer le plateau à miettes.



1. Saisir la poignée sous la porte en verre du four et sortir le plateau (G).
2. Jeter les miettes et essuyer le plateau avec un chiffon humide.
3. Bien assécher le plateau avant de le remettre en place.

Surfaces extérieures

Important : Le dessus de l'appareil devient brûlant, s'assurer que le four est complètement refroidi avant de le nettoyer.

Essuyer le dessus et les parois extérieures de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide. Bien assécher.

Récipients pour la cuisson

Des plats de cuisson en métal, en verre ou en céramique résistant au four sans couvercles en verre peuvent servir dans le four. Respecter les consignes des fabricants. S'assurer que le dessus de l'aliment se trouve à au moins 2,54 cm (1 po) des éléments supérieurs.

NOTES

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the cover of this book. **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to the manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Three-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- Three years after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **NE PAS** retourner le produit où il a été acheté. **NE PAS** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de trois ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Trois ans après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

1 350 W 120 V ~ 60Hz



2009/6-18-25E/F



Printed on recycled paper.
Imprimé sur du papier recyclé.

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine