

Cuisinart^{MC}

MANUEL D'INSTRUCTIONS



Grille-pain Métal classique 2-tranches

Série CPT-160C

Afin que ce produit vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez lire le manuel d'instructions avec soin avant l'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'un appareil électrique demande la prise de précautions élémentaires nécessaires, dont celles qui suivent :

1. **Lisez attentivement toutes les directives.**
2. **Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Servez-vous des manches.**
3. **Toujours débrancher l'appareil avant de la manipuler ou de le nettoyer.**
4. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez aucune partie du Four grille-pain dans l'eau ou tout autre liquide. Voir les instructions de nettoyage.
5. Exercez une surveillance attentive lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près de ceux-ci.
6. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL QUAND IL NE SERT PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le manier.
7. Ne faites pas fonctionner tout appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement ou qui a été échappé.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart peut causer des blessures.
9. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir où les enfants ou animaux familiers pourraient l'atteindre. Évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'abîmer.
11. Ne placez pas le Four grille-pain sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
12. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles aux -quelles il est destiné.
13. **Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous utilisez des récipients fabriqués de matériaux autres que le métal ou le verre dans le Four grille-pain.**

14. **Un incendie pourrait survenir si le Four grille-pain est recouvert de matériaux inflammables ou s'il touche à des rideaux, tentures, murs et autres lorsque vous l'utilisez. Ne l'utilisez pas sous les armoires de la cuisine.**
15. N'essayez pas de déloger les aliments lorsque le Four grillepain est branché.
16. Afin d'éviter les brûlures, excercez une très grande prudence lorsque vous retirez la lèchefrite ou que vous jetez de la graisse chaude.
17. Tournez le bouton à la position « OFF » pour mettre le Four grille-pain hors tension.
18. Faites très attention quand vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON AMOVIBLE

Le cordon plus court du bloc d'alimentation est prévu pour éviter les risques que quelqu'un s'étrangle ou trébuche à cause d'un fil trop long. Des cordons plus longs sont disponibles et doivent être utilisés avec soin.

Si vous désirez un cordon plus long, son calibre électrique doit être aussi élevé que celui de l'appareil. De plus, l'appareil doit être placé sur le comptoir ou sur la table de façon que le cordon ne soit pas accessible aux enfants.

REMARQUE

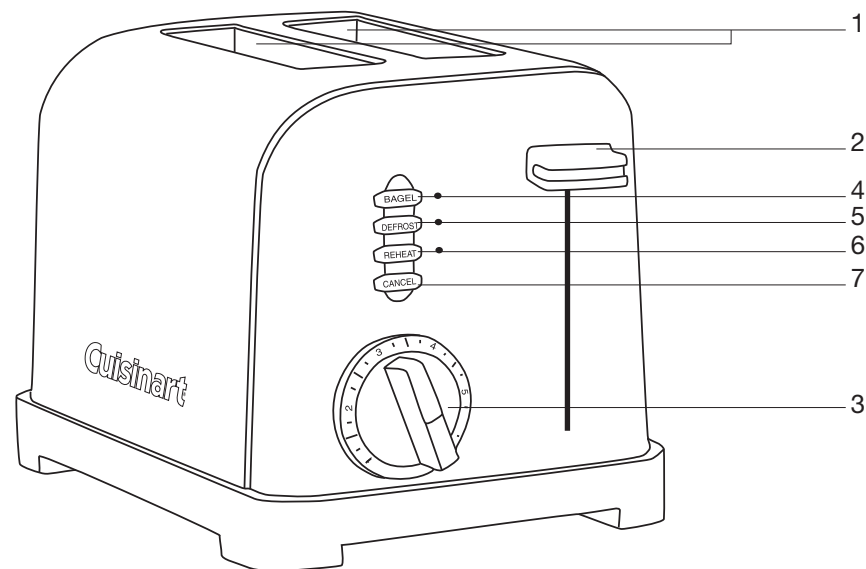
Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la prise de quelque façon que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES :

Importantes consignes de sécurité.....	1
Caractéristiques et avantages.....	2
Utilisation et soin	3
Nettoyage et entretien	4
Garantie.....	5

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1. Panneau à double contrôle**
Les fentes de 3,75 cm (1½ po) acceptent une grande diversité de pains.
- 2. Manette à surélévation du chariot**
Permet d'amener les rôties plus haut et ainsi, de les retirer plus facilement du grille-pain.
- 3. Degré de grillage**
Ajuste le degré de grillage au choix, de doré à plus foncé; vous avez le choix de 6 degrés.
- 4. Bouton pour bagel**
Ajoute plus de temps au cycle de grillage.
Le voyant DEL s'allume pour indiquer la sélection.
- 5. Bouton de décongélation**
Décongèle et grille le pain congelé.
Le voyant DEL s'allume pour indiquer la sélection.
- 6. Bouton de réchauffage**
Réchauffe sans griller. Le voyant DEL s'allume pour indiquer la sélection.
- 7. Bouton pour annuler**
Interrompt le cycle de grillage.
- 8. Plateau à miettes coulissant (non illustré)**
Facile à retirer du Four grille-pain pour enlever les miettes au fond du four.
- 9. Rangement du cordon (non illustré)**
Espace de rangement de l'excès de cordon pour ne pas encombrer le dessus du comptoir.
- 10. SANS BPA (non illustré)**
Toutes les pièces qui viennent en contact avec les aliments de BPA.



UTILISATION ET SOIN

Déroulez le cordon. Assurez-vous que le plateau à miettes est en place et qu'il n'y a rien dans le four. Branchez la fiche dans la prise de courant.

1. Insérez la (les) rôti(s) dans le grille-pain.

Si vous faites griller plus d'une tranche, assurez-vous qu'elles ne chevauchent pas et que le chariot est en position élevée.

2. Réglez le bouton de grillage.

Tournez le bouton à la position désirée :

Réglages	Couleur
1 à 2	claire
3 à 4	moyenne
5 à 6	foncée

Au sujet du grillage :

Le grillage consiste à faire cuire et sécher le pain à la fois. Toutefois, le niveau d'humidité des pains varie de l'un à l'autre et peut occasionner une différence dans le temps de grillage.

- Les pains légèrement secs requièrent un réglage plus bas que la normale.
- Les pains très frais et les pains de blé entier requièrent un réglage plus élevé que la normale.
- Les pains légèrement secs requièrent un réglage plus bas que la normale.
- Les tranches de pain épaisses (y compris les bagels) prennent parfois beaucoup de temps à griller étant donné que l'humidité doit s'évaporer du pain pour qu'il puisse commencer à griller. Les tranches très épaisses peuvent exiger deux cycles.
- Lorsque vous faites griller du pain aux raisins ou à d'autres fruits, enlevez d'abord tous les raisins ou autres fruits qui se détachent facilement de la surface du pain avant de le placer dans le grille-pain. Ceci a pour but d'empêcher les fruits de tomber dans le grille-pain ou de coller aux guides métalliques dans les fentes.
- Avant de faire griller les bagels, coupez-les en moitiés égales.

Grillage d'une seule tranche :

Pour faire griller une tranche de pain seulement, réglez le bouton de grillage à un degré inférieur au degré habituel, parce que le grille-pain a été conçu pour chauffer toute l'aire de grillage des deux rôties. En réduisant la chaleur pour une rôtie seulement, vous évitez de trop griller le pain.

Remarque sur les usages spéciaux :

Les pâtisseries et pains suivants doivent être réchauffés en utilisant le réglage « Defrost » :

Gaufres congelées, crêpes, pain doré et bagels congelés.

Pâtisseries grillées : Exercez beaucoup de précaution lorsque vous faites griller les pâtisseries; la garniture peut devenir très chaude bien avant que leur surface soit dorée. Surveillez toujours le grille-pain quand vous faites griller ou réchauffer des pâtisseries.

3. Pour commencer le grillage :

Appuyez sur la manette du chariot jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

4. Pour interrompre le grillage :

Lorsque le cycle de grillage est terminé, la rôtie monte automatiquement. Si vous désirez interrompre le cycle avant la fin, il suffit d'appuyer sur le bouton « Cancel ».

Suggestions :

- N'insérez jamais les aliments de force dans les fentes. Ils devraient glisser librement entre les guides métalliques.
- Ne placez pas de pain et de pâtisseries beurrés dans le grille-pain; cela pourrait poser un risque de feu.
- Les tranches de pain inégales sont habituellement la cause d'un grillage inégal.
- Débranchez votre grille-pain après l'usage.

Bouton « Defrost »

S'il y a plus d'une tranche, assurez-vous qu'elles ne chevauchent pas et que le chariot est en position élevée.

1. Insérez la / les tranche(s) de pain.

S'il y a plus d'une tranche, assurez-vous qu'elles ne chevauchent pas et que le chariot est en position élevée.

2. Réglez le bouton de grillage.

Réglage 1 à 2 :

Pour les pains réfrigérés et les produits surgelés plus minces comme les crêpes congelées.

Réglage 3 à 4 :

Pour les pâtisseries à griller, les gaufres et pains dorés minces surgelés et les bagels réfrigérés.

Réglage 5 à 6 :

Pour les produits épais tels bagels, pain tranché à la main et pain dorés plus épais.

3. Appuyez sur le contrôle du chariot jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

4. Appuyez sur le bouton de dégel « Defrost ».

Pour interrompre le cycle :

Une fois le cycle de dégel complété, le grille-pain fera monter le produit. Si vous désirez interrompre le cycle avant la fin, il suffit d'appuyer sur le bouton « Cancel ».

Débranchez le grille-pain après l'usage.

Bouton de réchauffage

Cette fonction vous permet de réchauffer le pain sans le faire brunir ni griller.

1. Insérez la / les tranche(s) de pain.

S'il y a plus d'une tranche, assurez-vous qu'elles ne chevauchent pas et que le chariot est en position élevée.

2. Appuyez sur le contrôle du chariot jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

3. Appuyez sur le bouton de réchauffage « Reheat ».

Pour interrompre le cycle :

Une fois le cycle de réchauffage terminé, le grille-pain fera monter le produit. Si vous désirez interrompre le cycle avant qu'il soit complété, appuyez sur le bouton « Cancel ».

Bouton pour bagel

Cette fonction a pour but de prolonger le cycle de grillage pour permettre de griller les pains plus épais.

1. Insérez la / les tranche(s) de bagel.

S'il y a plus d'une tranche, assurez-vous qu'elles ne chevauchent pas et que le chariot est en position élevée.

2. Appuyez sur le contrôle du chariot jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

3. Appuyez sur le bouton « Bagel ». Le voyant rouge DEL indique que le début du cycle.

Pour interrompre le cycle :

Une fois le cycle de réchauffage terminé, le grille-pain fera monter le produit. Si vous désirez interrompre le cycle avant qu'il soit complété, appuyez sur le bouton « Cancel ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez toujours refroidir le grille-pain complètement avant le nettoyage.

1. Débranchez toujours l'appareil.
2. Ne vous servez pas de nettoyeurs abrasifs. Essayez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide propre et séchez. Mettez toujours le produit nettoyant sur le chiffon et non sur le grille-pain, avant le nettoyage.
3. Pour enlever les miettes, retirez le ramasse-miettes et videz-le. Essayez-le à l'aide d'un chiffon humide, séchez et replacez-le. Ne faites jamais fonctionner le grille-pain sans le ramasse-miettes.
4. Pour enlever tout morceau de pain resté dans le grille-pain, tournez-le à l'envers et secouez-le légèrement. N'insérez jamais d'outils durs ou pointus dans la fente car ceci pourrait endommager le grille-pain et causer un accident.
5. N'enroulez jamais le cordon autour du grille-pain, mais plutôt dans les encoches à cette fin sous la base.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur ce produit Cuisinart^{MC}. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart^{MC} acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart^{MC} contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'avez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de manufacture, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : CPT160C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 90630, désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin, 30)

Advenant que votre produit Cuisinart^{MC} fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

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

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 \$ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE: Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart^{MC} que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart^{MC} a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisées par Cuisinart^{MC}.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART®

Important: Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

NOTES

Cuisinart^{MC}

SAVOR THE GOOD LIFE^{MC}



Bouilloires



Robots de cuisine



Fours grilloirs



Mélangeurs



Batterie de cuisine



Gaufriers

Cuisinart offre un vaste choix de produits de première qualité pour vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez quelques-uns de nos petits appareils et notre batterie de cuisine et... savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2011 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ont L4H 0L2
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

10CC118690

G IB-4624-CAN-B