

**LIMITED ONE-YEAR WARRANTY**

Rival® warrants this product to be free from defects in materials or workmanship for one (1) year from date of original purchase. If you have a claim under this warranty please follow these procedures:

- 1) Within the first 45 days from date of original purchase, defective product should be returned to original place of purchase for replacement (with proof-of-purchase).
- 2) Within the first 12 months from date of purchase Rival will repair or replace (at no charge) the defective product if it is delivered freight prepaid during that period to an authorized service station. To obtain warranty service visit:

[www.rivalproducts.com](http://www.rivalproducts.com)

Or, you may write to Rival c/o The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32 B Spur Drive, El Paso, TX 79906. Proof of purchase is required when requesting warranty service - **SAVE YOUR SALES RECEIPT**. This warranty is extended only to the original purchaser and does not apply to commercial use, unreasonable use, or to damage to the product (not resulting from defect or malfunction) while in the possession of the consumer. **Rival disclaims all responsibility for consequential, incidental, or commercial losses caused by the use of this product.** Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state.



TO450

## 4-Slice Toaster Oven and Broiler



### Owner's Guide



©2003, Rival®  
A Division of The Holmes Group

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, rotate the TIMER DIAL to the OFF position, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the Toaster Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the Toaster Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, or the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Do not store any cardboard, paper, plastic or other flammable items inside the oven. Store only the accessories provided inside the oven.
19. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
20. To turn the oven off, rotate the TIMER DIAL to the OFF position.
21. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- FOR HOUSEHOLD USE ONLY. .
- No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care. However, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the Toaster Oven Broiler. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

### POLARIZED PLUG

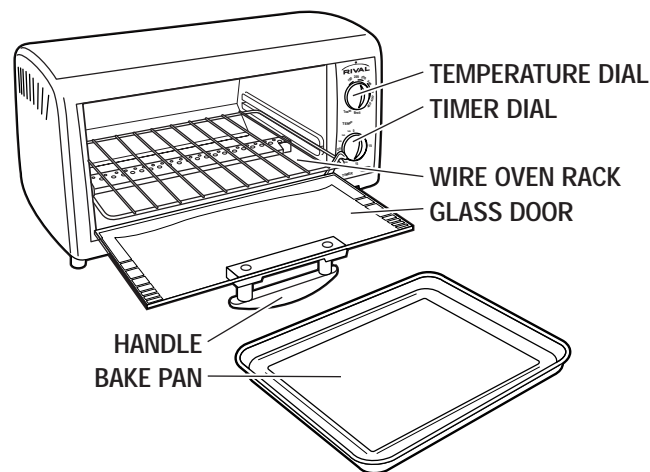


This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

## ADDITIONAL IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Leave 6 – 8 inches of open surface all around the exterior of the Toaster Oven.
- Place the Toaster Oven on a dry, level heat resistant surface.
- The Toaster Oven should be operated on a separate electrical circuit from other appliances. If the circuit is overloaded, this appliance may not operate correctly.
- Do not use airtight containers inside the oven. Containers must have room to allow for expansion of liquids.
- Do not touch hot surfaces such as the GLASS DOOR, top and sides.
- Watch the toasting process carefully when toasting items such as stale toast, croutons and crackers. Select a light setting for these types of foods.
- Do not use any sharp utensils to clean the GLASS DOOR as this may cause damage to the glass or breakage. Clean only with a soapy damp rag.

## KNOW YOUR TOASTER OVEN AND BROILER



## PREPARING YOUR TOASTER OVEN AND BROILER FOR USE

Your Rival® Toaster Oven is equipped with all of the options of a full-size oven in a countertop appliance – it toasts, bakes and broils.

**NOTE:** Initial start up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 min). This is normal. It is due to the protective substances on the heating elements, which protect them from salt effects during shipment from the factory.

### OPERATING INSTRUCTIONS FOR TOASTING

1. Rotate the TEMPERATURE DIAL to toast
  - A. Open the GLASS DOOR and place the bread on the wire rack (up to 4 slices).
  - B. The WIRE OVEN RACK will slide out when the door is opened.
  - C. Remember to remove the BAKE PAN first.
2. The TIMER DIAL is the ON/OFF switch
  - A. Choose your color preference by adjusting the TIMER DIAL to select light, medium or dark.
  - B. To test the toasting of your type of bread, we suggest starting at a medium setting as bread varies according to humidity, thickness and texture. Each type of bread will toast differently according to these properties.

#### IMPORTANT:

When choosing toast color (light, medium or dark) always rotate the timer over 5 minutes and then rotate back to dark, medium or light. This will ensure that the timer operates correctly and safely.

- When the toast cycle is finished the bell will ring and the electrical power is automatically turned off.
- To stop the cycle at any time, turn the timer clockwise to the OFF position and the bell will ring.
- Four (4) slices will be lighter than one (1) slice, adjust TIMER DIAL accordingly.
- If toasting only one slice, place bread in the center of the WIRE OVEN RACK, 4 slices should be toasted side by side.

In this cycle, both the top and bottom heating elements operate.

### OPERATING INSTRUCTIONS FOR BAKING

1. Place the food on the multi-use pan and then place the pan on top of the WIRE OVEN RACK in the oven. Close the GLASS DOOR.

NOTE: We suggest to always preheat the oven at this setting before placing the food inside.

2. Rotate the TEMPERATURE DIAL to the desired temperature.
3. The TIMER DIAL is the ON/OFF switch.

After rotating the TEMPERATURE DIAL to your desired temperature, you must select the TIMER DIAL with the following options.

- A. For short baking times, rotate the TIMER DIAL clockwise (up to 15 minutes). At the sound of the bell, the bake function will turn off automatically.
- B. For longer baking times, rotate the TIMER DIAL counter-clockwise to the STAY ON setting. The cooking will continue until the TIMER DIAL is manually turned off. The bell will sound after the timer is manually switched off.

NOTE: In this cycle, both the top and bottom heating elements operate.

### OPERATING INSTRUCTIONS FOR BROILING / TOP BROWN

1. Place the food on the multi-use pan and then place the pan on the top of the wire rack in the oven. Close the GLASS DOOR.
2. Rotate the TEMPERATURE DIAL clockwise to the BROIL position.
3. The TIMER DIAL is the ON/OFF switch.

After rotating the TEMPERATURE DIAL to the BROIL position, select the TIMER DIAL with the following options.

- A. For short time broiling, rotate the TIMER DIAL clockwise (up to 15 minutes). At the sound of the bell, the broil function will automatically turn off.

### OPERATING INSTRUCTIONS FOR BROILING / TOP BROWN (CONT.)

B. For long time broiling, rotate the TIMER DIAL counter-clockwise to the STAY ON setting. The broiling will continue until the TIMER DIAL is manually turned to the off position and the bell will sound.

In this cycle, only the upper heating element operates.

NOTE: Always monitor the food at this setting to ensure that you are not over cooking.

We suggest using the timer as food can burn quickly at this setting.

When broiling, turn the food over for even cooking. Food should not be placed directly on the WIRE OVEN RACK.

For top browning simply broil as long as desired.

Do not pre-heat.

Do not allow aluminum foil to touch the heating elements.

### USEFUL TIPS

1. Condensation will appear on the GLASS DOOR for some foods and then disappear. This is normal.
2. Cook food immediately after defrosting.
3. Frozen foods and thick meats will take longer to cook.
4. Avoid opening the GLASS DOOR too frequently to prevent heat loss.
5. When toasting frozen bread or more than one fresh slice, the toast preference should be at a darker setting than if you were toasting one regular slice.
6. When broiling, smoke will likely appear. Removing excess fat prior to broiling can reduce this. Always use the multi-purpose pan.

#### IMPORTANT:

When setting the timer for less than 5 minutes, always rotate the timer past 5 minutes and then rotate back to your chosen time. This will ensure a safe and accurate time.

### HOW TO CLEAN YOUR TOASTER OVEN AND BROILER

1. Before using your Rival® Toaster Oven, wash all of the accessories – WIRE OVEN RACK and BAKE PAN – in hot water with detergent soap.
2. Initial start up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal. It is due to the protective substance on the heating elements which protects them from salt effects during shipping from the factory.
3. Always make sure that the appliance is unplugged and cooled before cleaning.

**HOW TO CLEAN YOUR TOASTER OVEN AND BROILER (CONT.)**

4. The WIRE OVEN RACK can be removed easily for cleaning. Open the GLASS DOOR, tilt up slightly and pull toward you until it slides out completely. Once the rack is removed, clean the interior with a damp cloth. To replace the WIRE OVEN RACK, open the GLASS DOOR and tilt upward slightly. Slide the rack into the two rack grooves on either side of the chamber, push straight to the back of the oven chamber. Ensure that the automatic door hook is in the correct position to push the WIRE OVEN RACK towards the rear of the chamber. The exterior may be wiped with a damp cloth.

Remember: Do not place the entire unit in water or any liquid.  
DO NOT WIPE THE HEATING ELEMENTS – They are self cleaning.

5. Cleaning the bottom of the crumb tray
- A. This appliance has a drop open crumb tray at the bottom of the baking chamber. First, unplug the appliance and allow it to cool.
  - B. To clean out the crumbs, simply tilt the unit backwards and pull down on the crumb knob located at the exterior center bottom of the baking chamber and allow to drop on the counter top.
  - C. Washing of the interior of the crumb tray is accomplished by placing the unit on its backside and allowing the crumb tray to fall forward for easy cleaning.
  - D. DO NOT use the dishwasher to clean any of the accessories, which are included with this product.
  - E. DO NOT use any abrasive cleaning products.
  - F. Clean accessories with a soft cloth in hot water with liquid detergent or soap.
  - G. After cleaning, close the access panel and check that it is locked securely into position.

**HOW TO CLEAN YOUR TOASTER OVEN AND BROILER (CONT.)****CAUTION**

- TO PROTECT COUNTERTOP FROM DAMAGE, THE TOASTER OVEN / BROILER MUST BE OPERATED WITH THE CRUMB TRAY IN PLACE, SECURELY CLOSED AND CLEANED OF EXCESS FOOD.
- NEVER OPERATE YOUR TOASTER OVEN / BROILER WITH THE GLASS DOOR OPEN.
- NEVER PUT THE BAKE PAN (OR ANY OTHER ACCESSORY) DIRECTLY ON THE TOP OF THE LOWER HEATING ELEMENT.
- THE EDGES OF THE METAL GUARD COVERING THE LOWER HEATING ELEMENT SHOULD NEVER BE TOUCHED DURING CLEANING. ALWAYS USE A SOFT BRUSH OR OTHER UTENSIL TO PREVENT INJURY.

**TAKE CARE**

- Always leave at least 1" between the top of food and the top heating elements.
- Remove all plastic and paper from food, TV dinners, etc. before cooking.
- Always use oven mitts to remove multi-use pan after cooking.

**RECIPE GUIDE**

- Remember in BAKE function only, preheat oven for 5 minutes
- Always use oven mitts to remove multi-use pan after cooking.

COOKING TIME AND TEMPERATURE		
FOOD	QUANTITY	COOKING INSTRUCTIONS
Frozen Pizza	2 – 4 Slices	Bake on multi-use pan at 450° F for 15 – 20 minutes.
Bacon	4 – 6 strips	Bake on multi-use pan at 450° F. Use timer set to 7 – 12 minutes according to taste preference.
Hot Dogs	4 – 8 hot dogs	Broil on multi-use pan. Set timer to 15 minutes and add time according to taste. Turn hot dogs often.
Hamburgers	Up to 4 pieces	Bake on multi-use pan at 450° F for (1/4 lb. each) 20 minutes.
Frozen French Fries	Fill BAKE PAN one layer only	Bake in “Stay On” mode for 20 minutes, then broil for 5 minutes or more according to taste preference.
Leftovers	Fill BAKE PAN one layer only	Bake at 250 – 375° F with timer for 15 minutes. Continue according to taste.
Chicken	Fill BAKE PAN one layer only	Bake at 450° F for 35 minutes or until juices run clear with the “Stay On” setting.
TV Dinners		Place foil container directly on WIRE OVEN RACK. Follow package directions.
Baked Potato	1 – 5 potatoes	Wash and pierce with a fork. Option – brush on olive oil. Bake at 450° F for 60 – 95 minutes with “Stay On” setting.
Pork Chops	Up to 4 chops	Place on multi-use pan and broil for 35 min. Turn over at least two times.

### COOKING TIME AND TEMPERATURE (CONT.)

NOTE: The recipe guide is for suggestion only. Temperatures may vary depending on the size and consistency of the food. Frozen food will take longer to cook than thawed food.

### QUESTIONS AND ANSWERS

**Q** *Unit smokes during baking or broil function*

**A** Initial start up operation may result in minimal smoke or smell (about 15 minutes). This is normal and due to the protective substance on the heating elements which protects them from salt effects during shipping.

Smoke in baking function often means the BAKE PAN or interior of oven is dirty. Clean per instructions.

Smoke almost always appears in broiling and is normal. Cut off excess fat prior to broiling to reduce smoking.

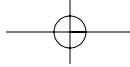
Stop using the appliance if smoke source is the power cord. Unplug immediately.

**Q** *The WIRE OVEN RACK is stuck and GLASS DOOR does not operate smoothly.*

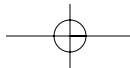
**A** Remove wire oven rack and clean inside the WIRE OVEN RACK grooves inside the oven chamber. Also clean inside of crumb tray. Check that hook on GLASS DOOR is properly aligned into WIRE OVEN RACK.

**Q** *Toast is black and smoking or too light.*

**A** Choose lighter or darker toast setting.



**NOTES**





**GARANTIE LIMITÉE DE UN AN**

Rival® garantit cet appareil exempt de vices de fabrication et de matières premières pendant un (1) an à partir de la date de l'achat original. En cas de réclamation dans le cadre de la présente garantie, agissez comme suit:

1) Au cours des 45 premiers jours à compter de la date de l'achat, retournez l'article défectueux, avec la preuve d'achat justificative, au magasin où vous l'avez acheté et il sera échangé.

2) Pendant les 12 premiers mois à compter de la date de l'achat, Rival réparera ou remplacera (gratuitement) l'article défectueux s'il est envoyé, en port payé, à un centre de réparation autorisé. Pour obtenir le service sous garantie, veuillez visiter ce site:

[www.rivalproducts.com](http://www.rivalproducts.com)

Pour obtenir le service prévu par la garantie, écrivez à Rival a/s de The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32 B Spur Drive, El Paso, TX 79906, États-Unis. Une preuve d'achat est requise pour toute demande de service sous garantie – GARDEZ VOTRE REÇU DE CAISSE à ces fins. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail d'origine et ne couvre pas l'utilisation commerciale, l'emploi abusif ou l'endommagement de l'appareil (ne résultant ni d'un défaut ni d'un fonctionnement défectueux) lorsque l'utilisateur l'a en sa possession. **Rival décline toute responsabilité en ce qui concerne les pertes indirectes, imprévues ou commerciales par suite de l'emploi de ce produit.** Certains États et certaines provinces interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.



TO450

## Grille-pain four-gril 4 tranches



### Notice d'emploi



©2003, Rival®  
Une division de The Holmes Group

# LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

## CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez poignées ou boutons.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil, quel que soit le liquide.
4. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou bien en leur présence.
5. Débranchez l'appareil entre utilisations et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de mettre et d'ôter toute pièce ou de le nettoyer.
6. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au fabricant (voyez la garantie) pour le faire examiner, réparer ou régler, s'il y a lieu.
7. L'emploi d'accessoires qui ne sont pas conseillés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures corporelles.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou du plan de travail et veillez à ce qu'il ne touche pas à une surface chaude.
10. Ne placez l'appareil ni à proximité d'un foyer à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. Agissez très prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou bien tout autre liquide chaud.
12. Pour débrancher l'appareil, réglez le cadran de la minuterie à la position «OFF» (arrêt) avant de tirer la fiche hors de la prise.
13. N'utilisez l'appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
14. Ne placez pas d'aliments surdimensionnés ou d'ustensiles en métal dans le four – sinistre ou choc électrique pourraient en résulter.
15. Un incendie risque de se déclarer si le grille-pain four-gril est couvert ou en contact avec un matériau combustible – rideaux, tentures, murs, et autres – au cours de son fonctionnement. Ne posez aucun article dans le four ou sur l'appareil pendant le fonctionnement.


## CONSIGNES IMPORTANTES (SUITE)

16. Ne vous servez pas de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage, des particules pourraient se détacher et créer des risques de chocs électriques au contact avec les pièces électriques.
17. Soyez prudent en présence de plats autres qu'en verre ou en métal.
18. Ne rangez pas de papier, carton, plastique, ou autres, dans l'appareil. N'y placez que les accessoires recommandés par le fabricant.
19. Ne couvrez jamais le ramasse-miettes de feuille d'aluminium. Ceci entraînerait le surchauffage du four.
20. Pour régler le four à l'arrêt, mettez simplement la minuterie à «OFF».
21. Agissez très prudemment lorsque vous sortez un plat chaud du four ou videz de la graisse chaude.

## GARDEZ CES INSTRUCTIONS

- EST UNIQUEMENT DESTINÉ À L'EMPLOI DOMESTIQUE.
- Ne contient pas de pièces réparables. Ne tentez jamais de le réparer.
- Cet appareil est pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme ça pourrait être le cas avec un cordon plus long. L'emploi d'une rallonge est permis à condition que sa tension assignée soit au moins égale à celle de l'appareil. Cette rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants ne risquent de la tirer ou qu'elle risque de faire trébucher.

### FICHE POLARISÉE

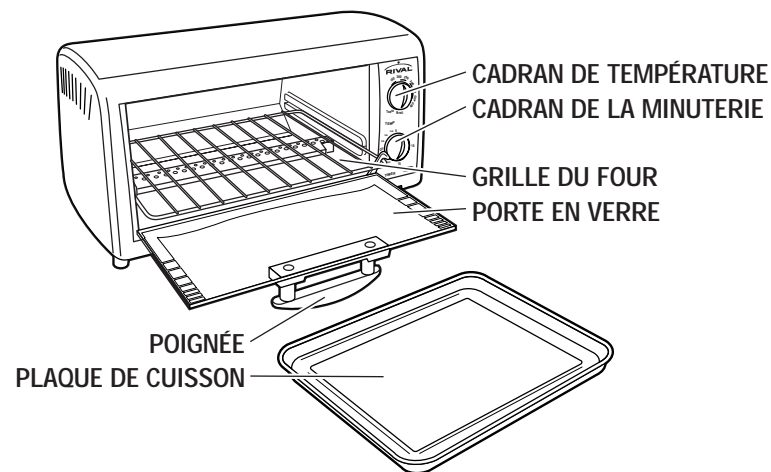


Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez pas de neutraliser le dispositif de sécurité. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y a du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, utilisez une autre prise de courant.

## AUTRES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 15 à 20 cm (6 à 8 po) tout autour de la carrosserie pour la circulation de l'air.
- Posez le grille-pain four-gril sur une surface plane, d'aplomb et insensible à la chaleur.
- Branchez le grille-pain four-gril sur un circuit distinct. Brancher d'autres appareils ménagers sur le même circuit surchargerait le circuit et entraînerait certainement un fonctionnement insatisfaisant de cet appareil.
- Ne placez pas de contenants hermétiques dans le four. Un certain espace doit toujours être prévu pour la dilatation des liquides.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes: porte, dessus et côtés, par ex.
- En présence de pain rassis, de croûtons et de craquelins, surveillez assidûment le grillage et choisissez de préférence un degré de cuisson clair pour les griller au four.
- N'employez pas d'ustensiles coupants pour nettoyer la porte en verre, vous risqueriez d'endommager le verre ou de causer son bris. Nettoyez-la uniquement avec un linge humidifié d'eau savonneuse.

### VOTRE GRILLE-PAIN FOUR-GRIL



### PRÉPARATION POUR LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Votre grille-pain four-gril Rival® présente les avantages d'un four de cuisinière bien que ses dimensions réduites en fassent un appareil efficace de plan de travail. En effet, il cuit, réchauffe et grille le pain et la viande.

**REMARQUE:** Au tout début de l'utilisation il peut se dégager une faible odeur et de la fumée (pendant une quinzaine de minutes). Ceci est tout à fait normal et provient de la substance protectrice appliquée sur les éléments chauffants pour les préserver du sel durant le transport, après leur expédition de l'usine.

### INSTRUCTIONS POUR GRILLER LE PAIN

1. Réglez le CADRAN DE TEMPÉRATURE à «TOAST» (grillage du pain).
  - A. Ouvrez la porte du four et disposez les tranches de pain sur la grille (jusqu'à un maximum de 4 tranches).
  - B. La GRILLE coulisse hors de la cavité à l'ouverture de la porte.
  - C. N'oubliez pas de préalablement sortir la PLAQUE du four.
2. Le CADRAN DE LA MINUTERIE remplit les fonctions d'interrupteur marche-arrêt.
  - A. Choisissez le brunissement désiré en réglant le CADRAN DE LA MINUTERIE à «light» (peu cuit), «medium» (moyen) ou «dark» (très cuit).
  - B. Pour éprouver le degré de cuisson de tout genre de pain, nous vous conseillons de régler le cadran à «medium» (moyen) pour commencer – la teneur en humidité, l'épaisseur et la texture du pain affectent la cuisson. Le brunissement varie selon les propriétés de chaque genre de pain.

#### IMPORTANT :

Quand vous choisissez le degré de brunissement [«light» (peu cuit), «medium» (moyen) ou «dark» (très cuit)] tournez toujours le cadran de la minuterie au-delà de 5 minutes puis revenez au réglage désiré. Ceci assure un fonctionnement convenable et sans risques de la minuterie.

- Une clochette tinte à la fin du cycle de grillage du pain et l'appareil se met automatiquement hors tension.
- Pour interrompre la cuisson en tout temps, tournez le cadran de la minuterie (en sens horaire) à la position «off» et la clochette tintera.
- Quatre (4) tranches de pain cuites simultanément seront moins foncées qu'une (1) tranche. Réglez la MINUTERIE en conséquence.
- Si vous ne faites griller qu'une tranche de pain, placez-la au milieu de la GRILLE ; placez 4 tranches les unes à côté des autres.

À ce cycle, l'élément de voûte ainsi que l'élément de sole chauffent.

### INSTRUCTIONS POUR CUIRE AU FOUR

1. Déposez les aliments sur la plaque puis placez la plaque sur la GRILLE, dans le four. Fermez la PORTE EN VERRE.
- REMARQUE : Nous conseillons de toujours préchauffer le four avant d'y mettre les aliments à cuire.
2. Réglez le CADRAN DE TEMPÉRATURE au degré de chaleur désiré.
  3. Le CADRAN DE LA MINUTERIE sert d'interrupteur marche-arrêt.

Après avoir réglé le CADRAN DE TEMPÉRATURE selon le besoin, réglez le CADRAN DE LA MINUTERIE en fonction des options suivantes.

- A. Pour les durées de cuisson courtes, tournez le CADRAN DE LA MINUTERIE en sens horaire (15 minutes maximum). La cuisson au four s'arrêtera automatiquement au son de la clochette.
- B. Pour les durées de cuisson plus longues, tournez le CADRAN DE LA MINUTERIE en sens antihoraire jusqu'à la position «STAY ON» (continu). La cuisson ne s'arrêtera qu'une fois la MINUTERIE réglée manuellement à l'arrêt. La clochette tintera après l'arrêt manuel.

REMARQUE : À ce cycle, les éléments de voûte et de sole chauffent.

### INSTRUCTIONS POUR GRILLER LA VIANDE ET GRATINER

1. Placez les aliments sur la plaque et la plaque sur la grille, dans le four. Fermez la PORTE EN VERRE.
2. Tournez le CADRAN DE TEMPÉRATURE en sens horaire pour le régler à la position «BROIL» (gril).
3. Le CADRAN DE LA MINUTERIE sert d'interrupteur marche-arrêt.

Après avoir réglé le CADRAN DE TEMPÉRATURE à «BROIL» (gril), réglez le CADRAN DE LA MINUTERIE en fonction des options suivantes.

- A. Pour les durées de cuisson sous le gril courtes, tournez le CADRAN DE LA MINUTERIE en sens horaire (15 minutes max.). La cuisson sous le gril s'arrêtera automatiquement au son de la clochette.

## INSTRUCTIONS POUR GRILLER LA VIANDE ET GRATINER (suite)

B. Pour les durées de cuisson sous le gril plus longues, tournez le CADRAN DE LA MINUTERIE en sens antihoraire jusqu'à la position «STAY ON» (fonctionnement continu). La cuisson sous le gril ne s'arrêtera qu'une fois le CADRAN DE LA MINUTERIE réglé manuellement à l'arrêt. La clochette tintera après l'arrêt manuel.

À ce cycle, seul l'élément de voûte chauffe.

REMARQUE : Surveillez toujours assidûment la cuisson à ce réglage, afin de ne pas surcuire les aliments.

Nous conseillons d'employer la minuterie car les aliments peuvent brûler très rapidement à ce réglage.

Tournez les aliments quand vous employez la fonction gril afin de cuire les deux faces uniformément. Ne placez pas les aliments directement sur la GRILLE DU FOUR, elle n'est pas faite pour cela.

Pour gratiner ou rissoler les aliments, laissez-les simplement sous le gril jusqu'à ce qu'ils soient à point selon vos goûts.

Ne préchauffez pas le four.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de papier d'aluminium en contact avec l'élément.

## CONSEILS PRATIQUES

1. De la condensation peut se former sur la PORTE EN VERRE puis disparaître lors de la cuisson de certains aliments. Ceci est normal.
2. Faites cuire les aliments aussitôt après leur décongélation.
3. Aliments congelés et viandes épaisses requièrent une cuisson plus longue.
4. Évitez d'ouvrir la PORTE EN VERRE pour réduire la déperdition de chaleur.
5. Pour griller du pain congelé ou plusieurs tranches, réglez de préférence la cuisson à un réglage plus foncé que si vous ne prépariez qu'une rôtie.
6. Le grillage de la viande et du poisson produit normalement une certaine quantité de fumée. Parez autant du gras visible que possible pour réduire la fumée et servez-vous toujours de la plaque.

### IMPORTANT :

Quand la durée requise est de moins de 5 minutes, tournez toujours le cadran au-delà de 5 minutes puis revenez au réglage désiré. Ceci assure un fonctionnement précis et sans risques de la minuterie.

## ENTRETIEN DU GRILLE-PAIN FOUR-GRIL

1. Lavez les accessoires – la GRILLE et la PLAQUE – à l'eau savonneuse chaude avant de mettre le grille-pain four-gril Rival® en service.
2. Au tout début de l'utilisation il peut se dégager une faible odeur et de la fumée (environ 15 minutes). Ceci est normal et provient de la substance protectrice appliquée sur les éléments pour les préserver du sel durant le transport, après leur expédition de l'usine.
3. Assurez-vous toujours que l'appareil soit débranché et attendez qu'il ait refroidi avant de le nettoyer.
4. La GRILLE est facile à retirer pour le nettoyage. Ouvrez la PORTE EN VERRE, levez légèrement la grille puis tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle soit hors de ses rainures. Une fois la grille sortie du four, nettoyez la cavité avec un linge humide. Pour replacer la GRILLE, ouvrez la PORTE EN VERRE et levez légèrement la grille. Faites coulisser la grille dans les rainures prévues à cet effet, d'un côté et de l'autre de la cavité, puis poussez-la au fond du four.

### ENTRETIEN DU GRILLE-PAIN FOUR-GRIL (suite)

Assurez-vous que le crochet (de sortie automatique à l'ouverture de la porte) soit convenablement placé pour pousser la GRILLE vers le fond de la cavité. Essuyez la carrosserie avec un linge humide.

Attention! N'immergez surtout jamais l'appareil, quel que soit le liquide. NE NETTOYEZ PAS ET N'ESSUYEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS – Ils sont autonettoyants.

#### 5. Nettoyage du fond du ramasse-miettes

- A. Cet appareil présente un ramasse-miettes articulé, au bas de la cavité. Débranchez l'appareil puis laissez-le refroidir.
- B. Pour vider les miettes, inclinez l'appareil en arrière et tirez sur le bouton qui se trouve à l'extérieur, au milieu du fond de la cavité, puis laissez tomber les miettes sur le plan de travail.
- C. Pour laver l'intérieur du ramasse-miettes, il suffit de placer l'appareil sur son côté arrière puis de laisser basculer le ramasse-miettes en avant. Vous pourrez alors laver le ramasse-miettes en toute facilité.
- D. Ne lavez AUCUN accessoire de cet appareil au lave-vaisselle.
- E. N'employez PAS de produits abrasifs.
- F. Nettoyez les accessoires avec un linge doux et de l'eau savonneuse chaude (eau additionnée d'un détergent liquide ou de savon).
- G. En fin de nettoyage, fermez le volet d'accès et assurez-vous qu'il se bloque fermement en place.

#### ATTENTION

- AFIN DE NE PAS ABÎMER VOTRE PLAN DE TRAVAIL, VEILLEZ À CE QUE LE RAMASSE-MIETTES DU GRILLE-PAIN FOUR-GRIL SOIT TOUJOURS EN PLACE, QU'IL SOIT SÛREMENT FERMÉ ET CONTIENNE UN MINIMUM DE MIETTES OU DÉBRIS.
- NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LE GRILLE-PAIN FOUR-GRIL SANS PRÉALABLEMENT FERMER LA PORTE DU FOUR.

### ENTRETIEN DU GRILLE-PAIN FOUR-GRIL (suite)

- NE PLACEZ JAMAIS LA PLAQUE (OU TOUT AUTRE ACCESSOIRE OU PLAT) DIRECTEMENT SUR L'ÉLÉMENT DE SOLE.
- FAITES BIEN ATTENTION DE NE PAS FRÔLER LES BORDS DU PROTECTEUR EN MÉTAL – QUI COUVRE L'ÉLÉMENT DE SOLE – AU COURS DU NETTOYAGE. EMPLOYEZ UNE BROSSE À POILS DOUX OU UN USTENSILE QUELCONQUE POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE.

#### AGISSEZ PRUDEMMENT

- Laissez toujours au moins 2,5 cm (1 po) entre la surface supérieure de l'aliment et l'élément de voûte.
- Débarrassez les aliments, plateaux télé ou repas congelés, et autres, de tout plastique et papier avant de les enfourner.
- Afin d'éviter toute brûlure, portez toujours des gants de cuisinier pour sortir la plaque du four, en fin de cuisson.

#### RAPPELEZ-VOUS...

- Qu'il n'est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes que pour la CUISSON AU FOUR.
- De toujours enfiler des gants de cuisinier pour sortir la plaque du four en fin de cuisson, afin d'éviter de vous brûler.

DURÉES DE CUISSON ET TEMPÉRATURES		
ALIMENTS	QUANTITÉ	INSTRUCTIONS DE CUISSON
Pizza congelée	2 à 4 pointes	Poser sur la plaque et enfourner de 15 à 20 minutes à 225 °C/450 °F.
Bacon	4 à 6 tranches	Poser sur la plaque et enfourner de 7 à 12 minutes (ou selon les goûts) à 225 °C/450 °F. Utiliser la minuterie.
Hot dogs	4 à 8	Poser sur la plaque et faire cuire sous le gril. Régler la minuterie à 15 min et prolonger la cuisson selon les goûts. Les tourner souvent.
Hamburgers	4 maximum (125 g ch.)	Poser sur la plaque et enfourner pendant 20 minutes à 225 °C/450 °F.
Frites congelées	En couvrir la plaque – une seule couche	Cuire 20 minutes au four réglé à «stay on» puis sous le gril pendant 5 minutes ou selon les préférences de chacun.
Restes	En couvrir la plaque – une seule couche	Cuire au four à 125 à 180 °C /250 à 375 °F en réglant la minuterie à 15 minutes, ou selon les goûts.
Poulet	En couvrir la plaque – une seule couche	Cuire au four réglé à «stay on» et 225 °C/450 °F pendant 35 min ou jusqu'à ce que les sucs soient clairs.
Plateau télé		Poser le plateau d'aluminium directement sur la GRILLE. Observer les directives de l'emballage.
Pommes de terre au four	1 à 5	Les laver et les piquer. Badigeonner d'huile d'olive si désiré. Cuire au four réglé à «stay on» et 225 °C/450 °F pendant 60 à 95 minutes.
Côtelettes de porc	4 maximum	Poser sur la plaque et cuire 35 min sous le gril. Tourner au moins 2 fois.

### DURÉES DE CUISSON ET TEMPÉRATURES (suite)

REMARQUE: Le guide n'est fourni qu'à titre informatif. Les températures peuvent varier selon le volume et la consistance de l'aliment. Les aliments congelés requièrent une cuisson plus longue que les aliments dégelés.

### QUESTIONS ET RÉPONSES

**Q** *L'appareil fume pendant la cuisson au four ou sous le gril.*

**R** Au tout début de l'utilisation il peut se dégager une faible odeur et de la fumée (environ 15 minutes). Ceci est normal et provient de la substance protectrice appliquée sur les éléments pour les préserver du sel durant le transport, après leur expédition de l'usine.

Lors de la cuisson au four, un dégagement de fumée veut généralement dire que la plaque ou la cavité sont souillées. Nettoyez-les tel qu'indiqué.

Le dégagement de fumée est normal lors du grillage de la viande. Parez autant du gras visible que possible pour le réduire.

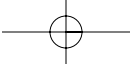
Cessez sur-le-champ d'utiliser l'appareil si la fumée provient du cordon d'alimentation. Débranchez-le immédiatement.

**Q** *La GRILLE est coincée et la PORTE EN VERRE n'ouvre pas et ne ferme pas en douceur.*

**R** Sortez la GRILLE du four puis nettoyez l'intérieur des rainures, dans la cavité du four. Nettoyez en outre l'intérieur du ramasse-miettes. Vérifiez que le crochet de la porte soit convenablement aligné avec la GRILLE DU FOUR.

**Q** *Les rôties sont soit calcinées, soit trop claires.*

**R** Faites griller le pain à un réglage plus clair ou plus foncé.



**NOTES**

