

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Four à convection grille-pain numérique Cuisinart^{MD}

CTO-1300PCC

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

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

LISEZ ET CONSERVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

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

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **LORSQU'IL NE SERT PAS ET AVANT DE LE NETTOYER, DÉBRANCHEZ LE FOUR GRILLE-PAIN. REMARQUE : VÉRIFIEZ QUE LE FOUR EST HORS TENSION AVANT DE LE DÉBRANCHER .**
3. Débranchez toujours l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
4. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. Mettez toujours des gants de cuisinier lorsque vous manipulez des articles chauds et laissez les pièces en métal refroidir avant de les nettoyer. Laissez le four grille-pain refroidir parfaitement avant de le déplacer ou avant de poser ou de déposer des pièces.
5. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie du four grille-pain dans l'eau ou un liquide quelconque.
6. Exercez une supervision étroite lorsque le four grille-pain ou tout autre appareil est utilisé par des enfants. Le four grille-pain n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
7. N'utilisez pas le four grille-pain 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 centre de service après-vente autorisé de Cuisinart^{MD} pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté au besoin.
8. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant, car vous risqueriez de causer des blessures, des incendies ou des chocs électriques.
9. N'utilisez pas le four grille-pain à l'extérieur ni à des fins commerciales.
10. N'utilisez pas le four grille-pain à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

11. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
12. Ne placez pas le four grille-pain sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
13. Soyez extrêmement vigilant lorsque vous mettez des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre dans le four grille-pain.
14. Pour éviter les risques d'incendie, assurez-vous que le four n'est pas recouvert et qu'il ne touche pas des matières inflammables, tels que les rideaux ou tentures, et les murs pendant qu'il est en marche. **Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il fonctionne.**
15. Lorsque vous utilisez le four grille-pain, placez-le à une distance d'au moins six pouces (15 cm) du mur ou d'autres cordons d'alimentation.
16. Ne rangez pas d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four grille-pain.
17. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans le four grille-pain, car elles pourraient prendre feu ou fondre.
18. 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. Vous pouvez cependant utiliser du papier d'aluminium avec les récipients de cuisson autorisés.
19. Ne mettez 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.
20. Ne nettoyez pas l'intérieur du four 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.
21. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez la lèchefrite ou que vous vous débarrassez d'un contenant de graisse chaude.
22. Pour mettre le four grille-pain hors tension, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt : tous les voyants s'éteindront.
23. Débranchez le four grille-pain de la prise murale quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou de déposer des pièces.
24. Pour débrancher le four grille-pain, mettez-le hors tension (arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.

25. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
26. N'utilisez pas le four grille-pain dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

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 que présentent les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques 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 de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-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.

TABLE DES MATIÈRES :

Précautions de sécurité.....	2
Familiarisez-vous avec votre four grille-pain	3
Pièces.....	4
Mode d'emploi	4
Instructions pour l'assemblage	5
Conseils pratiques / guide de dépannage.....	8
Nettoyage et entretien	8
Recettes	9
Garantie.....	28

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

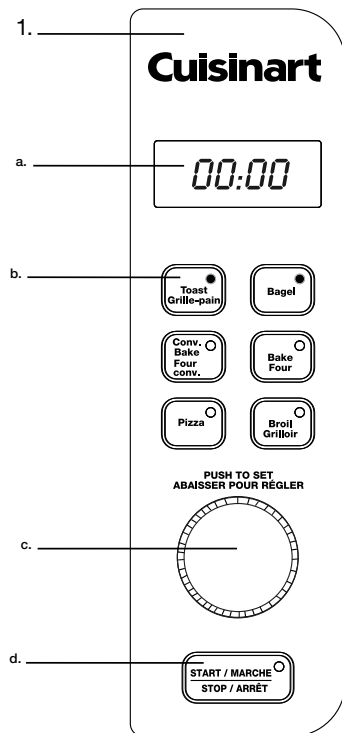
FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE FOUR DE COMPTOIR.

1. Panneau de commande

- Afficheur de l'heure, de la minuterie et de la température
- Touches de fonction avec voyant DEL
- Cadran de réglage de l'heure, de la température, du degré de brunissage et de la minuterie
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant DEL

PIÈCES (SUITE)

2. **Plateau ramasse-miettes coulissant** –
Facilite l'élimination des miettes qui tombent dans le fond du four grille-pain. Il se retire par l'avant de l'appareil.
3. **Grille de four réversible** –
Voir la rubrique « Position de la grille » à la page 5.
4. **Porte en verre trempé** –
Permet de surveiller la cuisson.
5. **Glissières de grille** –
Trois hauteurs différentes pour adapter la position de la grille à la taille des aliments.
6. **Lèchefrite** –
Utilisée pour la cuisson au four ou le rôtissage. Se fixe à la grille pour la cuisson au grilloir.
7. **Capacité pizza** –
Peut loger la plupart des grandes pizzas de 12 pouces (30 cm) congelées.



MODE D'EMPLOI

MISE EN SERVICE DU FOUR

À CONVECTION GRILLE-PAIN

Voici comment préparer votre four pour la première utilisation :

- Retirer toutes les étiquettes sur la surface du four.
- Retirer tous les documents qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Laver la grille et la lèchefrite à l'eau chaude avec un petit peu de savon à vaisselle en utilisant un tampon de nettoyage non abrasif.
- Ne pas mettre le four dans de l'eau ni aucun autre liquide.
- Essuyer parfaitement toutes les pièces avant de les utiliser.
- Placer le four sur un comptoir dégagé où il peut être facilement branché dans une prise murale.
- Brancher le four dans une prise de 120 volts.

Avant d'utiliser le four, nous recommandons de le faire chauffer à vide (c'est-à-dire sans y mettre d'aliments) à température élevée afin d'éliminer toute matière ou huile protectrice qui pourrait avoir été utilisée pour l'emballage et l'expédition. Sélectionner la fonction « Grille-pain », régler le cadran à la position 6 et abaisser l'interrupteur marche/arrêt. Il est possible que l'appareil dégage une odeur et un peu de fumée; c'est normal.

MISE EN GARDE : Le four devrait être placé à une distance d'au moins six pouces (15 cm) du mur ou d'autres surfaces, et même d'autres cordons d'alimentation, pendant qu'il est en marche ou qu'il refroidit. Pendant l'utilisation, s'assurer aussi que son cordon d'alimentation n'est pas en contact avec la paroi arrière du four pendant l'utilisation.

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

Position de la grille

La grille peut occuper trois positions différentes (voir les diagrammes ci-dessous) en fonction de la taille des aliments et du degré de brunissage souhaité.

Avant de retirer la grille, laisser l'appareil refroidir.

Remarque : Pour de meilleurs résultats avec les pizzas, placer la grille, tournée vers le haut, à la position médiane.

Réglage de l'horloge :

Quand on branche le four, l'afficheur indique 12:00 et les quatre chiffres clignotent.

- Étape 1. Tourner le cadran pour régler l'horloge à l'heure désirée.
- Étape 2. Appuyer sur le cadran pour l'accepter : les chiffres des minutes se mettent alors à clignoter.
- Étape 3. Tourner le cadran pour régler les minutes.
- Étape 4. Appuyer sur le cadran pour les accepter.

Fonction Grille-pain ou Bagel

- Étape 1. Placer la grille à la position médiane.
- Étape 2. Placer les tranches de pain ou les bagels, face coupée vers le haut, sur la grille.
- Étape 3. Fermer la porte.
- Étape 4. Abaisser la touche de fonction désirée (Grille-pain ou Bagel).
- Étape 5. Tourner le cadran sélecteur au degré de brunissage désiré, entre 1 (plus pâle) et 6 (plus foncé) : le degré est indiqué sur l'afficheur.
- Étape 6. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer le grillage.

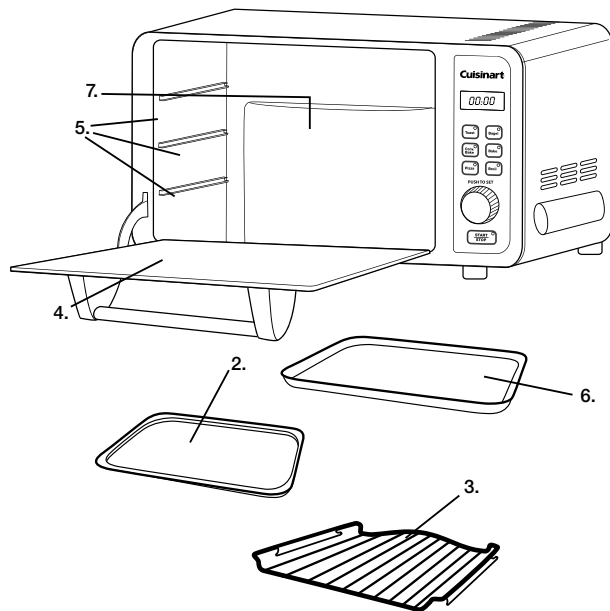
REMARQUE : Les fonctions Grille-pain et Bagel ne nécessitent pas de préchauffage.

Fonction Cuisson, Cuisson par convection ou Pizza

- Étape 1. Placer la grille en position inférieure ou médiane, tournée vers le haut ou le bas, selon la taille des aliments à cuire. La pizza dorera mieux si la grille est tournée vers le haut.
- Étape 2. Abaisser la touche de fonction désirée : le voyant correspondant s'allume.
- Étape 3. La température réglée par défaut (350 °F [180 °C] pour la cuisson au four ou la cuisson au four par convection et 400 °F [200 °C] pour la pizza) clignote sur l'afficheur. Pour régler le four à une autre température, tourner le cadran. (La température change par tranches de 25 degrés F (3.8 °C).
- Étape 4. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour faire préchauffer le four. La durée de cuisson par défaut paraît dans l'afficheur; il ne faut pas en tenir compte pendant la période de préchauffage.
- Étape 5. Le four émet quatre bips sonores lorsqu'il atteint la température sélectionnée.
- Étape 6. Placer les aliments dans la lèchefrite et glisser celle-ci sur la grille dans le four.
- Étape 7. Appuyer sur le cadran deux fois pour faire afficher l'heure : les chiffres de l'heure clignotent. Tourner le cadran pour sélectionner l'heure, puis appuyer sur le cadran pour l'accepter : les chiffres des minutes clignotent. Tourner le cadran pour régler les minutes. La température clignote pendant 10 secondes, puis la durée sélectionnée paraît dans l'affichera et le décompte débute.

REMARQUE : Lorsqu'aucune durée de cuisson n'est programmée, la minuterie compte à rebours pendant 20 minutes (la durée par défaut).

- Étape 8. Pour vérifier ou modifier la température ou la durée de cuisson, en cours de cuisson, appuyer sur le cadran et suivre les étapes de 3 à 7.
- Étape 9. À l'expiration de la durée de cuisson, l'afficheur indique :01 et le four émet des bips sonores, puis s'éteint.



Fonction Grilloir

- Étape 1. Appuyer sur la touche Grilloir : le voyant DEL s'allume.
- Étape 2. La température réglée par défaut (450 °F [230 °C]) paraît sur l'afficheur.
- Étape 3. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour faire préchauffer le four. La durée de cuisson par défaut paraît dans l'afficheur; il ne faut pas en tenir compte pendant la période de préchauffage.
- Étape 4. Laisser le four préchauffer pendant 5 à 7 minutes.
- Étape 5. Pendant ce temps, assembler la lèchefrite à la grille en la glissant sous les supports métalliques sur les côtés de la grille.
- Étape 6. Mettre les aliments sur la grille avec sa lèchefrite et glisser le tout dans le four, en position supérieure ou médiane.
- Étape 7. Après que le four a préchauffé, appuyer sur le cadran deux fois pour faire afficher l'heure : les chiffres de l'heure clignotent. Tourner le cadran pour sélectionner l'heure, puis appuyer sur le cadran pour l'accepter : les chiffres des minutes clignotent. Tourner le cadran pour régler les minutes: la durée sélectionnée paraît dans l'afficheur et le décompte débute.

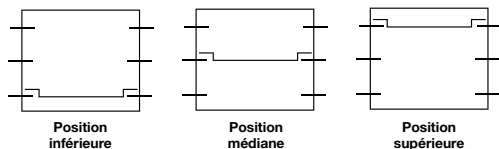
REMARQUE : Lorsqu'aucune durée de cuisson n'est programmée, la minuterie compte à rebours pendant 20 minutes.

- Étape 8. Pour vérifier ou modifier la température ou la durée de cuisson, en cours de cuisson, appuyer sur le cadran et suivre les instructions à l'étape 7.
- Étape 9. Laisser la porte ouverte d'environ un demi-pouce (1,25 cm) pendant la cuisson au grilloir.
- Étape 10. À l'expiration de la durée de cuisson, l'afficheur indique :01 et le four émet des bips sonores, puis s'éteint.

MISE EN GARDE : À la fin de la cuisson, les aliments et la grille peuvent être très chauds; il faut les manipuler avec soin. Ne pas laisser le four à convection grille-pain fonctionner sans surveillance. Pour mettre le four hors tension, appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt.

Avertisseur sonore

Par défaut, l'appareil émet des bips sonores. Il revient donc à cet état initial



chaque fois qu'il est débranché.

1. Pour désactiver le signal sonore : Brancher le four et appuyer sur les touches Grille-pain et Bagel simultanément et les maintenir abaissées pendant 5 secondes.
2. Pour réactiver l'alerte sonore : Répéter l'opération ci-dessus ou simplement débrancher le four.

FAQ sur la cuisson par convection

Qu'est-ce que la cuisson par convection?

Réponse : La cuisson par convection utilise un ventilateur qui fait circuler l'air chaud dans la cavité du four, ce qui permet un chauffage plus uniforme des aliments.

Comment dois-je régler la durée de cuisson pour la cuisson par convection?

Réponse : En règle générale, la cuisson par convection réduit la durée de cuisson, mais cela varie selon les aliments. Nous conseillons de programmer une durée de cuisson plus courte pour commencer et d'ajouter du temps s'il le faut.

Quels sont les aliments qui se prêtent le plus à la cuisson par convection?

Réponse : La cuisson par convection convient à presque tous les aliments en raison de la durée de cuisson plus courte qu'elle procure. Cependant, elle se prête le plus aux produits de boulangerie-pâtisserie, puisque l'air qui circule maintient une température plus uniforme dans toute la cavité du four.

CONSEILS PRATIQUES / DÉPANNAGE		
Problème	Cause potentielle	Solution
<ul style="list-style-type: none"> Cuisson excessive ou insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> Température ou durée de cuisson inappropriées Position de la grille 	<ul style="list-style-type: none"> On peut régler la durée de cuisson et la température au goût. Parce que le four de comptoir est plus petit qu'un four conventionnel, il met moins de temps à réchauffer et à cuire les aliments. Voir la rubrique « Position de la grille » à la page 5.
<ul style="list-style-type: none"> Odeur de brûlé 	<ul style="list-style-type: none"> Résidus d'aliments sur les parois du four, les éléments ou le plateau ramasse-miettes. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir la rubrique « Nettoyage du four » à la page 7.
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne s'allume pas 	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est débranché. 	<ul style="list-style-type: none"> Brancher le four grille-pain à convection dans une prise électrique de 120 volts c.a. Sélectionner une fonction et appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt. (Pour que le four fonctionne, il faut absolument avoir choisi une fonction et avoir mis le four en marche.)
<ul style="list-style-type: none"> Un seul élément chauffe 	<ul style="list-style-type: none"> La sélection de la fonction détermine quel élément chauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si le mode « Cuisson au gril » a été sélectionné.
<ul style="list-style-type: none"> Les éléments ne restent pas sous tension 	<ul style="list-style-type: none"> Les éléments s'allument et s'éteignent à intermittences afin de maintenir la chaleur appropriée dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Confirmer que la fonction est bien celle désirée.

Pour toute autre question, appeler le centre de service après-vente au 1-800-472-7606.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Comment nettoyer le four

- Étape 1. Mettre le four à l'arrêt, le débrancher et le laisser refroidir.
- Étape 2. Essuyer le four avec un linge humide. **NE PAS IMMERGER DANS L'EAU.** Utiliser seulement de l'eau additionnée d'un savon doux.
- Étape 3. Sortir le plateau ramasse-miettes du four.
- Étape 4. Vider les miettes. Il est recommandé de nettoyer le plateau régulièrement afin d'éviter l'accumulation de miettes.
- Étape 5. Laver la grille, la lèchefrite et le plateau ramasse-miettes à la main à l'eau chaude savonneuse et les essuyer parfaitement.

Remarque : Ces pièces ne tolèrent pas le lave-vaisselle.

Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant de service autorisé.

Comment ranger le four

Laisser l'appareil refroidir parfaitement avant de le ranger. Ranger le four dans un endroit sec, comme sur une table, un comptoir ou dans une armoire. Pour un rangement prolongé, s'assurer que le four est propre et qu'il ne contient aucun résidu d'aliments. L'appareil ne nécessite aucune opération d'entretien outre le nettoyage recommandé.

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 inapproprié 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, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle : CTO-1300PCC

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, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

©2016 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

16CC024392

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

IB-14026-CAN