

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Four vapeur + convection

CSO-300NC

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

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez à prendre quelques précautions élémentaires dont la suivante :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE MURALE SI VOUS NE L'UTILISEZ PAS ou avant d'en changer ou d'en enlever des pièces ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler.**
3. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour vous protéger contre une décharge électrique, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et ne mettez aucune partie du four dans l'eau ou dans un autre liquide. Lisez les consignes de nettoyage à la page 10.
5. Cet appareil requiert une supervision étroite s'il est utilisé par des enfants, ou à proximité d'eux.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil a mal fonctionné, s'il a été échappé par terre ou endommagé de quelque façon que ce soit ou s'il ne fonctionne pas bien. Retournez l'appareil à un centre de réparation Cuisinart le plus près de chez vous en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart pourrait causer une blessure.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, car un enfant ou un animal de compagnie pour le tirer par inadvertance. Ne laissez pas le cordon toucher à des surfaces chaudes qui pourraient l'endommager.
10. Ne mettez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. N'utilisez pas ce four à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Ne mettez pas de contenants scellés ou hermétiques dans le four.
13. Prenez d'extrêmes précautions lorsque vous mettez dans le four des contenants faits de matériaux autres que le métal, le verre ou la céramique.
14. Pour éviter toute brûlure, procédez avec une extrême prudence lorsque vous sortez du four un plateau, un moule ou une grille ou lorsque vous voulez jeter de la graisse chaude.
15. Si vous n'utilisez pas l'appareil, laissez-le toujours débranché. Ne rangez pas dans le four d'accessoires autres que ceux qui sont recommandés par le fabricant.
16. Ne mettez pas de papier, de carton, de plastique ou autre produit semblable dans le four.
17. Ne recouvrez pas le tiroir à miettes ou une autre partie du four de papier d'aluminium, sauf le moule de cuisson. car cela fera surchauffer le four.
18. Ne bloquez pas le dessus du four, les événements ou toute autre ouverture pendant l'utilisation.
19. Ne mettez aucun aliment surdimensionné, aucun emballage en papier d'aluminium et aucun ustensile dans le four, car ils pourraient entraîner un risque de feu ou de décharge électrique.
20. Faites en sorte que le four ne touche pas des matériaux inflammables comme des rideaux, des tentures, un mur ou autre matériau semblable lorsqu'il fonctionne. Ne posez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Ne le faites pas fonctionner sous une armoire suspendue.
21. Ne le nettoyez pas à l'aide de tampons à récurer métalliques. Certaines pièces pourraient abîmer le tampon et toucher à des composants électriques, ce qui risquerait de causer une décharge électrique.
22. Ne tentez pas de déloger des particules d'aliments dans le four pendant qu'il est branché sur une prise électrique.
23. **MISE EN GARDE :** Pour éviter toute possibilité de feu, ne laissez jamais le four sans surveillance pendant que vous l'utilisez.
24. Ne posez pas d'ustensiles de cuisson ou de plats de cuisson sur la porte en verre.
25. S'il y a lieu, branchez la fiche sur l'appareil et assurez-vous que le

cycle de cuisson est terminé avant de brancher le cordon sur une prise murale. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton Start/Cancel pour mettre fin au cycle de cuisson, puis débranchez la fiche de la prise murale.

26. Ne faites pas fonctionner votre appareil s'il est dans un espace de rangement ou sous une armoire suspendue. **Si vous le rangez dans un espace de rangement, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Autrement, il pourrait y avoir un risque de feu, particulièrement si l'appareil touche aux parois de l'espace de rangement ou que la porte de cet espace touche à l'appareil en se fermant.
27. Des précautions particulières doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
28. Appuyez sur le bouton Start/Cancel pour faire commencer ou cesser la cuisson (voir les détails à la page 4).

INSTRUCTIONS SPÉCIALES SUR LE CORDON

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques qu'il ne s'emmêle ou que l'on puisse trébucher dessus.

Des rallonges peuvent être utilisées, mais avec certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous que la puissance du cordon est au moins aussi élevée que celle de l'appareil et que le cordon rallongé est placé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter que quelqu'un y trébuché ou qu'un enfant le tire.

AVIS

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si elle ne s'enfonce pas complètement, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un maître électricien. Ne tentez pas de déjouer cette mesure de sécurité.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Posez la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Soulevez les rabats et retirez le livret d'instructions, et autre document.
3. Sortez les matériaux d'emballage, le four et les accessoires de la boîte.
4. Retirez toutes les autres pièces emballées dans un cartonnage moulé ainsi que les matériaux d'emballage entourant ces pièces. Vérifiez tous les matériaux d'emballage de toutes les pièces énumérées à la section Pièces et caractéristiques en page 4 avant de les jeter.
5. Retirez toute étiquette protectrice ou promotionnelle sur le four à vapeur et les autres pièces.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES CONSIGNES AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation de combiné four vapeur + convection Cuisinart^{MD}, enlevez la poussière provenant de l'expédition en passant un linge humide sur la base, le couvercle et les commandes.

Assurez-vous de bien laver tous les accessoires avant la première utilisation. La grille, le moule de cuisson, le support de grillage et le tiroir à miettes vont au lave-vaisselle. Passez le réservoir d'eau à l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de bien laver tous les accessoires avant chaque utilisation.

Avant d'utiliser votre combiné four vapeur + convection Cuisinart^{MD}, assurez-vous qu'il est à 5 à 10 centimètres (2 à 4 pouces) du mur ou de tout autre article sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur des surfaces thermosensibles. **NE RANGEZ PAS D'ARTICLES SUR LE DESSUS DU FOUR. S'IL Y A DES ARTICLES SUR LE DESSUS, ENLEVEZ-LES AVANT DE METTRE LE FOUR EN MARCHÉ. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT**

L'UTILISATION. GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité	2
Instructions de déballage	3
Avant la première utilisation	3
Pièces et caractéristiques	4
Fonctionnement de votre panneau de commande	5
Fonctions de cuisson	6
Icônes supplémentaires sur le panneau de commande	6
Réglage de l'heure	6
Guide de position de la grille	7
Consignes d'utilisation	7
Conseils et trucs	9
Tableau de cuisson à la vapeur	12
Nettoyage et entretien	12
Détartrage	13
Dépannage	14
Recettes	15
Garantie	36

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

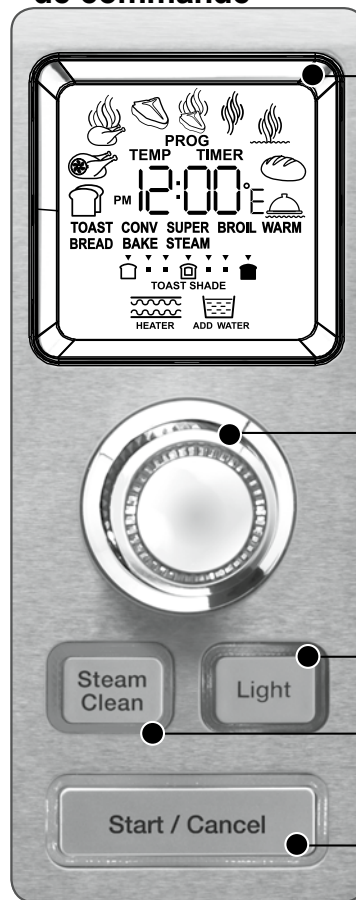
- 1. Afficheur numérique à cristaux liquides :** Indique la fonction de cuisson sélectionnée ainsi que l'icône correspondante, la température et la durée. Indique également l'heure, le temps de préchauffage pour certaines fonctions, les éléments chauffants en cours d'utilisation, le degré de grillage et le niveau d'eau.
- 2. Cadran/bouton de programme:** Permet de choisir une des 9 fonctions de cuisson, de régler la température, la durée et l'heure.

- 3. Bouton Steam Clean :** Programme automatique pour le nettoyage du four à la vapeur.
- 4. Bouton Light :** Illumine l'intérieur pour permettre de suivre l'évolution de la cuisson, pendant 2 minutes. Voyant à DEL autour du bouton, indiquant que la lumière est allumée.
- 5. Bouton Start/Cancel :** Met en marche ou arrête le cycle de cuisson une fois que le temps de cuisson et la température ont été sélectionnés. Un voyant à DEL vert entoure le bouton pour indiquer que le cycle de cuisson est commencé.
- 6. Réservoir d'eau :** Réservoir amovible de 1,4 litre pour toutes les fonctions de cuisson à la vapeur et pour le nettoyage à la vapeur du four.
- 7. Plateau perforé :** Plateau perforé coulissant déjà en place dans votre four et conçu pour les déversements de liquides. Le plateau perforé glisse vers l'extérieur, au bas de la partie avant du four, ce qui en facilite le vidage et le nettoyage.
- 8. Grille :** Grille à quatre positions servant à de multiples fonctions de cuisson. POSITION BASSE pour les rôtis, la volaille, la cuisson en casserole, le pain et les produits de boulangerie-pâtisserie. POSITION MÉDIANE pour les aliments et les plats de format standard, le pain grillé et les bagels. Deux positions de grillage – HAUTE et BASSE. Voir à la page 6.
- 9. Moule de cuisson :** Moule à utiliser avec le support de grillage/cuisson à la vapeur ou seul pour la cuisson et le rôtissage.
- 10. Support de grillage/cuisson à la vapeur :** Support à mettre dans le moule de cuisson pour faire griller des aliments comme du poisson ou des légumes, ou les faire cuire à la vapeur.

- 11. Tiroir à miettes :** Tiroir situé sous les éléments chauffants, dans lequel tombent les miettes de pain et de rôties. Nous recommandons d'enlever le tiroir à miettes lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson à la vapeur.
- 12. Range-cordon (non illustré) :** Permet d'enrouler le cordon autour de l'appareil et éviter les encombrements sur le comptoir.
- 13. Sans BPA (non illustré) :** Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments ne contiennent pas de BPA.



Fonctionnement de votre panneau de commande



Afficheur à cristaux liquides

Indique les 9 fonctions de cuisson, la durée, la température, le degré de grillage, les éléments chauffants en cours d'utilisation et le moment d'ajouter de l'eau dans le réservoir. Si le four est branché, mais que vous ne l'utilisez pas, il indiquera l'heure.

Cadran/cadran de programme

Permet de sélectionner la fonction de cuisson, de changer le temps de cuisson ou la température et de choisir le degré de grillage.

Bouton de la lumière du four

Bouton Steam Clean
Programme automatique pour le nettoyage du four à la vapeur.

Bouton Start/Cancel

FONCTIONS DE CUISSON

Le grand afficheur à cristaux liquides est facile à lire et indique clairement la fonction, l'heure, la température et le degré de grillage que vous avez sélectionnés. Il indique également si les éléments chauffants du haut ou du bas ou les deux chauffent et à quel moment vous devez ajouter de l'eau dans le réservoir.

TOAST



Durée déterminée par le degré de grillage sélectionné.
Température réglée
Grille en position médiane

CONVECTION BAKE



Durée par défaut :
30 minutes
Temp. par défaut : 350°F (180°C)
Plage de températures :
125°F-450°F (52°C-230°C)
Position basse ou médiane

BAKE STEAM



Durée par défaut :
30 minutes
Temp. par défaut : 350°F (180°C)
Plage de températures :
225°F-450°F (110°C-230°C)
Position basse ou médiane

BROIL



Durée par défaut :
10 minutes
Temp. par défaut : 500°F (260°C)
Plage de températures :
300°F-500°F (150°C-260°C)
Position basse ou haute pour le grillage

BROIL STEAM



Durée par défaut :
10 minutes
Temp. par défaut :
500°F (260°C)
Plage de températures :
300°F-500°F (150°C-260°C)
Position basse ou haute pour le grillage

STEAM



Durée par défaut :
30 minutes
Temp. par défaut :
210°F (99°C)
Plage de températures :
100°F-210°F (40°C-99°C)
Grille en position médiane

SUPER STEAM



Durée par défaut :
20 minutes
Temp. par défaut :
250°F (120°C)
Plage de températures :
125°F-400°F (52°C-200°C)
Position basse ou médiane

BREAD



Durée par défaut :
10 minutes
Temp. par défaut :
350°F (180°C)
Plage de températures :
125°F-450°F (52°C-200°C)
Position basse ou médiane

WARM

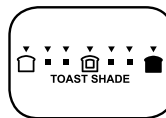


Durée par défaut :
30 minutes
Temp. par défaut : 160°F (72°C)
Plage de températures :
125°F-300°F (52°C-150°C)
Position basse ou médiane

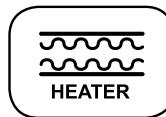
Icônes supplémentaires sur le panneau de commande



Add Water – L'indicateur d'ajout d'eau s'allume et l'appareil va émettre un bip en continu et s'éteindre lorsque le réservoir doit être rempli. Remplissez le réservoir et remettez-le sur le four. Attendez 30 secondes et appuyez sur le cadran de programme. Le four reviendra automatique à l'étape de cuisson à laquelle il était rendu lorsque le cycle a été interrompu. Un réservoir plein devrait durer environ 2 heures lorsque le four est en mode cuisson à la vapeur.



Toast Shade – Faites défiler les degrés de 1 à 7 pour avoir des rôties peu grillées ou très grillées. Utilisez toujours le tiroir à miettes lorsque vous faites griller du pain.



Éléments chauffants en cours d'utilisation – Indicateur du ou des éléments chauffants utilisés pour une fonction de cuisson.

Réglage de l'heure

Branchez le four sur une prise à CA de 120 volts. L'afficheur à cristaux liquides s'allumera en bleu. Le cadran indiquera 12:00 am. Pour le régler, appuyez sur le cadran de programme et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'heure clignote. Sélectionnez am ou pm et appuyez sur le cadran pour confirmer votre choix. Sélectionnez l'heure et appuyez sur le cadran pour confirmer votre choix. Pour terminer, sélectionnez les minutes et appuyez sur le cadran pour régler l'heure.

GUIDE DE POSITION DE LA GRILLE

Toutes nos recettes décrivent chaque étape et indiquent à quelle position vous devez mettre la grille pour obtenir les meilleurs résultats possibles. Veuillez vous référer au diagramme ci-dessous. **MISE EN GARDE** : Le fait de mettre la grille en position basse ou en position haute pour le grillage lorsque vous faites griller des aliments pourrait causer un feu. Ne faites griller des aliments que sur la grille en position médiane.

Grille en position basse



Grille en position médiane



Grille en position basse de grillage

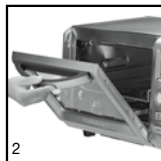


Grille en position haute de grillage



CONSIGNES D'UTILISATION

1. Mettez le four et les accessoires dont vous avez besoin sur une surface propre, sèche et plate. Assurez-vous que l'intérieur du four et les accessoires ont été bien lavés et séchés avant de les utiliser.
2. Ouvrez l'appareil en utilisant la poignée sur la porte, abaissez cette dernière jusqu'à ce qu'elle demeure stable.
3. Avant de commencer la cuisson, mettez la grille à la position correspondant à la fonction de cuisson sélectionnée. Reportez-vous au Tableau des fonctions de cuisson à la page 5 et au Guide des positions de la grille à la page 6 pour savoir à quelle position vous devez mettre la grille.
4. **POINT IMPORTANT SUR LA CUISSON À LA VAPEUR**
Remplissez le réservoir d'eau du robinet si vous



- utilisez une fonction qui demande de la vapeur. Enlevez le réservoir en le soulevant à la verticale, à l'aide de la poignée intégrée. Inversez le réservoir et enlevez-en le capuchon, puis remplissez le réservoir. Remettez le capuchon, puis remettez le réservoir à sa place originale en vous assurant qu'il y est bien installé.
5. Mettez les aliments dans le four, puis fermez la porte.
 6. Tournez le cadran de programme pour voir le menu de fonctions. **REMARQUE** : le cadran/bouton de programme sera entouré d'un voyant à DEL bleu indiquant que le menu de fonctions a été activé.
 7. Faites défiler le menu jusqu'à ce que la fonction de cuisson recherchée apparaisse à l'écran. Reportez-vous au Tableau des fonctions de cuisson à la page 5 pour connaître ces fonctions.
 8. Appuyez au centre du cadran de programme pour sélectionner la fonction. L'appareil émettra un bip et le réglage de température se mettra à clignoter.



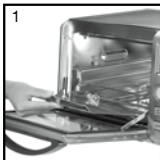
9. Utilisez le cadran de programme pour sélectionner la température désirée.
Reportez-vous au Tableau des fonctions de cuisson à la page 5 pour connaître les plages de températures.
10. Appuyez de nouveau au centre du cadran de programme pour régler la température. L'appareil émettra un bip et la température par défaut se mettra à clignoter.
12. Pour augmenter ou baisser la température, utilisez le cadran de programme afin de sélectionner la durée qui convient, puis appuyez de nouveau au centre du cadran de programme pour fixer la durée.
13. Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour faire commencer le cycle de cuisson.

REMARQUE : L'appareil émettra un bip et le bouton START/CANCEL sera entouré d'un voyant à DEL vert indiquant que le cycle de cuisson a commencé. La minuterie se mettra en marche et le décompte se fera jusqu'à ce que le cycle de cuisson soit terminé.



Utilisation de la fonction TOAST

1. Insérez le tiroir à miettes sous les éléments chauffants à l'intérieur et dans le bas de l'appareil et poussez-le vers la paroi du fond.
REMARQUE : Pour être bien installé, le tiroir à miettes doit reposer à plat à l'intérieur et dans le bas de l'appareil.
2. Pour faire griller quoi que ce soit, la grille doit être placée au centre. Reportez-vous au Guide des positions de la grille à la page 5.
3. Tournez le cadran de programme pour voir le menu de fonctions.
REMARQUE : le cadran/cadran de programme sera entouré d'un voyant à DEL bleu indiquant que le menu de fonctions a été activé.



4. Faites défiler le menu jusqu'à la fonction TOAST, puis appuyez au centre du cadran de programme pour l'activer. L'appareil émettra un bip et les options de degré de grillage se mettront à clignoter.
5. À l'aide du cadran de programme, sélectionnez un degré de grillage de 1 à 7 (1 pour pâle, 7 pour foncé).
6. Appuyez sur le cadran de programme pour sélectionner le degré de grillage; ce dernier apparaîtra sur l'écran. L'appareil émettra un bip, puis le degré de grillage cessera de clignoter.
7. Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour faire commencer le cycle de grillage.

REMARQUE : L'appareil émettra un bip et le bouton START/CANCEL sera entouré d'un voyant à DEL vert indiquant que le cycle de cuisson a commencé. La durée par défaut de grillage selon le degré choisi apparaîtra et le décompte commencera.

Changement de la fonction, de la durée de cuisson ou de la température pendant la cuisson

Pour changer la température : Pendant la cuisson, l'afficheur à DEL indiquera le décompte. Appuyez sur le cadran de programme et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'appareil émette un bip et que l'afficheur à DEL indique la température précédente qui avait été sélectionnée et qui clignotait. Tournez le cadran de programme à la température qui convient. Appuyez sur le cadran de programme pour régler la cuisson à la nouvelle température. L'appareil émettra un son.

Pour changer la durée de cuisson : Appuyez sur le cadran de programme et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la température sélectionnée se mette à clignoter. Appuyez de nouveau sur le cadran de programme. Le décompte se mettra à clignoter et la durée restante sera affichée. Tournez le cadran de programme pour sélectionner une nouvelle durée et appuyez sur le cadran de

programme pour régler la durée de cuisson. Le nouveau décompte sera affiché et la cuisson se poursuivra.

Pour changer la fonction : Appuyez sur le cadran de programme et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la température sélectionnée se mette à clignoter. Appuyez de nouveau sur le cadran de programme. La durée se mettra à clignoter. Appuyez de nouveau sur le cadran de programme. L'icône propre à la fonction en cours se mettra à clignoter. À l'aide du cadran de programme, faites défiler le menu de fonctions pour choisir celle que vous voulez, puis appuyez sur le cadran de programme pour activer cette fonction.

REMARQUE : Si vous sélectionnez une autre fonction, l'appareil se réglera à la température et à la durée par défaut de cette fonction. Suivez les instructions ci-dessus pour sélectionner une nouvelle température et une nouvelle durée, au besoin.

CONSEILS ET TRUCS

Informations d'ordre général

Assurez-vous que le réservoir d'eau est plein avant d'utiliser une fonction de cuisson à la vapeur. Enlevez le réservoir en le soulevant à la verticale, à l'aide de la poignée intégrée. Inversez le réservoir et enlevez-en le capuchon, puis remplissez le réservoir. Remettez le capuchon, puis remettez le réservoir à sa place originale en vous assurant qu'il y est bien installé.

N'oubliez pas de vider le plateau perforé après chaque utilisation. Assurez-vous également qu'il est en place avant de faire commencer la cuisson.

Nous vous recommandons d'enlever le tiroir à miettes avant d'utiliser une fonction de cuisson à la vapeur, bien que ce ne soit pas nécessaire.

Les jus naturels ont tendance à s'accumuler dans le moule de cuisson pendant une cuisson à la vapeur. Si le moule de cuisson est plein de liquide après la cuisson, laissez le tout refroidir, puis videz le moule avec précaution.

Fonction Toast

Utilisez le tiroir à miettes lorsque vous faites griller des aliments.

Posez l'aliment à griller au centre de la grille pour obtenir les résultats les plus uniformes possibles.

Fonction Convection Bake

La fonction Convection Bake est surtout utile pour la cuisson de produits de pâtisserie-boulangerie comme des gâteaux, des biscuits et des pâtisseries.

Il est recommandé de tourner le moule à cuisson à mi-temps pour obtenir une cuisson uniforme.

Fonction Steam Bake

La cuisson au four et à la vapeur rend les aliments croustillants et à la fois juteux, chaque fois et en moins de temps. La fonction Steam Bake produit également une chaleur humide bénéfique pour bon nombre de types d'aliments, qu'il s'agisse d'une crème pâtissière ou de plats braisés.

Pour réussir un poulet rôti de façon exceptionnelle, nous vous recommandons de le mettre à une température élevée de 450°F (230°C). Vous n'avez pas à utiliser d'huile, ou si peu, lorsque vous faites rôtir des aliments à la vapeur.

La cuisson à l'aide de la fonction Steam Bake peut réduire la durée de cuisson habituelle.

Si vous utilisez une recette conçue pour un four traditionnel, vérifiez le degré de cuisson au moins 10 minutes avant la fin de la durée recommandée.

La fonction Steam Bake vous permet de créer des plats braisés tendres et brunis. Mettez directement dans le moule de cuisson des morceaux de viande moins tendre comme des bouts de côtes, des jarrets, des cubes d'épaule ou de cuisse, en y versant peu ou pas de liquide. Commencez la cuisson à Steam Bake à une température moyenne, puis réduisez-la après une heure, la durée totale de cuisson étant de deux heures (voir la recette de côtes à la page 13 comme référence). La cuisson de plats braisés avec la fonction Steam Bake requiert peu ou pas de liquide étant donné que les jus naturels qui s'écoulent de la viande sont ce qu'il y a de mieux pour la braiser.

La fonction Steam Bake permet de faire cuire des plats de type crème pâtissière comme une crème brûlée, un pouding au pain ou des pots de crème. Couvrez l'aliment à faire cuire, appuyez sur Steam Bake et choisissez une température basse. [Pour une crème pâtissière, mettez le four à 225°F. Pour une crème pâtissière plus consistante comme un pouding au pain, réglez la température à 325-350°F (160°C-180°C).] La cuisson prend habituellement de 40 à 50 minutes.

Faites griller des légumes comme des poivrons et des tomates en utilisant la fonction Steam Bake. Mettez les légumes directement dans le moule de cuisson, avec peu d'huile ou pas, sur la grille en position basse ou médiane. La plupart des légumes seront rôtis juste à point après environ 30 minutes à au moins 400°F (200°C).

La fonction Steam Bake permet aux aliments qui restent de conserver leur texture moelleuse. Lorsque vous faites réchauffer les restants, mettez-les sur la grille en position médiane, sans les couvrir, et réglez le four à 250°F pendant environ 20 minutes.

Steam

La température la plus élevée [210°F (99°C)] pour la fonction Steam devrait servir à la cuisson traditionnelle à la vapeur de légumes, fruits de mer et autres protéines.

Consultez le Tableau de cuisson à la vapeur à la page 10 pour obtenir des suggestions et connaître les temps de cuisson.

Pour la cuisson à la vapeur des légumes et des aliments protéinés, nous vous recommandons de les mettre sur le support de grillage/cuisson à la vapeur, dans le moule de cuisson.

Laissez-le au four à 100°F (40°C) pendant au moins 20 minutes et jusqu'à 30 minutes pour la faire lever. Une fois que le temps est écoulé, mettez le four à la fonction Bread et réglez la température et la durée selon ce qu'indique la recette.

Pour certains produits de boulangerie-pâtisserie, comme les bretzels et les bagels, vous pouvez utiliser la fonction Steam Bake ou la fonction Steam, puis la fonction Convection Bake.

La fonction Steam permet également de nettoyer l'intérieur du four à la vapeur.

Faites fonctionner le four au réglage par défaut [210°F (99°C) pendant 30 minutes] pour déloger les matières grasses et les résidus d'aliments. Une fois le cycle terminé, essuyé l'intérieur du four à l'aide d'un linge.

Fonctions Broil et Steam Broil

Selon les besoins, vous pouvez mettre la grille à deux positions pour les fonctions Broil et Steam Broil. Veuillez vous à la page 5.

Pour la fonction Broil, la position basse convient davantage aux aliments épais comme des steaks, des côtelettes et des gros filets de poisson. Elle sert également à faire gratiner des nachos ou dorer des mets en casserole.

La position haute est conçue pour les aliments minces comme de petits fruits de mer ou des filets minces.

Lorsque vous utilisez la fonction Broil pour les aliments, veillez à ce qu'ils ne touchent pas les éléments chauffants, car ils vont brûler rapidement.

Nous recommandons de laisser la porte entrouverte lorsque vous utilisez la fonction Broil.

La fonction Steam Broil est excellente pour faire griller des fruits de mer, du poisson, des morceaux de poulet et des légumes.

Fonctions Broil et Steam Broil

Selon les besoins, vous pouvez mettre la grille à deux positions pour les fonctions Broil et Steam Broil. Veuillez vous référer à la page 5.

Pour la fonction Broil, la position basse convient davantage aux aliments épais comme des steaks, des côtelettes et des gros filets de poisson. Elle sert également à faire gratiner des nachos ou dorer des mets en casserole.

La position haute est conçue pour les aliments minces comme de petits fruits de mer ou des filets minces.

Lorsque vous utilisez la fonction Broil pour les aliments, veillez à ce qu'ils ne touchent pas les éléments chauffants, car ils vont brûler rapidement.

Nous recommandons de laisser la porte entrouverte lorsque vous utilisez la fonction Broil.

La fonction Steam Broil est excellente pour faire griller des fruits de mer, du poisson, des morceaux de poulet et des légumes.

Fonction Super Steam

La vapeur à laquelle s'ajoute la chaleur provenant de l'élément du dessous est ce qu'il y a de mieux pour réussir un riz parfait. Nous utilisons 2 à 2 ¼ tasses (500 ml à 550 ml) d'eau pour faire cuire une tasse (250 ml) de riz blanc. Il suffit de mélanger le riz et l'eau dans un plat allant au four et de le recouvrir. Mettez-le au four sur la grille en position basse et réglez la fonction Super Steam à 300°F (150°C). La cuisson du riz blanc prend 25 à 30 minutes. La cuisson du riz brun prend environ 40 minutes, mais il faut utiliser 2 ½ tasses (550 ml) d'eau pour 2 tasses (500 ml) de riz. Le riz doit reposer recouvert pendant 10 à 15 minutes avant d'être servi.

Pour faire cuire des fruits de mer à la vapeur, nous vous recommandons de verser une petite quantité de vin ou autre liquide aromatique sur le fond du moule de cuisson afin de les imprégner de saveur.

La température la plus basse [100°F (40°C)] pour la fonction Steam est idéale pour faire lever le pain. Laissez auparavant la pâte lever au moins une fois à la température ambiante. Façonnez la pâte et mettez-la dans le moule de cuisson au fond recouvert d'un papier parchemin, puis mettez le moule au four sur la grille en position basse.

La fonction Super Steam permet également de griller à merveille des légumes cuits à la vapeur. Mettez les légumes sur la grille en position basse ou médiane, réglez le four à 400°F (200°C) et faites cuire pendant au 20 minutes.

Fonction Bread

La fonction Bread offre le rendement d'un four à pain, mais sur votre comptoir de cuisine. Un jet de vapeur suivi d'une cuisson par convection assure un résultat de qualité professionnelle chaque fois, soit une croûte croustillante et une mie levée à la perfection.

Préparez le pain selon la recette. Avant de commencer la cuisson, nous vous recommandons fortement d'utiliser la fonction Steam à 100°F (40°C) comme étape finale de levage (voir la section sur la fonction Steam pour en savoir plus).

Utilisez la fonction Bread et mettez le four à la température recommandée pour la recette. Toutefois, il est possible que le temps de cuisson soit raccourci pour certaines recettes. Surveillez la cuisson du pain dès les 10 dernières minutes de la durée indiquée pour la recette.

Utilisez la fonction Bread pour d'autres recettes qui requiert de la levure comme agent de levage. Les beignets qui lèvent au four grâce à la fonction Steam et qui sont cuits par la suite avec la fonction Bread sont tout à fait délicieux et légers. Ils ont ce goût de beignets fraîchement sortis du four de votre beignerie favorite!

Fonction Warm

Cette fonction est très utile pour maintenir au chaud des plats déjà cuits.

Tableau de cuisson à la vapeur

Fonction Steam, 210°F (99°C), grille en position médiane*, aliments sur le support de grillage/cuisson à la vapeur et dans le moule de cuisson.

Aliment	Quantité	Préparation	Temps de cuisson
Artichauts	4 gros	nettoyés	105–120 minutes
Asperges	1 lb (500 g)	nettoyées	10–12 minutes
Broccoli	2 tasses (500 ml)	fleurons de 3,8 cm (1 ½ po)	20 minutes
Chou-fleur	2 tasses (500 ml)	fleurons de 3,8 cm (1 ½ po)	20–25 minutes
Maïs	2 ears	ébarbés	20 minutes
Haricots verts	2 tasses (500 ml)	nettoyés	15 minutes
Pois mange-tout	2 tasses (500 ml)	nettoyés	10 minutes
Pommes de terre nouvelles	1 lb (500 g)	entières	40–45 minutes
Crevettes	½ lb (250 g)	pelées et déveinées	12–15 minutes
Poisson (saumon, espadon, etc.)	1 lb (500 g)	coupé en bouchées	18–20 minutes

*Pour les artichauts, utilisez la grille en position basse.

Tableau de cuisson

Aliments	Fonction de cuisson	Température recommandée	Durée	Grille
Bœuf – rôti	Convection Bake	450 °F (232 °C)	15 minutes par livre pour une cuisson à point	basse
Poulet – entier	Bake-Steam	450 °F (232 °C)	12 minutes par livre la température interne devrait atteindre 165 °F (74 °C)	basse
Poulet – poitrine avec os	Bake-Steam	450 °F (232 °C)	12 minutes par livre la température interne devrait atteindre 165 °F (74 °C)	médiane/ basse
Poulet – cuisson avec os	Bake-Steam	300 °F (150 °C)	60 minutes	médiane/ basse
Agneau – côtelettes ou rôti	Convection Bake	450 °F (232 °C)	18 minutes par livre pour une cuisson à point	médiane/ basse
Pain de viande	Bake-Steam	350 °F (176 °C)	50 à 55 minutes la température interne devrait atteindre 165 °F (74 °C)	basse
Porc – rôti	Bake-Steam	400 °F (232 °C)	13 à 15 minutes par livre la température interne devrait atteindre 145 °F (62 °C) à la fin de la cuisson	basse
Bifteck	Convection Bake or Broil	Convection Bake 450 °F (232 °C) Gril 500 °F (260 °C)	8 à 10 minutes pour une cuisson à point saignant ou à point pour un bifteck de 1½ po (4 cm)	médiane/ basse
Côtes levées	Bake-Steam	350 °F (176 °C) première heure 225 °F (110 °C) deuxième heure	2 heures au total	médiane
Coupes plus coriaces (bout de côtes/jarrets)	Bake-Steam	350 °F (176 °C) première heure 225 °F (110 °C) deuxième heure	2 heures au total	médiane

Aliments	Fonction de cuisson	Température recommandée	Durée	Grille
Dinde – poitrine	Bake-Steam	400 °F (204 °C)	18 minutes par livre la température interne devrait atteindre 165 °F (73 °C)	basse
Palourdes	Super Steam	300 °F (150 °C)	15 minutes	médiane/basse
Poisson				
Filet mince	Broil-Steam	500 °F (260 °C)	5 à 8 minutes	haute/basse pour le grillage
	Super Steam	325 °F (160 °C)	8 à 10 minutes	médiane
Filet entier	Bake Steam	400 °F (204 °C)	12 à 15 minutes	médiane
Homard	Super Steam	300 °F (150 °C)	15 minutes	médiane/basse
	Steam	210 °F (98 °C)	15 à 20 minutes	médiane
Moules	Super Steam	300 °F (150 °C)	15 minutes	médiane/basse
Crevettes	Broil-Steam	500 °F (260 °C)	10 minutes	haute/basse pour le grillage
Poisson entier	Bake-Steam	450 °F (232 °C)	30 minutes	médiane/basse
Riz brun	Super Steam	300 °F (150 °C)	40 minutes + 10 min. rest	basse
Riz blanc	Super Steam	300 °F (150 °C)	30 minutes + 10 min. rest	basse
Casserole	Convection Bake/Bake Steam	350 °F à 375 °F (176 °C à 190 °C)	50 à 60 minutes	basse
Muffins	Convection Bake	375 °F à 400 °F [190 °C to 204 °C (selon la recette)]	20 à 25 minutes	basse
Pains éclair	Convection Bake	325 °F à 375 °F [160 °C à 190 °C (selon la recette)]	55 à 70 minutes	basse
Pizza	Convection Bake	450 °F (232 °C)	20 à 30 minutes	basse

Aliments	Fonction de cuisson	Température recommandée	Durée	Grille
Ceufs – cuits au four	Bake-Steam	250 °F (121 °C)	15 à 20 minutes	médiane/basse
Carrés au chocolat	Convection Bake	350 °F (176 °C)	25 à 30 minutes	basse
Biscuits	Convection Bake	350 °F à 375 °F (176 °C à 190 °C)	10 à 12 minutes	médiane/basse
Gâteau	Convection Bake	350 °F (176 °C)	25 à 30 minutes	basse
Tartes	Convection Bake	350 °F à 375 °F (176 °C à 190 °C)	45 à 60 minutes	basse
Pomme de terre au four	Bake-Steam	400 °F (204 °C)	45 à 55 minutes	médiane/basse
Légumes – rôtis	Bake-Steam	400 °F (204 °C)	30 minutes	médiane/basse
Légumes – vapeur	Steam	Voir le tableau de cuisson à la vapeur pour les différents légumes		médiane
Légumes – rôtis et vapeur (ex. poivrons et tomates)	Super Steam	400 °F (204 °C)	20 à 30 minutes	médiane/basse
Restants (réchauffage)	Bake-Steam	250 °F (121 °C)	20 minutes	médiane/basse

Petits pains et pain à la levure

Plus que simplement faire cuire vos pains ou petits pains à la levure dans le four, vous pouvez aussi les y faire lever avant la cuisson. Vous n'avez qu'à suivre les lignes directrices ci-dessous pour obtenir des pains de qualité boulangère, dans le confort de votre foyer.

Levage (dernier levage du pain façonné)	Steam	100 °F (40 °C)	25 à 30 minutes	basse /médiane
Cuisson	Bread	375 °F à 425 °F [190 °C à 220 °C (per recipe)]	25 à 30 minutes	basse/médiane

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez toujours le four refroidir complètement avant de le nettoyer.

1. Débranchez-le de la prise murale.
2. Lorsque vous en nettoyez l'extérieur, n'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, car ils vont altérer le fini. Il suffit de passer un linge propre humide sur les parois extérieures, puis de les essuyer.
3. Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez d'abord la fonction Steam pour déloger les matières grasses et les résidus d'aliments. Suivez les consignes et utilisez la fonction Steam au réglage par défaut, à 210°F (99°C) pendant 30 minutes. Lorsque le cycle est terminé, passez un linge ou une éponge à l'intérieur. N'UTILISEZ PAS de produits abrasifs ou corrosifs puissants, car ils vont endommager les parois du four.
4. Pour enlever tout surplus de liquide, tirez sur le plateau perforé et videz-en le contenu. Passez-y un linge ou mettez-le au lave-vaisselle dans le panier supérieur. Pour enlever les matières grasses cuites, faites tremper le plateau dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif. Ne faites jamais fonctionner le four sans avoir mis le plateau perforé en place.

5. La grille, le moule de cuisson, le support de grillage et le tiroir à miettes vont au lave-vaisselle. S'ils sont très sales, faites-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un tampon à récurer en nylon ou une brosse en nylon.
6. Passez le réservoir d'eau à l'eau chaude savonneuse. Séchez-le bien.
7. N'enroulez jamais le cordon autour du four. Utilisez plutôt le range-cordon au dos du four.
8. Tout autre type d'entretien doit être effectué par un centre de service autorisé.
Remarque : Si le four n'a pas été utilisé depuis plus d'un mois, remplissez le réservoir d'eau et faites fonctionner le four à la fonction Steam à 210°F (99°C) pendant 60 minutes avant de l'utiliser.

Comment vider le réservoir

Votre four à vapeur est muni d'un système de vidange qui permet de vider la cuve interne. La sortie de ce système est située à l'arrière du four. Nous vous recommandons de vidanger la cuve lorsque vous ne prévoyez pas utiliser le four pendant de longues périodes, ainsi qu'à la fin de chaque détartrage. Voici comment procéder :

- Votre four à vapeur est muni d'un système de vidange qui permet de vider la cuve interne. La sortie de ce système est située à l'arrière du four. Nous vous recommandons de vidanger la cuve lorsque vous ne prévoyez pas utiliser le four pendant de longues périodes, ainsi qu'à la fin de chaque détartrage. Voici comment procéder :
- Retirez le réservoir amovible du four en le soulevant à la verticale à l'aide de la poignée intégrée.

-
- Placez un plat, un bol court ou un autre récipient près de la sortie pour recueillir l'eau.
 - Dévissez le bouchon pour le retirer et ouvrir le système de vidange. Ouvrez le dispositif lentement pour vous assurer de recueillir l'eau dans le récipient.
 - Inclinez le four légèrement vers l'arrière au besoin afin de vider toute l'eau que contient la cuve.
 - Lorsque vous avez terminé, reposez le bouchon et revissez en évitant de trop serrer.

Détartrage

Le détartrage consiste à enlever les dépôts de calcium qui s'accumulent avec le temps.

Ces dépôts peuvent endommager l'appareil. Pour que votre combiné four vapeur + convection vous offre le meilleur rendement possible, détartré-le une fois par année, si vous l'utilisez à l'occasion et deux fois par année, si vous l'utilisez régulièrement.

Pour effectuer un détartrage :

Retirez le réservoir d'eau et videz-le complètement.

Videz la cuve interne selon les instructions ci-dessus. Ajoutez 1 tasse (250 ml) d'eau et 1 tasse (250 ml) de vinaigre blanc distillé dans le réservoir. Reposez le réservoir. Attendez 30 secondes et appuyez sur le cadran de programme pour relancer la fonction Steam à 210°F (99°C), cette fois pendant 75 minutes. Appuyez sur le bouton Start/Cancel et laissez le four fonctionner jusqu'à ce qu'il émette un bip indiquant que vous devez ajouter de l'eau.

Enlevez le réservoir et rincez-le à l'eau fraîche propre. Remplissez-le à la moitié d'eau propre. Remettez-le sur l'appareil. Attendez 30 secondes et appuyez sur le cadran de programme. Le four reviendra automatiquement à l'étape à laquelle il était rendu lorsque le cycle a

été interrompu. Laissez-le fonctionner jusqu'à ce que vous entendiez le bip indiquant que vous devez rajouter de l'eau ou que le temps soit écoulé. Videz la cuve à nouveau afin que le circuit soit parfaitement rincé.

DÉPANNAGE

Q: Est-il possible de changer de fonction pendant la cuisson?

R : Oui. Reportez-vous à la page 8 pour savoir comment.

Q : Pourquoi l'appareil émet-il un bip?

R : Parce que le réservoir d'eau est vide. Enlevez le réservoir, remplissez-le et remettez-le en place. Reportez-vous à la page 7 pour savoir comment.

Q : Pourquoi y a-t-il une fuite d'eau sur le comptoir?

R : Parce que le plateau perforé n'est pas en place ou parce qu'il est plein. Vérifiez-le toujours avant chaque utilisation et videz-le après chaque utilisation.

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, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

CS0-300NC

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}



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries
de cuisine



Outils et
gadgets

Cuisinart^{MD} 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

©2015 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ont L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

15CC014625

IB-13165-CAN

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.