

Bravetti™

CONVECTION TOASTER OVEN FOUR GRILLE-PAIN À CONVECTION

OWNER'S MANUAL GUIDE DU PROPRIÉTAIRE

**Model/Modèle EP278
120V., 60Hz., 1500 Watts**



**EURO-PRO Operating LLC
Boston, MA, 02465
1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

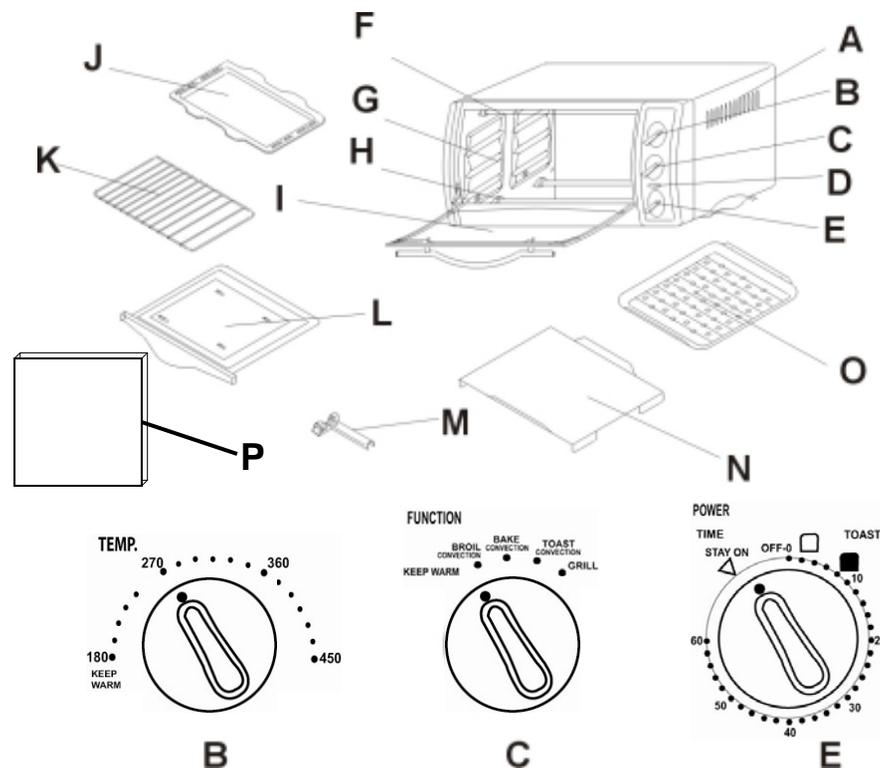
When using your **Bravetti Convection Toaster Oven**, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your **Convection Toaster Oven**.
 2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
 3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
 5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest **EURO-PRO Operating LLC** for examination, repair or adjustment.
 7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
 8. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
 9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
 10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
 11. To disconnect, turn the time control button to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
 12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
 13. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
 14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
 15. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
 16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
 17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like when in operation. Do not place any items on the oven during operation.
 18. Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
 19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
 20. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
 21. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
 22. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
 23. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
 24. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around the edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
 25. Do not use outdoors.
 26. Do not use appliance for other than intended use.
- This unit has a short power supply cord to Reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:
1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS For Household Use Only

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.

GETTING TO KNOW YOUR CONVECTION TOASTER OVEN



- A. Housing
- B. Temperature Control
- C. Function Control
- D. Indicator Light
- E. Timer
- F. Upper Heating Element
- G. Rack Support Guides
- H. Lower Heating Element

- I. Glass Door
- J. Bake Tray
- K. Bake Rack (2)
- L. Crumb tray
- M. Rack Handle
- N. Cookie Sheet (2)
- O. Broil Tray
- P. Pizza Stone

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.
Power: 1500 Watts
Capacity: 19 liter.

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

Before Using Your Convection Toaster Oven

1. Read all of the instructions included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the time control is in the "OFF" position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Toaster Oven with Convection.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (450°F.) on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Convection Cooking

Convection cooking combines hot air movement by means of a fan with the regular features (broil, bake and toast). Convection cooking provides faster cooking in many cases than regular radiant types toaster ovens. The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor. It produces more even temperature all around the food by air movement, so that food cooks/bakes/broils evenly versus the normal ovens hot and cold spots. The convection feature allows cooking/baking at lower temperatures, which saves energy and helps keep the kitchen cooler. Convection air is superheated and it circulates around the food so it cooks food significantly faster than conventional ovens.

Using Your Convection Toaster Oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Temperature Control** - Choose the desired temperature from **180°** (Keep Warm) to **450°F** for baking, broiling, toasting or grilling.
- **Function Control** - This oven is equipped with five positions for a variety of cooking needs:
 - Bake w/Convection** - Cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, etc.
 - Toast w/ Convection** - Bread, muffins, frozen waffles, etc.
 - Grill** - For grilling fish, steak, sandwiches, bacon & eggs, etc.
 - Broil w/ Convection** - For broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.
 - Keep Warm** - To keep cooked food warm for up to **30 minutes**.
- **Time Control** - When you turn the control to the left, (counter-clockwise), the oven will "STAY ON" until it is manually shut "OFF". To activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell that rings at the end of the programmed time.
- **Convection Fan** - The convection fan works automatically on Broil, Bake and Toast settings.

Using Your Convection Toaster Oven

- **Power "On" Light** - It is illuminated whenever the oven is turned on.
- **Bake Tray** - For toasting, baking and general cooking for casserole dishes and standard pans. Used also for broiler drip pan to prevent spattering that could result in smoke and flare ups.
- **Broil Tray** - For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods. ups.
- **Rack Handle** - Allows you to pick up the bake rack, drip pan and broiler rack when they are hot.
- **Pizza Stone** - Heats evenly, absorbs moisture and cooks without fats, making each dish a success.

 **WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS.**

 **CAUTION: Always use extreme care when removing broiler tray, bake tray, cookie sheet, pizza stone or any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.**

Broiling with Convection

The top heating elements cycle on and off to maintain maximum temperature in the oven. For best results, the oven should be preheated for 20 minutes at 450°F before adding the food to be broiled. In the convection oven, it is not necessary to turn the food because the fan circulates the hot air around the food. The food must be placed on the broiling rack fitted into the drip pan to allow the circulation of air.

Operation

- Set temperature control to 450°F.
- Turn function control to **Broil/Convection**.
- Preheat the oven.
- Place the broiler rack on the drip pan.
- Place the food on the broiler rack and slide into the top rack support guide or middle rack support guide depending on the thickness of the food that you are cooking.
- Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Set temperature control to the appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn time control to position “**Stay On**”.
- It is advisable to leave the door **slightly ajar**.
- When broiling is complete, turn the time control to “**OFF**”.

Broiling Guide

Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements. Also, check often during broiling to avoid overcooking.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	400	25-30 min.
T-BONE STEAK	400	25-30 min.
HAMBURGER	400	25-28 min.
PORK CHOPS	400	40-45 min.
LAMB CHOPS	400	30-40 min.
CHICKEN LEGS	400	30-35 min.
FISH FILETS	350	20-25 min.
SALMON STEAKS	350	20-25 min.

Note: All broiling times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

 **CAUTION:** When sliding trays out of oven, always support the rack. Always use an oven mitt when removing hot items from the oven.

Baking with Convection

Convection baking is very consistent and even. The oven heats quickly, so preheating is not necessary or desirable. The fan circulates the hot air around the food making baked goods rise quickly and evenly. Bake your favorite cookies, cakes, pies, brownies, etc. The bakeware that will fit in your oven are up to 9 inches in length. We do not recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven.

Note: Position the bake rack in the lowest support guide.

Operation

- Place the bake rack in the **lowest or middle** rack support guide depending on the height of the pan or according to the recipe.
- Place pan with item(s) to be baked on the bake rack.
- Turn the function control to **Bake/Convection**.
- Turn the time control to position “**Stay On**”.
- When baking is complete, turn the time control to “**OFF**”.

Baking On 2 Racks

- Two racks of cookies can be baked at the same time, however it is necessary to rotate them (i.e. move the top to the bottom and the bottom to the top) halfway through the cooking time.

Positioning of the Bake Racks

Cookies - Use bottom and middle support guides.

Layer Cakes - Use bottom support guide only (bake one at a time).

Pies - Use bottom support guide.

Baking Cookies

For baking cookies, we suggest adjusting baking temperature and using the cookie sheets placed on the baking racks. Also, using parchment paper on the cookie sheets might prove helpful when baking certain types of cookies.

1. Use parchment paper on cookie sheets so cookies will not stick.
2. Cookie sheets, baking times and temperatures may differ from those necessary when using other baking materials.

Note: Convection air is superheated and it circulates around the food, so it cooks food faster. When baking your favorite recipes or packaged goods, follow recipe instructions. Check the baked goods a few minutes before the shortest recommended baking time.

Baking Guide

Follow the package or recipe instructions for baking times and temperature.

 **CAUTION:** When sliding trays out of oven, always support the rack. Always use an oven mitt when removing hot items from the oven.

Toasting with Convection

Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

Operation

- Set the temperature control to **450°F**.
- Turn the function control to **Toast/Convection**.
- Place food to be toasted on the bake rack.
- Ensure crumb tray is in place.
- Turn the time control to desired darkness. (light to dark).
- Bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Note: Bake rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.

Using the Pizza Stone

Your pizza stone heats evenly, absorbs moisture and cooks without fats, making each dish a success.

Operation

- Preheat oven for 15 minutes on **450°F**.
- Turn the function control to Toast/Convection.
- Set timer control to “ON” position.
- Then lower temperature according to baking instructions.
- Place pizza stone on the bake rack and begin baking.
- Do not use oil or other fats on the pizza stone. You can add a light dusting of flour so that dough will not stick to pizza stone.
- Pizza stone baking times and temperature may differ from those necessary when using other baking pans.
- When pizza is ready, turn the time control to “OFF” position.
- For cleaning, residues can be eliminated from pizza stone using a spatula or a knife. For deeper cleaning, heat pizza stone in the oven, brush it with a non-metal scouring pad (do not use detergents) and rinse well with hot water.
- With use, the pizza stone will darken but its characteristics will remain unchanged.

Preparation & Cooking Time

<u>Frozen Pizzas</u> -	Cook for 5-8 minutes or as indicated on the package. It is advisable to remove the pizza from the freezer 10 minutes before placing in the oven. Place pizza on pizza stone to bake.
<u>Pizza Mix</u> -	Follow the instructions on the box. Place pizza on pizza stone to bake. Cook for 18-25 minutes.
<u>Pizza From Scratch</u> -	Prepare using your favorite recipe. Place pizza on pizza stone to bake.

 **CAUTION:** When sliding trays out of oven, always support the rack. Always use an oven mitt when removing hot items from the oven.

Grill

Please note that the grill function is the same as broiling but without the convection feature. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 450°F.

Operation

- Set temperature control to **450°F**.
- Turn function control to grill.
- Preheat the oven.
- Place the broiler rack on the drip pan.
- Place the food on the broiler rack and slide into the top rack support guide or middle rack support guide depending on the thickness of the food that you are cooking.
- Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Set temperature control to the appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn time control to position ‘Stay On’.
- It is advisable to leave the door slightly ajar.
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When grilling is complete, turn the time control to ‘OFF’.

Keep Warm

Keep cooked food warm for up to 30 minutes. Longer periods of time are not recommended as food will become dry or will spoil.

Operation

- Set the temperature control to **180°F**.
- Turn the function control to keep warm.
- Turn the time control to “Stay On” position.
- Turn the time control to “Off” position when finished with keep warm.

 **CAUTION:** When sliding trays out of oven, always support the rack. Always use an oven mitt when removing hot items from the oven.

Care & Cleaning

 **Warning:** Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.**

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.

When cleaning the pizza stone, you can eliminate the residue by using a spatula or a knife. For deeper cleaning, heat the pizza stone in the oven, brush it with a non-metal scouring pad (do not use detergents) and rinse well with hot water. Do **NOT** soak the pizza stone in water as it will absorb all liquids.

LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

Model EP278

EURO-PRO 

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO OPERATING LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and \$16.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.*

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC**, if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event is EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

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

***Important:** Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.



OWNERSHIP REGISTRATION CARD FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions. **RETURN TO:**

EURO-PRO OPERATING LLC, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Qc H4S 1A7

EP278

Appliance model

Date purchased

Name of store

Owner's name

Address

City

Prov.

Postal Code

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

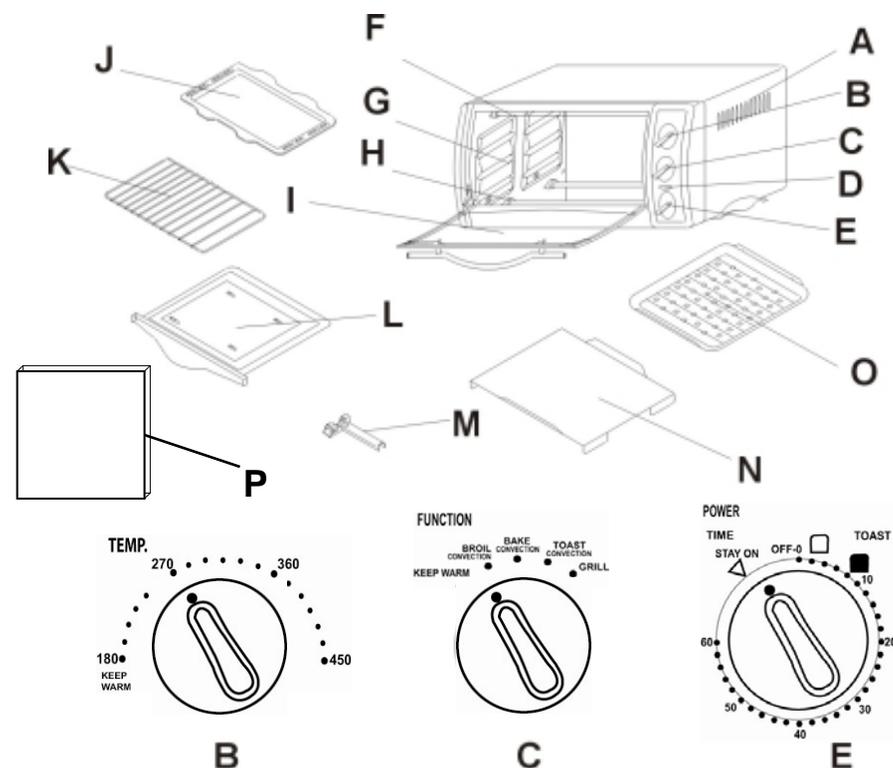
Lors de l'usage du **Four grille-pain à convection Bravetti**, des précautions fondamentales doivent être observées, y compris celles-ci :

- Lisez toutes les directives avant d'utiliser votre **four grille-pain à convection**.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées et boutons.
- Une surveillance étroite est requise lors de l'usage par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Pour éviter les chocs électriques, évitez d'immerger le cordon, la fiche ou toute autre partie du four dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Évitez que le cordon pende sur le rebord d'une table ou d'un comptoir, et évitez qu'il touche toute surface chaude.
- Évitez d'utiliser l'appareil si son cordon est endommagé ou si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Dans ce cas, retournez l'appareil à **EURO-PRO Operating LLC** à des fins d'examen, de réparation ou de réglage.
- L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant peut poser des risques de danger ou de blessures.
- Évitez de placer l'appareil près d'un rond chaud à gaz ou électrique.
- Lors de l'usage du four, conservez une distance d'au moins quatre pouces tout autour du four pour assurer une bonne circulation d'air.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
- Pour débrancher le four, mettez le bouton de minuterie en position d'arrêt (« OFF »), et débranchez la fiche. Évitez de tirer le cordon : tirez plutôt la fiche.
- Si vous devez déplacer la lèchefrite, faites preuve de prudence : elle pourrait contenir de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
- Évitez de couvrir le plateau à miettes ou toute partie du four avec du papier métallique. Ceci pourrait causer la surchauffe du four.
- Faites preuve de prudence en retirant le plateau et les grilles ou en manipulant des matières grasses chaudes ou autres liquides chauds.
- Évitez de nettoyer l'intérieur du four avec un tampon à recurer. Le tampon pourrait s'émietter et ses miettes pourrait toucher les composantes électriques, ce qui pourrait causer des chocs électriques.
- Évitez de placer dans le four grille-pain des aliments de grande taille ou des ustensiles en métal : cela pourrait poser un risque d'incendie ou de choc électrique.
- Un incendie pourrait survenir si le four est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, tentures, murs ou autres, pendant l'usage. Évitez également de placer de tels articles sur le four pendant l'usage.
- Faites preuve de grande prudence en utilisant des contenants de cuisson fabriqués de matières autres que du métal ou du verre pouvant aller au four.
- Assurez-vous que rien ne touche les éléments chauffants dans le haut et le bas du four.
- Évitez de placer les matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou toute matière semblable.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, évitez d'y ranger quoi que ce soit sauf les accessoires recommandés par le fabricant.
- Cet appareil s'arrête lorsque le bouton de minuterie est en position d'arrêt (« OFF »).
- Assurez-vous de toujours porter des gants isolants lorsque vous mettez des aliments dans un four chaud ou que vous les y enlevez.
- Cet appareil est muni d'une porte en verre trempé de sécurité. Ce verre est plus solide que le verre ordinaire et résiste davantage au bris. Le verre trempé peut toutefois se briser aux rebords. Évitez d'égratigner la surface du verre ou ses coins.
- Évitez d'utiliser le four à l'extérieur.
- Évitez d'utiliser le four à toute fin autre que celle pour laquelle il est conçu.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court en vue de réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement. Une rallonge électrique peut être utilisée si vous le faites avec prudence :

- Le calibre de la rallonge doit au moins équivaloir au régime nominal de l'appareil.
- Une rallonge électrique ajoutée au cordon d'alimentation doit être disposée de façon à ne pas pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table où elle pourrait être tirée par mégarde par des enfants ou causer des risques de trébuchement.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE FOUR GRILLE-PAIN À CONVECTION



- | | | | |
|----|-------------------------------|----|----------------------|
| A. | Boîtier | I. | Porte en verre |
| B. | Réglage de la température | J. | Lèchefrite |
| C. | Réglage de la fonction | K. | Grilles (2) |
| D. | Voyant indicateur | L. | Plateau à miettes |
| E. | Minuterie | M. | Poignée de la grille |
| F. | Élément chauffant supérieur | N. | Tôle à biscuits (2) |
| G. | Guides de support des grilles | O. | Grille à rôtir |
| H. | Élément chauffant inférieur | P. | Pierre à pizza |

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Usage domestique seulement

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (dont une lame est plus large que l'autre). À des fins de sécurité, cette fiche ne peut s'insérer que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne peut pas s'insérer dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

Spécifications techniques

Tension : 120V., 60Hz.
 Puissance : 1 500 watts
 Capacité : 19 litres

Lisez attentivement ce guide et suivez de près toutes les directives.

Avant d'utiliser votre four grille-pain à convection

1. Lisez toutes les directives dans ce guide.
2. Assurez-vous que le four est débranché et que la minuterie est en position d'arrêt (« OFF »).
3. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
4. Séchez soigneusement tous les accessoires et remettez-les en place dans le four. Branchez la fiche du four dans une prise murale. Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre four grille-pain à convection.
5. Après avoir remis tous les éléments en place dans le four, il est recommandé de le faire fonctionner à sa température la plus élevée (450°F) en mode « Toast » pendant environ 15 minutes afin d'éliminer tout résidu du matériel d'emballage. Ceci vise également à éliminer toute odeur initialement présente dans le four.

Remarque: L'opération de démarrage initial peut causer une légère odeur et de la fumée (pendant environ 15 minutes). Ceci est normal et ne cause aucun dommage. L'odeur et la fumée sont émises par la substance protectrice appliquée en usine sur les éléments chauffants.

Cuisson à convection

La cuisson à convection combine les mouvements d'air chaud d'un ventilateur aux fonctions habituelles (gril, cuisson et grille-pain). Dans bien des cas, la cuisson à convection est plus rapide que celle des fours grilles-pain à éléments radiants. Le ventilateur fait circuler l'air doucement dans chaque recoin du four, brunissant, croustillant et enfermant l'humidité et la saveur. La convection permet une température plus égale tout autour de la nourriture à l'aide du mouvement d'air, de façon à ce que la nourriture cuise ou grille de façon égale, contrairement aux fours réguliers qui présentent des endroits chauds et froids. La fonction de convection permet de cuire à des températures plus faibles, ce qui sauve de l'énergie et garde la cuisine plus fraîche. L'air de convection est surchauffée et circule autour de la nourriture. La cuisson est donc beaucoup plus rapide que celle des fours conventionnels.

Utilisation de votre four grille-pain à convection

Familiarisez-vous avec les caractéristiques et accessoires du four avant de l'utiliser pour la première fois :

- **Réglage de la température** – choisissez la température désirée de **180° F** (réchaud) à **450° F** pour la cuisson et la grillade.
- **Réglage de fonction** – ce four est muni de cinq positions pour répondre à tous vos besoins de cuisson :
 - Bake w/convection (Cuisson à convection)** - gâteaux, tartes, biscuits, volaille, bœuf, porc, etc.
 - Toast w/Convection (Grille-pain à convection)** – pain, muffins, gaufres congelées, etc.
 - Broil (Gril)** –poisson, bifteck, sandwich, bacon et oeuf, etc.
 - Grill w/Convection (Gril à convection)** –poisson, bifteck, volaille, côtelettes de porc, etc.
 - Keep Warm (Réchaud)** – pour conserver les aliments cuits bien au chaud pendant **30 minutes**.
- **Réglage de la minuterie** – lorsque vous tournez le bouton vers la gauche (sens contraire des aiguilles d'une montre), le four demeure EN MARCHE jusqu'à ce que vous le mettiez manuellement en position d'arrêt (« OFF »). Pour mettre en marche la minuterie, tournez le bouton vers la droite (sens des aiguilles d'une montre) pour griller les aliments ou pour utiliser la minuterie. Cette fonction est aussi dotée d'une clochette qui se fait entendre à la fin de la durée programmée.
- **Ventilateur à convection** – le ventilateur à convection fonctionne automatiquement en modes de cuisson et de gril.

Utilisation de votre four grille-pain à convection

- **Témoin « ON »** - S'allume lorsque le four est en fonction.
- **Lèche-frite** - Gril et cuisson pour plats en cocotte et plats standards. Aussi utilisé pour la rôtissoire d'égouttage afin d'éviter les éclaboussures pouvant causer de la fumée et des flammes.
- **Grille à rôtir** - Pour faire griller et rôtir les viandes, la volaille, le poisson et autres.
- **Poignée de la grille** - Permet de saisir la grille de cuisson, le plateau d'égouttage et le plateau de grillage lorsqu'ils sont chauds.
- **Pierre à pizza** - Chauffe également, absorbe l'humidité et cuit sans gras, faisant de chaque plat une réussite.

AVERTISSEMENT: AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURE OU DE BRÛLURE, NE TOUCHEZ PAS AUX SURFACES CHAUDES LORSQUE LE FOUR EST EN FONCTION. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISSON.

MISE EN GARDE : Soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous retirez grille à rôtir, la grille de cuisson, la plaque à biscuits, la pierre à pizza ou tout récipient chaud d'un four. Utilisez toujours la poignée de la grille ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des articles chauds du four.

Gril à convection

Les éléments chauffants supérieurs s'allument et s'éteignent afin de conserver la température maximale dans le four. Pour de meilleurs résultats, le four devrait être préchauffé à 450°F durant 20 minutes avant de mettre de la nourriture à griller. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments dans le four à convection: le ventilateur fait circuler l'air chaud autour de la nourriture. Le plat doit être placé sur la grille à rôtir insérée dans le plateau d'égouttage afin de permettre la circulation de l'air.

Fonctionnement

- Réglez la température à 450°F.
- Tournez le bouton de fonction à la position « Broil/Convection » (gril).
- Préchauffez le four.
- Placez la grille à rôtir sur le plateau d'égouttage.
- Placez la nourriture sur la grille à rôtir, et déposez la grille sur le porte-grille supérieur ou intermédiaire, selon l'épaisseur du plat à cuire.
- La nourriture devrait être placée le plus près possible de l'élément chauffant supérieur, sans y toucher.
- Réglez à la température désirée.
- Badigeonnez la nourriture avec des sauces ou de l'huile, si désiré.
- Tournez la minuterie à la position « Stay On » (demeurer en fonction).
- Laissez la porte légèrement entrouverte.
- Une fois la cuisson terminée, tournez la minuterie à la position « OFF » (arrêt).

Guide de gril

Les résultats peuvent varier. Ajustez la durée de cuisson selon vos besoins. En outre, vérifiez souvent le gril afin d'éviter de trop cuire.

VIANDE	TEMP	DURÉE
BIFTECK DE CÔTE	400	25-30 min.
BIFTECK D'ALOYAU	400	25-30 min.
HAMBOURGEOIS	400	25-28 min.
CÔTELETTES DE PORC	400	40-45 min.
CÔTELETTES D'AGNEAU	400	30-40 min.
CUISSES DE POULET	400	30-35 min.
FILETS DE POISSON	350	20-25 min.
STEAK DE SAUMON	350	20-25 min.

Avvertissement : Toutes les durées de cuisson sont basées sur des viandes réfrigérées. Les viandes surgelées peuvent nécessiter une durée plus longue. Cela étant, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.

⚠ MISE EN GARDE : Lorsque vous retirez des plateaux du four, retenez toujours la grille. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez des articles chauds du four.

Cuisson à convection

La cuisson à convection est constante et égale. Le four se réchauffe rapidement, évitant le besoin de le préchauffer. Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour de la nourriture, faisant rapidement et également lever les plats cuisinés. Faites cuire vos biscuits, gâteaux, tartes, carrés au chocolat, etc. préférés. Les récipients pouvant entrer dans votre four sont de longueur maximale de 9 pouces. L'utilisation de sacs de cuisson ou de récipients de verre dans le four n'est pas recommandé. **N'utilisez jamais** de plastique, carton ou autre produit semblable dans le four.

Remarque : Placez la grille de cuisson sur le porte-grille inférieur.

Fonctionnement

- Placez la grille à cuisson sur le porte-grille inférieur ou intermédiaire selon la hauteur de votre plat, ou selon la recette.
- Placez le plateau avec les articles à cuire sur la grille à cuisson.
- Tournez le bouton de fonction à la position « Bake/Convection » (cuisson à convection).
- Tournez la minuterie à la position « Stay On » (demeurer en fonction).
- Une fois la cuisson terminée, tournez la minuterie à la position « OFF » (arrêt).

Cuisson sur deux grilles

- Vous pouvez faire cuire deux plaques à biscuits en même temps. Il est cependant nécessaire d'effectuer une rotation à la moitié du temps de cuisson : mettez la plaque supérieure à la position inférieure et vice-versa.

Position des grilles à cuisson

Biscuits - Utilisez les portes-grille inférieur et intermédiaire.

Gâteaux à étage - Utilisez le porte-grille inférieur (faites cuire un étage à la fois).

Tartes - Utilisez le porte-grille inférieur.

Cuisson des biscuits

Pour la cuisson des biscuits, nous vous suggérons de régler la température de cuisson et d'utiliser une plaque à biscuits sur la grille. En outre, l'utilisation d'un papier à cuisson sur la plaque à biscuits pourra s'avérer utile pour certains types de biscuits.

1. Utilisez un papier à cuisson sur la plaque à biscuits afin d'empêcher les biscuits de coller.
2. Les plaques à biscuits, durées de cuisson et températures peuvent varier de celles nécessaires à d'autres produits de cuisson.

Remarque : L'air de convection est surchauffée et circule autour de la nourriture, augmentant la vitesse de cuisson. Lors de la cuisson de vos recettes préférées ou de produits emballés, suivez les instructions de la recette. Vérifiez les aliments cuits quelques minutes avant la durée de cuisson recommandée la plus courte.

Guide de cuisson

Suivez les instructions se trouvant sur l'emballage ou dans la recette pour la durée et la température de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : Lorsque vous retirez des plateaux du four, retenez toujours la grille. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez des articles chauds du four.

Grille-pain à convection

Le four grande capacité permet de griller de 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins ou 6 gaufres ou crêpes surgelées. Lorsque vous ne grillez qu'un ou deux articles, placez la nourriture sur la grille à cuisson, au centre du four.

Fonctionnement

- Réglez la température à **450°F**.
- Tournez le bouton de fonction à la position « **Toast/Convection** » (grille-pain à convection).
- Placez la nourriture à griller sur la grille à cuisson.
- Assurez-vous que le plateau à miettes est en place.
- Tournez la minuterie à la cuisson désirée (Light (légère) à Dark (foncée)).
- La cloche signale la fin du cycle de grille-pain.

Remarque : La grille devrait être placée au centre du four, les onglets vers le bas.

Utilisation de la pierre à pizza

Votre pierre à pizza chauffe également, absorbe l'humidité et cuit sans gras, faisant de chaque plat une réussite.

Fonctionnement

- Préchauffez le four à **450°F** pendant 15 minutes.
- Tournez le bouton de fonction à la position « **Toast/Convection** » (grille-pain à convection).
- Réglez la minuterie à la position « **ON** » (en marche).
- Diminuez la température selon les instructions de cuisson.
- Placez la pierre à pizza sur la grille à cuisson.
- Ne mettez pas d'huile ou autre corps gras sur la pierre à pizza. Vous pouvez ajouter une légère couche de farine afin que la pâte ne colle pas à la pierre.
- Les durées de cuisson et températures de la pierre à pizza peuvent varier de celles nécessaires à d'autres produits de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, tournez la minuterie à la position « **OFF** » (arrêt).
- Nettoyez les résidus de la pierre à pizza à l'aide d'une spatule ou d'un couteau. Pour un nettoyage en profondeur, faites chauffer la pierre au four et brossez-la à l'aide d'un tampon à récurer synthétique, sans détergent, et rincez bien à l'eau chaude.
- La pierre à pizza foncera à l'usage mais ses caractéristiques demeureront les mêmes.

Durée de préparation et de cuisson

Pizzas surgelées - Cuire pendant 5 à 8 minutes ou selon les instructions de l'emballage. Retirez la pizza du congélateur 10 minutes avant de la déposer dans le four. Placez la pizza sur la pierre à pizza pour la cuisson.

Mélange à pizza - Suivez les instructions de l'emballage. Placez la pizza sur la pierre à pizza pour la cuisson. Faites cuire pendant 18 à 25 minutes.

Pizza maison - Préparez votre recette à pizza préférée. Placez la pizza sur la pierre à pizza pour la cuisson.

 **MISE EN GARDE :** Lorsque vous retirez des plateaux du four, retenez toujours la grille. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez des articles chauds du four.

Gril

Veillez prendre note que la fonction Gril est la même que la fonction de gril traditionnelle, mais sans la convection. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four à 450°F durant 15 minutes.

Fonctionnement

- Réglez la température à **450°F**.
- Tournez le bouton de fonction à la position « **Grill** » (gril).
- Préchauffez le four.
- Placez la grille à rôtir sur le plateau d'égouttage.
- Placez la nourriture sur la grille à rôtir, et déposez la grille sur le porte-grille supérieur ou intermédiaire, selon l'épaisseur du plat à cuire.
- La nourriture devrait être placée le plus près possible de l'élément chauffant supérieur, sans y toucher.
- Réglez à la température désirée.
- Badigeonnez la nourriture avec des sauces ou de l'huile, si désiré.
- Tournez la minuterie à la position « **Stay On** » (demeurer en fonction).
- Laissez la porte légèrement entrouverte.
- Retournez la nourriture à la moitié de la durée de cuisson prévue.
- Une fois la cuisson terminée, tournez la minuterie à la position « **OFF** » (arrêt).

Réchaud

Conservez la chaleur des plats cuits jusqu'à 30 minutes. N'excédez pas cette durée : la nourriture séchera et se perdra.

Fonctionnement

- Réglez la température à **180°F**.
- Tournez le bouton de fonction à la position « **Keep Warm** » (réchaud).
- Tournez la minuterie à la position « **Stay On** » (demeurer en fonction).
- Tournez le bouton de fonctionnement à la position « **OFF** » (arrêt) lorsque vous avez terminé.

 **MISE EN GARDE :** Lorsque vous retirez des plateaux du four, retenez toujours la grille. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez des articles chauds du four.

 **Avvertimento : Assurez-vous de débrancher le four et de le laisser refroidir avant le nettoyage.**

Votre four est doté d'un enduit autonettoyant qui se nettoie de lui-même durant le fonctionnement normal du four. Toute éclaboussure durant la cuisson venant en contact avec l'enduit autonettoyant est oxydée lorsque le four est en fonction. Si désiré, essuyez les parois à l'aide d'une éponge, d'un linge ou d'un tampon à récurer de nylon humides et d'un savon doux. **N'UTILISEZ PAS DE LAINE D'ACIER NI DE NETTOYANT ABRASIF. NE GRATTEZ PAS LES PAROIS À L'AIDE D'UN USTENSILE DE MÉTAL. CES MÉTHODES POURRAIENT ENDOMMAGER L'ENDUIT AUTONETTOYANT.**

Tous les accessoires devraient être lavés à l'eau savonneuse chaude, ou au lave-vaisselle. La porte peut être essuyée à l'aide d'une éponge humide et séchée à l'aide d'une serviette de papier ou de tissu. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'une éponge humide. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF, PUISQU'IL POURRAIT ENDOMMAGER LA SURFACE EXTERNE.**

N'UTILISEZ PAS LAINE D'ACIER OU DE NETTOYANT ABRASIF SUR LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE, PUISQU'ILS POURRAIENT ENDOMMAGER SON ÉMAIL.

Vous pouvez éliminer les résidus de la pierre à pizza à l'aide d'une spatule ou d'un couteau. Pour un nettoyage en profondeur, faites chauffer la pierre au four et brossez-la à l'aide d'un tampon à récurer synthétique, sans détergent, et rincez bien à l'eau chaude. **N'IMMERGEZ PAS** la pierre à pizza : elle absorberait tous les liquides.

Laissez toutes les pièces et surfaces sécher complètement avant de brancher et d'utiliser l'appareil.

EURO-PRO OPERATING LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale.

Si votre appareil manque de fonctionner correctement dans le cadre d'un usage domestique normal, et ce, pendant la période de garantie, retournez l'appareil au complet et ses accessoires, frais de port prépayé. Pour rejoindre le service à la clientèle, téléphonez au 1 (866) 826-6941 ou visitez notre site Web : www.euro-pro.com.

Si **EURO-PRO Operating LLC** constate que l'appareil comporte une défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais de votre part. Une preuve d'achat indiquant la date d'achat et un montant de 16,95 \$ pour les frais de port et de manutention de l'envoi de retour doivent être inclus.*

La responsabilité de **EURO-PRO Operating LLC** ne se limite qu'au coût des pièces de rechange ou de l'appareil, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne couvre pas les appareils altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par le mésusage, l'abus, la manipulation négligente ainsi que par une manutention en transit ou un emballage inadéquats.

Cette garantie couvre l'acheteur initial du produit et exclut toute autre garantie juridique ou conventionnelle. Le cas échéant, **EURO-PRO Operating LLC**, n'est tenue qu'aux obligations spécifiques assumées par elle de façon expresse en vertu des conditions de cette garantie limitée.

En aucun cas **EURO-PRO Operating LLC** ne sera-t-elle tenue responsable de dommages indirects de quelque nature que ce soit. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects. Ainsi, la disposition ci-devant pourrait ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis pouvant varier d'un état ou d'une province à l'autre.

***Important :** Emballez soigneusement l'appareil afin d'éviter tout dommage durant le transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (les dommages survenus durant le transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez « AUX SOINS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE » sur l'emballage extérieur. Comme nous nous efforçons en tout temps d'améliorer nos produits, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à changement sans préavis.



FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veillez remplir cette fiche d'enregistrement et la poster dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de communiquer avec vous en cas d'avis sur la sécurité du produit. En nous retournant cette fiche, vous convenez avoir lu et compris les consignes d'utilisation et les avertissements qui les accompagnent.

RETOURNEZ À **EURO-PRO Operating LLC**, 4400 Bois-Franc, St-Laurent (Québec) H4S 1A7

EP278

Modèle de l'appareil

Date d'achat

Nom du magasin

Nom du propriétaire

Adresse

Ville

Prov.

Code postal