

bravetti[®] PRO

bravetti[®] PRO

Look for these other Bravetti and Bravetti Pro products for professional cooking results

Cherchez ces autres produits Bravetti et Bravetti Pro pour obtenir des résultats de cuisson professionnels



Countertop Convection / Rotisserie Oven Four à Convection avec Rôtisserie



OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION

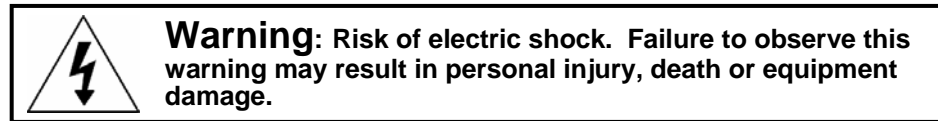
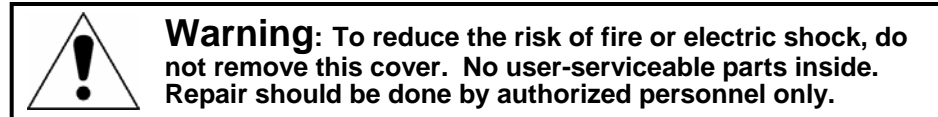
Model/Modèle: CO200B

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your **CONVECTION / ROTISSERIE OVEN**, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your **CONVECTION / ROTISSERIE 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 oven in water or 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 **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 or in a heated oven.
9. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning.** Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
10. To disconnect, turn the time control dial to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
11. Empty the crumb tray regularly. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
14. **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.
15. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
16. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
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. **Do not** use it as a source of heat or for drying.
23. **Do not** insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.
24. This appliance is OFF when the time control dial is in the "OFF" position.
25. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
26. 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.
27. **Do not** use outdoors.
28. **Do not** use appliance for other than intended use.
29. **Do not** rest baking dishes or cooking utensils on the glass door.
28. Connect to a properly grounded outlet only. See grounding instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you to use your Bravetti Pro Convection / Rotisserie Oven to its fullest so that you will attain consistent, professional results.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. If it should malfunction or breakdown, grounding provides a path of least resistance for electric current to reduce the risk of electric shock. This appliance is equipped with a cord having an equipment-grounding conductor and grounding plug. The plug must be inserted into an appropriate outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances.

WARNING: Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician or service Person if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

Do not modify the plug provided with the appliance - if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.

This appliance is for use on a nominal 120-volt circuit, and has a grounding attachment plug that looks like the plug illustrated at right. Make sure that the appliance is connected to an outlet having the same configuration as the plug. No adaptor should be used with this appliance.



Special Cord Instructions

Note: 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 extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
2. If an extension cord is absolutely necessary, an extension cord rated a minimum of 15 ampere, 14 gage cord should be used. Cords rated for less amperage may overheat.
3. 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.

Approved For Commercial Use

Convection / Rotisserie Oven Parts



- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Cool Touch Handle | 7. Crumb Tray |
| 2. Temperature Indicator | 8. Wire Rack (x2) |
| 3. Power "On" Light | 9. Broil Pan |
| 4. 90 Minute Timer | 10. Rotisserie Set |
| 5. Temperature Control Dial | 11. Rotisserie Lift Handle |
| 6. Function Control Dial | |

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.
Power: 1440 Watts

*Illustrations may differ from actual unit.

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

Before Using Your Convection / Rotisserie Oven

1. Read all of the instructions included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the timer is in the "OFF" position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in a dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new convection toaster oven.
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.

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 a protective substance applied to the heating elements in the factory.

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 the baking pan, wire racks, crumb tray or any hot object from a hot oven. Always use oven mitts when removing these items.

Caution: Do not leave oven unattended while in operation.

Using Your Convection / Rotisserie Oven

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

Temperature Control Dial

Select the desired temperature from Keep Warm to 450°F for baking, broiling, toasting or using the rotisserie.

Function Control Dial

This oven is equipped with five positions for a variety of cooking needs:

- Keep Warm** - To keep cooked food warm for up to 30 minutes.
- Toast** - Bread, muffins, frozen waffles, etc.
- Bake with Convection** - Cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, etc.
- Broil with Convection** - For broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.
- Rotisserie with Convection** - Can cook up to a 4-lb. roast or chicken.

Time Control Dial Min

When you turn the dial to the left, (counter-clockwise), the oven will "Stay On" until it is manually shut "OFF". To activate the 90 minute 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 set time.

Convection Fan

The convection fan works automatically with the Bake, Broil and Rotisserie settings.

Convection Cooking

Convection cooking combines hot air movement by means of a fan with the regular features (broil, bake and rotisserie). Convection air is superheated and it circulates around the food cooking it significantly faster than regular conventional radiant type toaster ovens. The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor.

Power "On" Light

The power "On" light will stay on during the entire time that the oven is in use.

Temperature Indicator

Use the temperature indicator gauge as a reference for pre-heating your oven when using the bake with convection function. The needle on the gauge approximately represents the temperature that you have selected.

Wire Racks (x2)

Two wire racks are provided and three different levels for. Select the best position for the type of cooking that you wish to do.

Broil Pan

For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.

Crumb Tray

The crumb tray is the full width of the unit interior and is designed for easy removal and cleaning. It is easily accessible from the right side of the appliance for easy cleaning.



It produces a more even temperature all around the food by air movement so that food cooks 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 / Rotisserie Oven Function Settings:

1. 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 temperature control to the 180°F.
- Turn the function control to "Warm".

- Turn the time control to "Stay On" position.
- Turn the time control to "OFF" position when finished.

Caution: When sliding the oven rack out of oven, always support the rack.

2. Broiling with Convection

The top heating element in the oven cycles on and off to maintain maximum temperature in the oven. For best results, the oven should be preheated for 15 minutes at the desired temperature. A broiling guide with approximate broiling times is included below for your convenience. In the convection oven it is not necessary to turn the food because the fan circulates hot air around the food. The food must be placed on the wire rack with the broil pan beneath it to allow the circulation of air. There are two positions for the wire rack to be placed in the oven depending on the thickness of the food to be broiled. In most cases, the rack should be in the highest position and the broil pan just beneath it.

- Turn time control to the "Stay On" position.
- It is advisable to leave the door slightly ajar.
- When broiling is complete, turn the time control to "OFF" before you remove the food from the oven.

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	20-25 min.
T-BONE STEAK	400	20-25 min.
HAMBURGER	400	15-20 min.
PORK CHOPS	400	20-25 min.
LAMB CHOPS	400	20-25 min.
CHICKEN LEGS	400	30-35 min.
FISH FILETS	350	20-25 min.
SALMON STEAKS	350	20-25 min.

Operation

- Set temperature control to 450°F.
- Turn function control to "Broil".
- Preheat the oven for 15 minutes.
- Slide the broil pan into the oven using the rack guide that is just below the wire rack.
- Brush the food with oils or sauces as desired.
- Place the food on the wire rack.
- Insert the broil pan on the lowest rack position to catch all the drippings.
- Place the wire rack on the upper rack guide to broil. Food should not touch the upper heating element.
- Set the temperature control to the desired cooking temperature.

Note: Preheat the oven for 15 minutes at 450°F and then lower to the cooking temperature. All broiling times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. The use of a meat thermometer is highly recommended.

3. Rotisserie with Convection

When using the Rotisserie function, always place the broil pan on the lowest rack position so that it can catch all the drippings from the roast. You could line the broil pan with foil to make clean up easier. When using the rotisserie, we recommend that you do not cook a roast or chicken larger than 4 pounds. The roast or chicken should be bound securely with butcher's twine to prevent the legs and the wings or the meat from unraveling during roasting and so that the rotisserie assembly will rotate smoothly. For best results we recommend that you pre-heat the oven for 15 minutes at 450°F on Bake.

Operation

To prepare the roast or chicken for the Rotisserie:

1. Use some butcher's twine that is approximately 4 to 5 times the length of the chicken.
2. Place the middle of the twine under the tail of the chicken and wrap it around.
3. Wrap the ends of the twine around each of the drumsticks and pull to draw the legs together crossing the ends of the twine over each other.
4. Turn the chicken over and tie the ends of the twine across the wings to hold the wings in place. Trim the ends of the butcher's twine if needed.
5. Insert one of the rotisserie forks onto the rotisserie skewer making sure that the forks face the same direction as the point on the skewer. (Fig. 1)

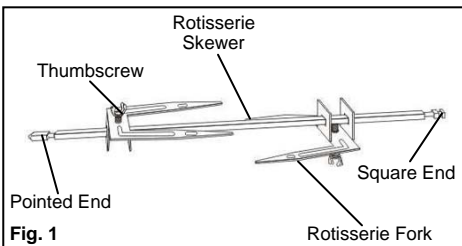


Fig. 1

6. Secure the rotisserie fork onto the skewer with the thumbscrew. Make sure that it is tight.
7. Place the rotisserie skewer through the center of the roast or chicken. Make sure that the rotisserie fork is pushed into the roast or chicken.
8. Insert the other rotisserie fork onto the other end of the skewer. Make sure that it is pushed firmly into the roast or chicken and secure with the other thumbscrew. (Fig. 2)

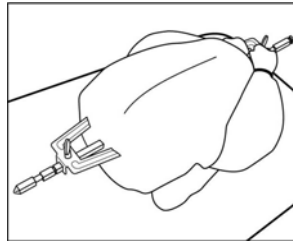


Fig. 2

9. Place the rotisserie skewer with the roast or chicken onto the rotisserie handle. (Fig. 3)

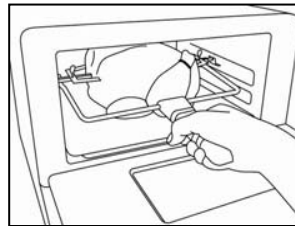


Fig. 3

10. Using the rotisserie handle, insert the pointed end of the rotisserie skewer into the drive socket located on the left hand side of the oven wall. Then make sure that the square end of the skewer rests on the rotisserie skewer supports located on the right hand side of the oven. (Fig. 4)

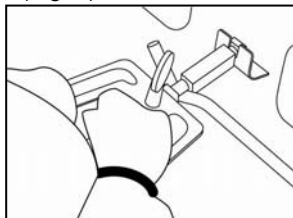


Fig. 4

11. Insert the broil pan on the lowest rack position to catch all the drippings from the roast or chicken.
12. Turn the function control dial to the "Rotisserie" position.
13. Set the temperature as specified in the recipe.
14. Set the time control dial to the "Stay On" position.
15. Always use a reliable meat thermometer to check if the roast or chicken is done.

16. When cooking is completed, turn the time control dial to the "Off" position.
17. Remove the rotisserie skewer by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves on either side of the rotisserie skewer. Lift the right side of the skewer first by lifting it up and out. Then pull the skewer out of the drive socket and carefully remove the roast or chicken from the oven.

NOTE: Always use a pot holder or an oven mitt when removing hot things from the oven.

4. Toasting

The large capacity oven allows for toasting up to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place food on the wire rack in the center of the oven. It is not necessary to pre-heat the oven when using the Toast function.

Note: Oven rack should be positioned in the middle rack guides with the indentations pointing down.

Suggested Toast Settings:

Light:	6 min.
Medium:	7 min.
Dark:	8 min.

Operation

1. Set the temperature control to 450°F.
2. Turn the function control to "Toast".
3. Place food to be toasted on the wire rack.
4. Ensure that the crumb tray is in place.
5. Turn the time control knob to desired darkness. (Light to dark)
6. The bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Caution: When toasting, do not leave food in for longer periods of time other than what is listed above. Toasting for longer than recommended times will burn food.

Warning: Never leave the oven unattended when toasting or top browning.

5. Bake with Convection

Convection baking is very consistent and even. 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 bake ware that will fit in your oven are up to 12 inches in length. We do not recommend the use of oven roasting bags or non-ovenproof glass containers in the oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven.

Operation

1. Place the wire rack in the oven using the appropriate oven rack support guide depending on the height of the pan or according to the recipe.
2. Preheat the oven as directed in the recipe, approximately 15 minutes.
3. Place pan with item(s) to be baked on the wire rack.
4. Turn the function control to "Bake".
5. Turn the time control to position "Stay On" or to a specific amount of time on the dial.
6. When baking is complete, turn the time control to "OFF".

Positioning of Oven Rack

Cookies - Use the upper, middle or lower support guides.

Layer cakes - Use the lower or middle support guide only (bake cakes one at a time).

Pies - Use the upper or middle support guides.

Baking Cookies

For baking cookies, we suggest adjusting baking temperature and using cookie sheets with no sides placed on the wire rack to allow for maximum air flow around the items to be baked. Also, using parchment paper on the cookie sheets might prove helpful when baking certain types of cookies.

- Preheat oven for 15 minutes, then place cookie sheet on the wire rack to begin baking.
- Use parchment paper on cookie sheets so cookies will not stick.
- Cookie sheet baking times and temperatures may differ from those necessary when using other baking materials.

Baking Guide

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

Recommended Pan Sizes

The following recommended pan sizes should fit your convection toaster oven. To be sure pan will fit, place the pan inside the oven to check before preparing your recipe.

- 6 - cup muffin pan
- 8 x 4 loaf pan
- 9 x 5 loaf pan
- 8" round or square baking pan or ovenproof dish
- 1-1 1/2 quart ovenproof casserole dish - most types
- 12" pizza pan

When baking in loaf pans, we recommend you do not fill them more than half full.

Note: Place the broil pan on the lowest rack guide to catch any drippings from the food that is being cooked such as pies.

Using the Bake Function for Roasting:

Roast your favorite cut of meat to perfection. The oven can cook up to a 4-lb. chicken, turkey or roast. A suggested roasting guide has been provided to assist you with roasting times. However, we suggest that you periodically check the cooking progress with a meat thermometer. For best results, we recommend that you preheat the oven for 15 minutes at the desired temperature. We do **NOT** recommend the use of oven roasting bags or non-ovenproof glass containers in the oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven.

Operation

1. Place the food to be cooked in the broil pan.
2. Slide the broil pan into the oven using the lower rack guides.
3. Set the temperature control to the desired temperature.
4. Turn the function control to "Bake".
5. Turn the time control to the "Stay On" position or set to the desired time.
6. To check or remove roast, always use oven mitts.
7. When cooking is complete, turn the time control to the "OFF" position.

Roasting Guide

Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements.

MEAT	OVEN TEMP	TIME PER LB.
BEEF ROAST	300-325	25-30 min.
PORK ROAST	325	40-45 min.
HAM	300-325	35-40 min.
CHICKEN	350	25-30 min.
TURKEY	350	25-30 min.

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

Using the Bake Function for Making Pizza:

Bake your favorite frozen pizzas in the toaster oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven. Use the top support guide to bake a 12" pizza.

Operation

1. Preheat oven for 15 minutes on 450°F.
2. Turn the function control to "Bake".
3. Set time control to "Stay on" position.
4. Then lower temperature according to baking instructions.
5. Place frozen pizza on the wire rack and begin baking.
6. When pizza is ready, turn the time control to "OFF".

Important: Never place fresh pizza dough directly on the wire rack. Always use a pizza pan (not included).

Preparation & Cooking Time

• Frozen Pizzas

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 directly on the wire rack to bake.

• Pizza Mix

Cook for 18-25 minutes or as indicated on the package. Follow the instructions on the package. Lightly grease a pizza pan (not included). If you wish, you can sprinkle the pan with corn meal. Place pizza on pan and place pan on wire rack to bake.

• Homemade Pizzas

Follow the recipe instructions. Lightly grease a pizza pan (not included). If you wish, you can sprinkle corn meal on the pan. Place the pizza pan on the wire rack to bake.

Care & Cleaning

Warning: Be sure to unplug the oven from the electrical outlet and allow the oven to cool completely before cleaning.

Oven Interior

- 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.
- Take extra care when cleaning near the upper and lower heating elements in order to avoid damaging the elements.
- DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS, OR SCRAPE THE WALLS WITH METAL UTENSILS, AS ALL THESE METHODS MAY DAMAGE THE OVEN.**
- To clean the crumb tray, slide it out of the oven and brush off all crumbs. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Replace it into the oven. Never operate the oven without the crumb tray in place.

Oven Exterior

- Clean with a damp sponge.
- DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS AS THEY MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

Accessories

- All accessories can be washed in hot soapy water or in the dishwasher.
- DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR STEEL WOOL SCOURING PADS ON THE BROIL PAN AS THEY MAY DAMAGE THE ENAMEL FINISH.**

The Glass Door

- The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with paper or cloth towel.

Drying

- LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO USE.**
- ENSURE THAT ALL PARTS AND SURFACES ARE DRY BEFORE YOU PLUG IN THE OVEN.**

Troubleshooting Guide

If your Convection / Rotisserie oven fails to operate, follow these instructions:

- Make sure the unit's 3-prong plug is fully inserted into an electrical outlet.
- Make sure the electrical outlet is working. Check your fuse box or circuit breaker box and replace the fuse or reset the breaker as necessary.

If the problem persists, consult the EURO-PRO Kitchen Warrantee.

For Technical Support call:
1 (800) 798-7398, Monday to Friday
8:30 A.M. - 5:00 P.M. Eastern Standard
Time, or visit our website at
www.euro-pro.com.

Model
CO200B

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 the original purchase, when used for normal commercial use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal commercial conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories. 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 \$18.95 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. 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 does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO Operating LLC**.

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/provinces 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.**



PRODUCT REGISTRATION CARD

FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please complete and return within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the event a product defect is discovered. 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, Quebec H4S 1A7

CO200B

Appliance Model

Date of Purchase

Name of store

Owner's name

Address

City

Prov.

Postal Code

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre **FOUR À CONVECTION AVEC RÔTISSERIE**, des consignes de sécurité de base doivent toujours être observées, incluant ce qui suit:

1. Lire toutes les instructions avant de commencer à utiliser votre **FOUR À CONVECTION AVEC RÔTISSERIE**.
2. **Ne pas** toucher aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
3. Une supervision attentive est nécessaire lorsque tout électroménager est utilisé avec ou près de des enfants.
4. Afin de se protéger contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
5. **Ne pas** laisser le cordon en suspension sur les rebords d'une table ou d'un comptoir ou encore de toucher à des surfaces chaudes.
6. **Ne pas** utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après que l'appareil subisse une défaillance ou qu'il ait été endommagé d'une quelconque façon. Retournez l'appareil à **EURO-PRO Operating LLC** pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.
7. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de cet appareil puisqu'une utilisation d'accessoire pourrait entraîner des risques et des blessures.
8. **Ne pas** déposer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four en marche.
9. **Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsque celui-ci n'est pas utilisé et avant le nettoyage.** Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer.
10. Pour débrancher, tourner le cadran de contrôle de la minuterie à ARRÊT, et enlever la fiche. Toujours tenir la fiche pour la retirer et ne jamais tirer par le cordon.
11. Vider le ramasse-miettes régulièrement. **Ne pas** couvrir le ramasse-miettes ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Ceci pourrait causer une surchauffe du four.
12. Des précautions doivent être prises lorsqu'un plateau d'égouttement contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds est déplacé.
13. Des précautions doivent être prises lors de l'enlèvement du cabaret, des grilles ou lors de l'enlèvement de graisses chaudes ou de tout autre liquide chaud.
14. **Ne pas** nettoyer l'intérieur du four avec une laine d'acier. Des morceaux peuvent se détacher de la laine d'acier et toucher aux pièces électriques, créant ainsi un risque de décharge électrique.
15. Des aliments de grandes tailles ou des ustensiles de métal ne doivent pas être insérés dans le four puisqu'ils peuvent créer un risque de décharge électrique.
16. Lors de l'utilisation du four, garder au moins quatre pouces d'espace sur tous les côtés du four afin de permettre une circulation d'air adéquate.
17. Un incendie peut se produire si le four est recouvert d'un matériau inflammable, incluant des rideaux, des draperies, des murs et ce qui s'y apparente durant son fonctionnement. **Ne pas** placer aucun article sur le four durant son fonctionnement.
18. Des précautions doivent être prises lors de la cuisson de récipients fabriqués avec d'autres matériaux que du métal ou du verre pouvant aller au four.
19. S'assurer qu'il n'y a rien qui touche le four ou les éléments au bas du four.
20. **Ne pas** placer aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tous matériaux similaires.
21. **Ne pas** entreposer de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
22. **Ne pas** l'utiliser comme source de chaleur ou pour sécher.
23. **Ne pas** insérer quoi que ce soit dans les fentes de ventilation et ne pas les obstruer.
24. Cet appareil est ARRÊTÉ lorsque le cadran de contrôle de la minuterie est à la position « ARRÊT ».
25. Toujours porter des gants de protection isolés pour le four lors de l'insertion et de l'enlèvement d'articles du four chaud.
26. Cet appareil a une porte en verre trempé sécuritaire. Le verre est plus résistant que du verre ordinaire et est plus résistant à la cassure. Du verre trempé peut tout de même se casser sur les rebords. Éviter d'égratigner la surface de la porte ou les rebords.
27. **Ne pas** utiliser à l'extérieur.
28. **Ne pas** utiliser l'appareil pour quoi que ce soit d'autre que pour son usage prévu.
29. **Ne pas** déposer les plats ou les ustensiles de cuisson sur la porte en verre.
28. Brancher à une prise mise à la terre appropriée seulement. Consulter les directives de mise à la terre.



POUR VOTRE SÉCURITÉ: Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou toutes autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



Avertissement: Afin de réduire le risque d'incendie, de décharges électriques ou de blessures, ne pas enlever ce couvercle. Aucune pièce pouvant être changée par l'utilisateur à l'intérieur. Les réparations doivent être effectuées par du personnel autorisé seulement.



Avertissement: Risque de décharge électrique. Omettre de suivre cet avertissement peut provoquer des blessures, la mort ou des dommages à l'équipement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Veuillez lire et conserver ces instructions à portée de la main. Ces instructions vous aideront à utiliser votre Four à convection avec rôtisserie de Bravetti Pro à son plein potentiel afin que vous puissiez obtenir des résultats constants et professionnels.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de mauvais fonctionnement ou de panne, la mise à la terre assure un trajet de moindre résistance au courant électrique, ce qui réduit le risque d'électrocution. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation comportant un conducteur de mise à la terre de l'équipement et une fiche de mise à la terre. La fiche de mise à la terre doit être branchée dans une prise de courant appropriée et mise à la terre conformément à la réglementation locale.

AVERTISSEMENT: Un mauvais branchement du conducteur de mise à la terre de l'appareil peut entraîner un risque de décharge électrique. Vérifier avec un électricien qualifié ou un membre de l'équipe de service si vous doutez que la prise soit adéquatement mise à la terre.

Ne pas modifier la fiche fournie avec cet appareil - si celle-ci ne fait pas dans la prise, demander qu'une prise appropriée soit installée par un électricien qualifié.

Cet appareil est conçu pour être utilisé sur un circuit à intensité nominale de 120 volts, et il est doté d'une fiche de branchement de mise à la terre ressemblant à celle illustrée à droite. Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise ayant la même configuration que la fiche.

Aucun adaptateur ne devrait être utilisé avec cet appareil.

PRISE MURALE AVEC
MISE À LA TERRE



LA LAME DE MISE À
LA TERRE EST LA
PLUS LONGUE DES
TROIS LAMES

Instructions particulières pour le cordon

Remarque: Cet appareil possède un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque de s'empêtrer ou de trébucher sur un long cordon. Une rallonge peut être utilisée à condition d'être très prudent dans son utilisation :

1. La rallonge devrait être un cordon de type mise à la terre à 3 fils.
2. Si une rallonge est absolument nécessaire, une rallonge possédant un classement minimal de 15 ampères, de calibre 14 devrait être utilisée. Les rallonges ayant un calibre pour une intensité plus faible risquent de surchauffer.
3. La rallonge et le cordon d'alimentation doivent être disposés afin qu'ils n'entourent pas le comptoir ou la table où ils pourraient être tirés par des enfants ou ils pourraient faire trébucher accidentellement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Approuvé pour une utilisation commerciale

Pièces du Four à Convection Avec Rôtisserie



- | | |
|---|---|
| 1. Poignée demeurant froide | 7. Ramasse-miettes |
| 2. Indicateur de la température | 8. Grilles (x2) |
| 3. Voyant d'alimentation Marche (ON) | 9. Plateau de grillage |
| 4. Minuterie de 90 minutes | 10. Ensemble de rôtisserie |
| 5. Cadran de contrôle de la température | 11. Poignée de soulèvement pour la rôtisserie |
| 6. Cadran de contrôle de la fonction | |

Spécifications Techniques

Tension: 120 V., 60 Hz.
Puissance : 1440 Watts

*Les illustrations peuvent être différentes de votre produit.

Lisez toutes les sections de ce livret et suivez toutes les instructions attentivement.

Avant d'Utiliser Votre Four à Convection Avec Rôtisserie

1. Lire toutes les instructions incluses dans ce manuel.
2. S'assurer que le four est débranché et que la minuterie est à la position « ARRÊT ».
3. Laver tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
4. Bien sécher tous les accessoires et assembler le four de nouveau. Brancher le four dans la prise et vous êtes alors prêt à utiliser votre nouveau four grille-pain à convection.
5. Après l'assemblage de votre four, nous recommandons que vous le fassiez fonctionner à sa température la plus élevée (450°F) à la fonction rôtir pendant approximativement 15 minutes pour éliminer tout résidu d'emballage qui peuvent y avoir demeuré durant le transport. Ceci enlèvera aussi toutes traces d'odeurs qui sont initialement présentes.

Remarque: Un fonctionnement de démarrage initial résultera en un minimum d'odeur et de fumée (environ 15 minutes). Ceci est normal et non dangereux. Ceci est dû à la combustion d'une substance protectrice appliquée sur les éléments chauffants à l'usine.

Avertissement: AFIN D'ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURES OU DE BRÛLURES, NE PAS TOUCHER AUX SURFACES CHAUDES LORSQUE LE FOUR EST EN UTILISATION. TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE FOUR.

Attention: Toujours faire preuve de précaution lors de l'enlèvement du plateau de cuisson, des grilles, du ramasse-miettes ou de tout autre objet chaud dans le four chaud. Toujours utiliser des mitaines de four lors de l'enlèvement de ces articles.

Attention: Ne pas laisser le four fonctionner sans surveillance.

Utilisation de Votre Four à Convection Avec Rôtisserie

Veillez vous familiariser avec les fonctions et accessoires suivants avant d'utiliser le four pour une première fois:

Cadran de contrôle de la température

Sélectionner la température désirée de Garder chaud à 450°F pour cuire, griller, rôtir ou pour utiliser la rôtisserie.

Cadran de contrôle de la fonction

Ce four possède cinq positions pour des besoins de cuisson variés :

- 1. Garder chaud** - Pour conserver les aliments cuits au chaud pendant jusqu'à 30 minutes.
- 2. Rôtie** - Pain, muffins, gaufres congelées, etc.
- 3. Cuire avec la convection** - Gâteaux, tartes, biscuits, volaille, boeuf, porc, etc.
- 4. Griller avec la convection** - Pour le grillage du poisson, du steak, de la volaille, des côtelettes de porc, etc.
- 5. Rôtisserie avec la convection** - Peut cuire un rôti ou un poulet pouvant atteindre 4 lb.

Cadran de contrôle de la minuterie

Lorsque le cadran est tourné vers la gauche, (sens antihoraire), le four restera en « MARCHE » jusqu'à ce qu'il soit mis à la position « ARRÊT » manuellement. Pour activer la minuterie de 90 minutes, tourner à droite (sens horaire) pour rôtir ou pour utiliser une minuterie. Cette fonction possède aussi une sonnerie qui avertira à la fin du temps programmé.

Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne automatiquement avec les ajustements de cuisson, de grillage et de rôtisserie.

Voyant d'alimentation « Marche »

Le voyant d'alimentation « Marche » va demeurer allumé durant le temps que le four sera en marche.

Indicateur de la température

Utilisez l'indicateur de température comme référence lors du réchauffement de votre four lorsque vous utilisez la fonction cuire avec la convection. L'aiguille de l'indicateur représente approximativement la température que vous avez sélectionné.

Grilles (x2)

Deux grilles sont fournies et peuvent être mises à trois niveaux différents. Sélectionnez la meilleure position selon le type de cuisson que vous désirez faire.

Plateau de grillage

Pour griller ou rôtir de la viande, de la volaille, du poisson et plusieurs autres mets.

Ramasse-miettes

Le ramasse-miettes fait la longueur de l'intérieur de l'unité et est conçu pour un enlèvement et un nettoyage faciles. Il est facilement accessible du côté droit de l'appareil pour un nettoyage facile.



Cuisson à Convection

La cuisson à convection combine le mouvement de l'air chaud au moyen d'un ventilateur en plus des caractéristiques régulières (griller, cuire et rôtisserie). L'air à convection est chauffée et circule ensuite autour des aliments les faisant cuire beaucoup plus rapidement qu'un four grille-pain conventionnel. Le ventilateur envoie de l'air délicatement à plusieurs endroits sur l'aliment, brunissant rapidement l'aliment et emprisonnant ainsi l'humidité et la saveur.

Il produit une température plus égale autour des aliments en déplaçant l'air afin que les aliments cuisent également par rapport aux secteurs chauds et froids des fours réguliers. La caractéristique de convection permet une cuisson à des températures plus basses, ce qui fait économiser de l'énergie et qui aide à conserver une température plus fraîche dans la cuisine.

Réglages des Fonctions de Convection / Rôtisserie:

1. Garder au Chaud

Pour garder chauds les aliments cuits jusqu'à 30 minutes. Une plus longue période de temps n'est pas recommandée puisque les aliments deviendraient secs ou gâtés.

Fonctionnement

1. Ajuster le contrôle de la température à 180°F.

2. Tourner le bouton de commande de fonction à « Chaud ».
3. Tourner la minuterie à la position « Demeurer en marche ».
4. Tourner la minuterie « ARRÊT » lorsque terminé.

Attention : Supportez toujours la grille lorsque vous la glissez hors du four.

2. Griller avec la Convection

Les éléments chauffants du haut ont un cycle d'arrêt et marche afin de maintenir la température maximum dans le four. Pour de meilleurs résultats, le four doit être préchauffé pendant 15 minutes à la température désirée. Un guide de grillage disposant des temps de grillage approximatif est inclus ci-dessous pour votre commodité. Il n'est pas nécessaire de tourner les aliments dans le four à convection puisque le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments. Les aliments doivent être placés sur la grille avec le plat à griller en dessous afin de permettre la circulation d'air. Il y a deux positions sur lesquelles la grille peut être placée dans le four selon l'épaisseur de l'aliment qui doit être grillé. Dans la plupart des cas, la grille doit être à la position la plus élevée et la plat à griller au-dessus de celle-ci.

Fonctionnement

1. Ajuster le contrôle de la température à 450°F.
2. Tourner le bouton de commande à la fonction « Griller ».
3. Préchauffer le four pendant 15 minutes.
4. Glisser le plat à griller dans le four en utilisant le guide à grille qui est situé sous la grille.
5. Badigeonner les aliments avec de l'huile ou des sauces au goût.
6. Placer les aliments sur la grille.
7. Insérer le plat à griller sur la position la plus basse afin d'attraper tous les écoulements.

8. Placer la grille sur le support supérieur pour griller. Les aliments ne doivent pas toucher l'élément chauffant supérieur.
9. Régler la température selon la température de cuisson désirée.
10. Tourner la minuterie à la position « Demeurer en marche ».
11. Il est recommandé de laisser la porte entrouverte.
12. Lorsque le grillage est terminé, tourner la minuterie à « ARRÊT » avant d'enlever les aliments du four.

Guide de grillage

Les résultats de cuisson peuvent varier, ajustez ces temps selon vos besoins individuels. De plus, vérifiez souvent durant le grillage afin d'éviter de trop cuire.

VIANDE	TEMP FOUR	DURÉE DE CUISSON
BIFTECK DE CÔTE	400	20-25 min.
BIFTECK D'ALOYAU	400	20-25 min.
HAMBURGER	400	15-20 min.
CÔTELETTES DE PORC	400	20-25 min.
LAMB CHOPS	400	20-25 min.
CUISSES DE POULET	400	30-35 min.
FISH FILETS	350	20-25 min.
DARNES DE SAUMON	350	20-25 min.

Remarque: Préchauffer le four pendant 15 minutes à 450°F et abaisser ensuite la température de cuisson. Tous les temps de cuisson sont basés sur des viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent prendre beaucoup plus de temps. Donc, un thermomètre à viande est fortement recommandé.

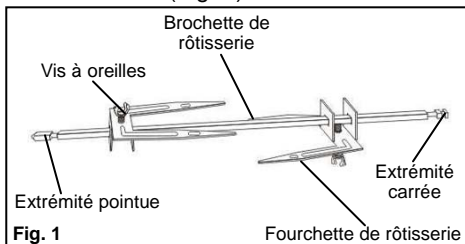
3. Rôtisserie avec la Convection

Lors de l'utilisation de la fonction Rôtisserie, toujours placer le plat à griller à la position de la grille inférieure afin que celui-ci puisse recevoir les égouttements de la pièce en train de griller. Vous pouvez recouvrir le plat à griller de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage. Lors de l'utilisation de la fonction rôtisserie, nous vous recommandons de ne pas cuire un rôti ou un poulet plus gros que 4 livres. Le rôti ou le poulet devraient être attachés avec de la ficelle de boucherie afin d'empêcher les pattes et les ailes ou la viande de se défaire durant le grillage et que l'assemblage de la rôtisserie puisse tourner sans problème. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 15 minutes à 450°F sur Cuisson.

Fonctionnement

Pour préparer un rôti ou un poulet pour la Rôtisserie:

1. Utiliser de la ficelle de boucherie qui est approximativement 4 à 5 fois la longueur du poulet.
2. Placer le milieu de la ficelle sous la queue du poulet et l'entourer autour.
3. Enrouler les extrémités de la ficelle autour de chaque pilon et tirer afin de rapprocher les pattes ensemble en croisant les extrémités de la ficelle au-dessus de l'autre.
4. Tourner le poulet et attacher les extrémités de la ficelle autour des ailes pour tenir les ailes en place. Couper les extrémités de la ficelle de boucherie au besoin.
5. Insérer l'une des fourchettes de rôtisserie dans la brochette de rôtisserie en s'assurant que les fourchettes vont dans la même direction que la pointe de la brochette. (Fig. 1)



6. Fixer la fourchette de rôtisserie sur la brochette avec la vis à oreilles. S'assurer que celle-ci est bien serrée.
7. Placer la brochette de rôtisserie au centre du rôti ou du poulet. S'assurer que la fourchette de rôtisserie est poussée à l'intérieure du rôti ou du poulet.
8. Insérer l'autre fourchette de rôtisserie dans l'autre extrémité de la brochette. S'assurer qu'elle est poussée fermement dans le rôti ou le poulet et la fixer avec l'autre vis à oreilles. (Fig. 2)

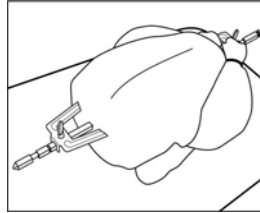


Fig. 2

9. Placer la brochette de rôtisserie avec le rôti ou le poulet dans la poignée de rôtisserie. (Fig. 3)

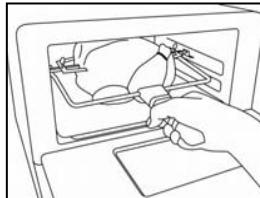


Fig. 3

10. En utilisant la poignée de la rôtisserie, insérer l'extrémité pointue de la brochette de rôtisserie dans le socle de transmission situé du côté gauche de la paroi du four. S'assurer que l'extrémité carrée de la brochette demeure sur les supports à brochette de la rôtisserie situés du côté droit du four. (Fig. 4)

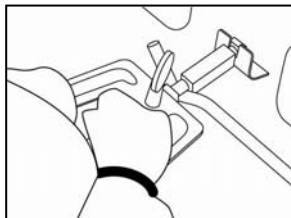


Fig. 4

11. Insérer le plat à griller sur la position la plus basse afin d'attraper tous les égouttements du rôti ou du poulet.
12. Tourner le cadran de fonction à la position « Rôtisserie ».
13. Ajuster la température selon ce qui est spécifié dans la recette.
14. Ajuster le cadran de la minuterie à la position « Demeurer en marche ».
15. Toujours utiliser un thermomètre à viande fiable pour vérifier si le rôti ou le poulet sont prêts.

16. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le cadran de la minuterie à la position « ARRÊT ».
17. Enlever la brochette de la rôtisserie en plaçant les crochets sur la poignée de la rôtisserie sous les rainures situées de chaque côté de la brochette de rôtisserie. Soulever le côté droit de la brochette en premier en le soulevant et en le tirant. Tirer ensuite sur la brochette pour qu'elle sorte du socle de transmission et enlever soigneusement le rôti ou le poulet du four.

REMARQUE: Toujours utiliser une poignée ou des mitaines de four lorsque vous retirez des articles chauds du four.

4. Rôtir

La grande capacité du four permet de faire griller 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins, des gaufres surgelées ou des crêpes surgelées. Pour seulement 1 ou 2 articles, placer les aliments sur la grille au milieu du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lors de l'utilisation de la fonction Rôtir.

Remarque : La grille doit être placée sur les supports au milieu du four avec les échancrures vers le bas.

Réglages Suggérés Pour Griller:

Pâle:	6 min
Moyen:	7 min
Foncé:	8 min

Fonctionnement

1. Ajuster le contrôle de la température à 450°F.
2. Tourner le bouton de commande à la fonction « Rôtir ».
3. Placer les aliments devant être rôtis sur la grille.
4. S'assurer que le ramasse-miettes est en place.
5. Tourner la minuterie selon le rôtissage désiré. (Pâle à foncé)
6. La cloche sonnera pour signaler la fin du cycle de grillage.

Attention: Ne pas laisser d'aliment griller plus longtemps que ce qui est indiqué ci-dessus. Griller plus longtemps que le temps recommandé brûlera les aliments.

Avertissement: Ne jamais laisser le four sans surveillance lors du grillage ou du rôtissage.

5. Cuire avec la Convection

La cuisson à convection est très constante et égale. Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments faisant ainsi lever les produits de boulangerie plus rapidement et plus également. Faites vos biscuits, vos gâteaux, vos tartes, vos brownies, etc. préférés. Le plat de cuisson pour votre four peut avoir jusqu'à 30,48 cm (12 pouces) de longueur. Nous ne recommandons pas l'usage de sacs de cuisson ou des contenants de verre dans le four. **Ne jamais** utiliser du carton, du plastique, du papier ou tout autre matériel similaire dans le four.

Fonctionnement

1. Placer la grille dans le four en utilisant le support de grille approprié selon la hauteur du plat ou selon la recette.
2. Préchauffer le four comme indiqué dans la recette pendant approximativement 15 minutes.
3. Placer le plat contenant les articles à cuire sur la grille.
4. Tourner le bouton de commande de fonction à « Cuire ».
5. Tourner la minuterie à la position « Demeurer en marche » ou selon une durée spécifique sur le cadran de la minuterie.
6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner contrôle de la minuterie à « ARRÊT ».

Placer la grille du four

Biscuits - Utiliser les guides de support inférieurs, du milieu ou supérieurs.

Gâteau à étages - Utiliser les guides de support inférieurs ou du milieu (cuire les gâteaux un à la fois).

Tartes - Utiliser les guides de support du milieu ou supérieurs.

Cuire des Biscuits

Pour cuire des biscuits, nous suggérons d'ajuster la température de cuisson et d'utiliser des plaques à biscuits sans côtés sur la grille afin de permettre une circulation maximale de l'air autour des articles qui doivent être cuits. De plus, l'utilisation de papier sulfurisé sur la plaque à biscuits peut s'avérer utile pour la cuisson de certains types de biscuits.

- Préchauffer le four pendant 15 minutes, placer ensuite la plaque à biscuits sur la grille et commencer la cuisson.
- Utiliser du papier sulfurisé sur les plaques à biscuits afin que les biscuits ne collent pas.
- Les temps de cuisson et les températures lors de l'utilisation de plaques à biscuits peuvent différer de ceux nécessaires lors de l'utilisation de d'autres matériaux de cuisson.

Guide de Cuisson

Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette pour les temps et la température de cuisson.

Grandeurs de Plats Recommandés

Les grandeurs de plats recommandés suivants devraient entrer dans votre four grille-pain à convection. Pour s'assurer que le plat est de la bonne taille, placer le plat à l'intérieur du four avant de préparer votre recette.

plat à 6 muffins

moule à pain 8 x 4

moule à pain de 9 x 5

plat rond ou carré de 8 pouce ou plat pouvant aller au four

1 casserole pouvant aller au four de 1

1/2 quart - la plupart des types

de plaque à pizza de 12 pouce

Pour cuire dans des moules à pain, nous recommandons de ne pas les remplir plus de la moitié.

Remarque: Placer le plat de grillage sur le support de grille inférieur afin d'attraper tout égouttement provenant des aliments qui sont cuits comme des tartes.

Utiliser la Fonction Cuisson Pour Rôtir:

Faire rôtir votre coupe de viande préférée à la perfection. Le four peut cuire jusqu'à un poulet, une dinde ou un rôti de 4 lb. Un guide de rôtissage suggéré vous est fourni afin de vous assister avec vos temps de rôtissage. Cependant, nous vous suggérons de vérifier périodiquement le progrès de votre cuisson avec un thermomètre à viande. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 15 minutes à la température désirée. Nous ne recommandons **PAS** l'usage de sacs de cuisson ou des contenants de verre dans le four. **Ne jamais** utiliser de plastique, de carton, de papier ou tout autre matériel similaire dans le four.

Fonctionnement

1. Placer les aliments devant être cuits dans le plat de grillage.
2. Glisser le plat à griller dans le four en utilisant les guides de support inférieurs.
3. Régler la température selon la température désirée.
4. Tourner le bouton de commande de fonction à « Cuire ».
5. Tourner la minuterie à la position « Demeurer en marche » ou régler selon le temps désiré.
6. Pour vérifier ou sortir le rôti, toujours utiliser des mitaines de four.
7. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la minuterie à la position « ARRÊT ».

Guide de Rôtissage

Les résultats peuvent varier, ajustez ces temps selon vos besoins individuels.

VIANDE	TEMP FOUR	DURÉE PAR LB.
RÔTI DE BOEUF	300-325	25-30 min.
RÔTI DE PORC	325	40-45 min.
JAMBON	300-325	35-40 min.
POULET	350	25-30 min.
DINDE	350	25-30 min.

Remarque: Tous les temps de cuisson sont basés sur des viandes qui sont à la température du réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent prendre beaucoup plus de temps. Donc, un thermomètre à viande est fortement recommandé.

Utiliser la Fonction Cuisson Pour Rôtir Une Pizza:

Vous pouvez cuire votre pizza préférée dans le four grille-pain. **Ne jamais** utiliser de plastique, de carton, de papier ou tout autre matériel similaire dans le four. Utiliser le support supérieur pour cuire une pizza de 12 pouces.

Fonctionnement

1. Préchauffer le four pendant 15 minutes à 450°F.
2. Tourner le bouton de commande de fonction à « Cuire ».
3. Ajuster la minuterie à « Demeurer en marche ».
4. Abaisser ensuite la température selon les instructions de cuisson.
5. Placer la pizza congelée sur la grille et commencer la cuisson.
6. Lorsque la pizza est prête, tourner la minuterie à « ARRÊT ».

Important: Ne jamais placer une pâte à pizza fraîche directement sur la grille. Toujours utiliser une plaque à pizza (non comprise).

Préparation et Temps de Cuisson

• Pizzas Congelées

Cuire de 5 à 8 minutes ou selon ce qui est indiqué sur l'emballage. Il est recommandé de sortir la pizza du congélateur 10 minutes avant de la placer dans le four. Placer la pizza directement sur la grille pour la cuisson.

• Mélange à Pizza

Cuire de 18 à 25 minutes ou selon ce qui est indiqué sur l'emballage. Suivre les instructions sur l'emballage. Graisser légèrement la plaque à pizza (non comprise). Si vous le désirez, vous pouvez saupoudrer la plaque avec de la farine de maïs. Placer la pizza sur la plaque et placer la plaque sur la grille pour la cuisson.

• Pizzas Maison

Suivre les instructions de la recette. Graisser légèrement la plaque à pizza (non comprise). Si vous le désirez, vous pouvez saupoudrer de la farine de maïs sur la plaque. Placer la pizza directement sur la grille pour la cuisson.

Avertissement: S'assurer de débrancher le four de la prise électrique et de laisser le four refroidir complètement avant de le nettoyer.

Intérieur du Four

- Votre four possède une pellicule nettoyante qui se nettoie par elle-même durant son fonctionnement. Toute éclaboussure qui se produit durant la cuisson et qui entre en contact avec la pellicule est oxydée lorsque le four est en fonction.
- Si désiré, essuyer les parois avec une éponge, un chiffon, ou un tampon à récurer en nylon humide ainsi qu'un détergent doux.
- Faire attention lors du nettoyage près des éléments chauffants supérieurs ou inférieurs afin de ne pas endommager les éléments.
- **NE PAS UTILISER DE TAMPONS À RÉCURER EN LAINE D'ACIER, DE NETTOYANTS ABRASIFS OU GRATTER LES PAROIS AVEC DES USTENSILES DE MÉTAL, PUISQUE TOUTES CES MÉTHODES PEUVENT ENDOMMAGER LE FOUR.**
- Pour nettoyer le ramasse-miettes, le glisser hors du four et enlever toutes les miettes. Essuyer avec un chiffon humide et bien sécher. Le replacer dans le four. Ne jamais faire fonctionner le four sans que le ramasse-miettes soit en place.

Extérieur du Four

- Nettoyer avec une éponge humide.
- **NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS PUISQU'ILS PEUVENT ENDOMMAGER LA FINITION EXTÉRIEURE.**

Accessoires

- Tous les accessoires peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- **NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER EN LAINE D'ACIER SUR LA PLAQUE DE CUISSON PUISQU'ILS PEUVENT ENDOMMAGER LA FINITION ÉMAILLÉE.**

La Porte en Verre

- La porte peut être essuyée avec éponge humide et essuyée avec un essuie-tout ou un chiffon.

Séchage

- **LAISSER TOUTES LES PIÈCES ET LES SURFACES SÉCHER COMPLÈTEMENT AVANT DE L'UTILISER.**
- **S'ASSURER QUE TOUTES LES PIÈCES ET LES SURFACES SONT SÈCHES AVANT DE BRANCHER LE FOUR.**

Guide de Dépannage

Si votre four à convection/rôtisserie ne fonctionne pas, suivez les instructions suivantes:

1. S'assurer que la fiche de mise à la terre de l'unité est entièrement insérée dans une prise électrique.
2. S'assurer que la prise électrique est en fonction. Vérifier la boîte à fusible ou la boîte de disjoncteur et remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur au besoin.

Si le problème persiste, consulter la Garantie de Cuisine d'EURO-PRO.

Pour un soutien technique, appeler au : 1 (866) 826-6941 du lundi au vendredi de 8 h 30 – 17 h 00 heure de l'est ou visiter notre site Internet au: www.euro-pro.com.

Modèle
CO200B

EURO-PRO X

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre les défauts de pièces et main d'oeuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat originale lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'un usage normal commercial, conforme aux conditions, aux exclusions et aux exceptions suivantes. Si votre appareil cesse de fonctionner correctement dans des conditions normales d'usage commercial à l'intérieur de la période de garantie, retourner l'appareil au complet incluant les accessoires. Pour le support à la clientèle, appelez le 1(866) 826-6941 ou visitez notre site web au www.euro-pro.com.

Si l'appareil est trouvé défectueux de matériau ou de main-d'oeuvre, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais. Une preuve de la date d'achat ainsi qu'un montant de 18,95 \$ afin de couvrir les coûts de transport et de manutention doivent être inclus. *

La responsabilité de **EURO-PRO Operating LLC** se limite entièrement au coût de réparation ou de remplacement de l'unité selon son choix. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils altérés. La garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un mauvais usage, de l'abus, de la négligence lors de la manutention ou des dommages dus à un mauvais emballage ou à une mauvaise manipulation lors du transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages ou défauts causés ou résultants de dommages dus au transport ou à la réparation, à l'entretien ou à toute altération de ce produit ou de chacune de ses pièces, qui aurait été effectués par une personne non autorisée par **EURO-PRO Operating LLC**.

Cette garantie est donnée seulement à l'acheteur original de l'unité et exclut toute autre garantie légale et/ou conventionnelle. La responsabilité de **EURO-PRO Operating LLC** s'il y en a une, se limite aux obligations spécifiques exprimées sous cette garantie limitée. **En aucun cas EURO-PRO Operating LLC** ne peut être tenu responsable pour des dommages indirects ou consécutifs de toute nature confondue. Certains états/provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut que vous ayez d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

***Important: Emballez soigneusement l'article afin de prévenir tout dommage lors de l'envoi. Assurez-vous d'inclure une preuve de date d'achat et d'attacher une étiquette à l'article avec votre nom, votre adresse complète et votre numéro de téléphone avec une note au sujet de l'achat, du numéro de modèle et ce que vous croyez être le problème de l'item. Nous vous recommandons d'assurer votre envoi (puisque les dommages dus au transport ne sont pas couverts par la garantie). Marquez à l'extérieur de votre paquet « À L'ATTENTION DU SERVICE À LA CLIENTÈLE ». Nous essayons constamment d'améliorer nos produits, donc les clauses contenues dans ce document peuvent changer sans préavis.**



CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT

POUR LES CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veuillez compléter et retourner en dedans de dix (10) jours de l'achat. L'inscription nous permettra de communiquer avec vous dans l'éventualité qu'un produit défectueux soit découvert. En retournant cette carte vous reconnaissez avoir lu et compris le mode d'emploi, et les avertissements présentés dans les instructions s'y rattachant.

RETOURNER À : **EURO-PRO Operating LLC**, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Québec H4S 1A7

CO200B

Modèle de l'appareil

Date d'achat

Nom du magasin

Nom du propriétaire

Adresse

Ville

Prov.

Code postal