



LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Four à convection-grille-pain-gril

TOB-60N1WC

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité	2
Cordon court	3
Caractéristiques et avantages	4
Avant la première utilisation	5
Lignes directrices générales	5
Mode d'emploi	5
Nettoyage et entretien	6
Diagramme de position de la grille	6
Recettes	7
Garantie	26

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie du four grille-pain dans l'eau ou un liquide quelconque. Veuillez lire les instructions pour le nettoyage.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni à proximité d'eux.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au magasin où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque d'occasionner des blessures.

8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles prévues.
12. Soyez extrêmement vigilants lorsque vous mettez des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre dans le four.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez la lèchefrite ou que vous vous débarrassez d'un contenant de graisse chaude.
14. **Débranchez toujours le four grille-pain quand il ne sert pas.** Ne rangez pas d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans le four grille-pain.
16. Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes ou une partie du four grille-pain avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans le four grille-pain, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Il y a un risque d'incendie si le four grille-pain est couvert ou qu'il touche des matériaux inflammables, tels que les rideaux ou tentures, et les murs pendant qu'il fonctionne. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux peuvent s'en détacher et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.

20. N'essayez pas de déloger des aliments pendant que le four grille-pain est branché dans la prise électrique.
21. **Mise en garde :** Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS le four grille-pain fonctionner sans surveillance.
22. Réglez le four aux températures recommandées pour la cuisson et le rôtissage.
23. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
24. Mettez le sélecteur marche à la position OFF pour mettre le four hors tension.
25. Pour débrancher l'appareil, mettez le sélecteur marche à 'OFF', puis retirez la fiche de la prise murale.
26. Ne pas utiliser l'appareil dans une armoire à appareils ménagers ou sous une armoire. **Lors du rangement du four dans une armoire à appareils ménagers, toujours débrancher l'appareil de la prise électrique, sinon cela peut entraîner un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche aux parois de l'armoire ou si la porte de l'armoire touche à l'appareil.**

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

Lisez et conservez les présentes instructions. Elles vous aideront à tirer le maximum de votre four à convection-grille-pain-gril Cuisinart^{MD} et à obtenir des résultats professionnels à tous coups.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique s'il le faut, mais vous devez alors faire preuve d'extrême vigilance.

Si vous utilisez une rallonge électrique, prenez-en une dont le calibre est égal ou supérieur à celui de l'appareil et placez-la de façon qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas dans la prise, tournez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Température du four

Choisissez la température désirée pour les fonctions de cuisson au four ou au gril.

2. Sélecteur de fonction

Choisissez la méthode de cuisson : cuisson au four, cuisson par convection, cuisson au gril, grillage ou garder chaud.

3. Sélecteur MARCHE/degré de brunissement

Selectionnez le degré de brunissement désiré, du plus pâle au plus foncé. Vous pouvez aussi régler le sélecteur à ON pour que le four reste allumé jusqu'à ce que vous l'éteignez vous-même.

4. Voyant « sous tension »

Le voyant reste allumé pendant tout le temps que le four est sous tension.

5. Grille de four

La grille peut être mise à deux positions. Elle est munie d'une butée qui l'arrête à mi-chemin. Pour sortir la grille du four, il faut soulever le devant et la tirer.

6. Plateau ramasse-miettes coulissant (non montré)

Facilite l'élimination des miettes qui tombent dans le fond du four. Il se retire par l'avant du four.

7. Rangement pour le cordon (non montré)

Permet d'enrouler la longueur excédentaire de cordon pour qu'elle n'encombre pas le dessus du comptoir.

8. Intérieur facile d'entretien (non montré)

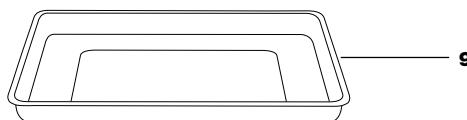
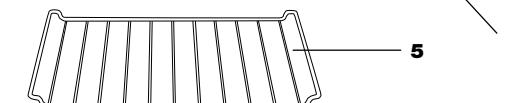
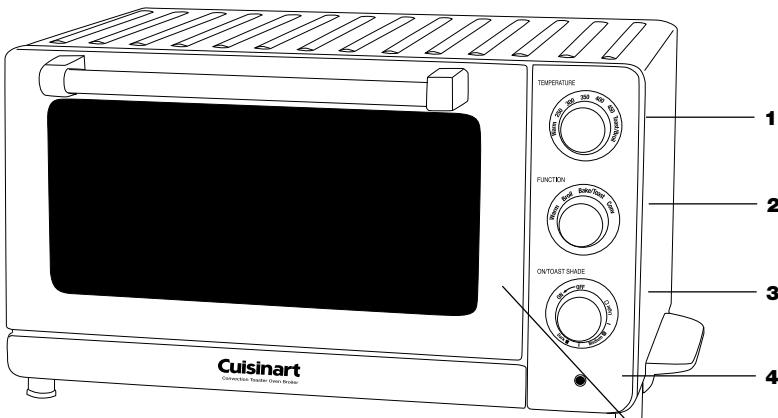
Les parois sont revêtues d'un fini antiadhésif facile à nettoyer.

9. Lèchefrite

La lèchefrite est utilisée avec le gril pour la cuisson au gril ou seule pour la cuisson au four ou le rôtissage.

10. Sans BPA (non montré)

Toutes les pièces qui viennent en contact avec les aliments sont exemptes de BPA.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant de l'utiliser, placez le four de sorte qu'il y ait un espace libre de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface sensible à la chaleur.

NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR LE FOUR OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER LE FOUR. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAУDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

LIGNES DIRECTRICES GÉNÉRALES

Baking (cuisson au four) :

Fonctionne de la même façon qu'un four conventionnel. S'emploie pour rôtir les viandes (comme le poulet) ou pour cuire des gâteaux, des biscuits et plus encore.

Convection Bake (cuisson par convection) :

La cuisson (et le rôtissage) par convection utilise un ventilateur qui fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez une plaque sans rebords pour faire cuire vos biscuits ou une lèchefrite peu profonde pour faire rôtir vos viandes afin de maximiser la circulation d'air. Évitez également de couvrir les plats parce que les couvercles nuisent à la circulation de l'air. En règle générale, pour la cuisson par convection, il faut réduire la température indiquée dans la recette de 25° F (5° C). Prenez l'habitude de vérifier la cuisson 10 minutes avant l'écoulement du temps prévu.

Broiling (cuisson au gril) :

Sert à faire griller du boeuf, du poulet, du porc ou du poisson, ainsi que le dessus des mets en cocotte et des plats gratinés.

Mise en garde : Il n'est pas recommandé de recouvrir le gril de papier d'aluminium, car cela empêche la graisse de s'égoutter et l'accumulation de graisse peut alors prendre feu. Cependant, si vous désirez recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium, assurez-vous que le papier d'aluminium est bien serré contre la lèchefrite et qu'il ne vient pas en contact avec les parois ou les éléments de chauffage.

Toasting (grillage) : Pour obtenir un brunissement uniforme, mettez toujours la grille à la position B comme le montre le diagramme de position des grilles à la page 6, et mettez toujours les aliments au centre de la grille.

MISE EN GARDE : Pour le grillage, il ne faut pas mettre la grille dans la position inférieure, ni dans la position supérieure, grille orientée vers le haut, car les aliments pourraient prendre feu. Consultez le diagramme de position de la grille pour utiliser la grille correctement.

Mise hors tension : Mettez le sélecteur marche à OFF. Le voyant s'éteint.

MODE D'EMPLOI

Déroulez le cordon d'alimentation. Vérifiez que le plateau ramasse-miettes est en place et qu'il n'y a rien dans le four. Branchez le cordon dans une prise de courant.

Cuisson au gril (Broil)

Remarque : Pour la cuisson au gril, versez environ 1/4 tasse (50 ml) d'eau dans le fond de la lèchefrite afin de réduire les risques d'éclaboussures. Placez la grille dans la lèchefrite. Selon l'épaisseur des aliments à faire griller, la grille du four peut être tournée vers le haut ou vers le bas. Dans la plupart des cas, c'est la position supérieure (C) qui convient le mieux (voir le diagramme de position des grilles à la page 6).

Réglez la température, choisissez la fonction « Broil » et réglez le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à ON. Préchauffez le four, porte fermée, pendant 5 minutes, puis mettez-y la lèchefrite.

Laissez toujours la porte entrouverte pour la cuisson au gril. Pour mettre fin à la cuisson au gril, éteignez le four (sélecteur à OFF).

Remarque : N'utilisez jamais de plat en verre pour la cuisson au gril.

Cuisson au four (Bake)

Réglez la température, choisissez la fonction « Bake » et réglez le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à ON : le voyant indiquant que le four est sous tension s'allumera. Vous devrez éteindre le four en plaçant le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à OFF. Préchauffez le four pendant 5 à 10 minutes (le temps varie selon la température désirée), puis mettez-y l'aliment à cuire.

Cuisson/rôtissage par convection (convection bake)

Réglez la température, choisissez la fonction « Convection Bake » et réglez le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à ON : le voyant indiquant que le four est sous tension s'allumera. Vous devrez éteindre le four en réglant le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à OFF. Préchauffez le four pendant 5 à 10 minutes (le temps varie selon la température désirée), puis mettez-y l'aliment à cuire.

En règle générale, pour la cuisson par convection, il faut réduire la température indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C). Prenez l'habitude de vérifier la cuisson 10 minutes avant l'expiration du temps prévu.

Warm (garde-au-chaud)

Réglez la température à (200 °F [95 °C]), choisissez la fonction « Keep warm » et réglez le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à ON : le voyant indiquant que le four est sous tension s'allumera. Préchauffez le four pendant 5 minutes, puis mettez l'aliment sur la grille ou dans la lèchefrite. Pour la fonction « garde-au-chaud », nous recommandons de mettre la grille à la position «B» (voir le diagramme ci-contre).

Grillage (Toast)

Mettez la grille du four à la position B comme la montre le diagramme sur cette page. Si vous faites griller deux articles, placez-les au centre de la grille; si vous en faites griller quatre, placez-en deux à l'arrière et deux à l'avant en les espacant uniformément; et si vous en faites griller six, trois à l'arrière et trois à l'avant. Fermez la porte.

Degré de brunissement

Réglez la température à 500 °F [260 °C] « Broil/Toast », choisissez la fonction « Bake/Toast » et réglez le degré de brunissement désiré, du plus pâle au plus foncé : le gril sera alors sous tension et le voyant indiquant que le four est sous tension s'allumera.

Arrêter le grillage

À la fin du cycle de grillage, le four émet une tonalité unique et s'éteint. Pour interrompre le cycle avant la fin de grillage, vous n'avez qu'à éteindre le four en réglant le sélecteur MARCHE/degré de brunissement à OFF.

Remarques importantes concernant le grillage

La grille du four doit être mise à la position « B », tel que le montre le diagramme sur cette page.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez toujours le four refroidir parfaitement avant de le nettoyer.

1. Débranchez toujours le four de la prise murale.
2. Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, sous peine d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Versez le produit nettoyant sur un chiffon et non pas directement sur le four.

3. Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide avec un savon liquide doux ou un nettoyant vaporisé sur une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou puissants sur ces surfaces, sous peine d'endommager le fini. N'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures.
4. Pour nettoyer le plateau ramasse-miettes, sortez-le du four par l'avant en tirant dessus. Essuyez-le ou lavez-le au lave-vaisselle, puis remettez-le en position. Pour éliminer les résidus tenaces, laissez-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif. Ne faites jamais fonctionner le four sans le plateau ramasse-miettes.
5. La grille, le gril et la lèchefrite vont au lave-vaisselle. S'ils sont très sales, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou frottez-les avec un tampon nettoyant ou une brosse en nylon. Essuyez-les parfaitement après les avoir lavés.
6. N'enroulez jamais le cordon autour du four. Utilisez plutôt les pinces spécialement conçues au dos.
7. Confiez toute autre tâche d'entretien à un représentant de service autorisé.

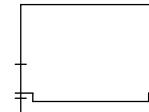
IMPORTANT

Après avoir fait cuire des aliments gras dans le four, laissez-le refroidir et nettoyez la voûte (le plafond). Si vous faites cela régulièrement, votre four fonctionnera toujours comme un neuf. De plus, le nettoyage de la graisse aide à assurer un grillage uniforme d'une fois à l'autre.

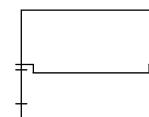
Toutes nos recettes spécialement conçues pour le four à convection-grille-pain- gril Cuisinart^{MD} ont été éprouvées dans nos cuisines. Elles ne sont qu'en échantillon de tout ce que vous pouvez faire avec cet appareil performant.

POSITION DE LA GRILLE

Chaque recette donne des instructions détaillées ainsi que la position de la grille qui vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats qui soient. Voici les différentes positions de grille possibles. À chaque position correspond une lettre à laquelle on fait référence dans les recettes.



POSITION
A



POSITION
B

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inappropriate ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

TOB-60NC

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

Cuisinart^{MD}



Cafetières



Mélangeurs



Presse-agrumes



Ustensiles
de cuisson



Outils et
accessoires

Cuisinart^{MC} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant.
Essayez nos autres appareils de comptoir et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2017 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine
17CC137008

Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans
le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.

IB-11043-CAN-A