

# Cuisinart<sup>MD</sup>

## LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Four grille-pain friteuse à air chaud numérique Cuisinart<sup>MD</sup>

TOA-65C

---

## TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité . . . . .	2
Cordon spécial . . . . .	3
Caractéristiques et avantages . . . . .	4
Panneau de commande . . . . .	5
Mise en service . . . . .	5
Réglage de l'horloge et du volume . . . . .	5
Mode d'emploi . . . . .	6
Réglage - durée, température, fonction . . . . .	6
Grille et positions de grille . . . . .	6
Conseils d'utilisation . . . . .	7
Nettoyage et entretien . . . . .	13
Dépannage . . . . .	14
Recettes . . . . .	17
Garantie . . . . .	38

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, particulièrement en présence d'enfants, 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 ou de poser et déposer des pièces.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie du four grille-pain numérique dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez les instructions pour le nettoyage.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance. Exercer une supervision

- étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
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 pour lesquelles il a été conçu.
  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 les accessoires ou que vous vous débarrassez d'un récipient 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. Assurez-vous que le four grille-pain n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant qu'il fonctionne; cela créerait un risque d'incendie. 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 de métal peuvent se détacher du tampon 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 toutes les fonctions.
23. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
24. N'utilisez pas l'appareil 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.
25. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
26. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes à la position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale.

## **CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS**

Lisez et conservez les présentes instructions. Elles vous aideront à tirer le maximum de votre four grille-pain friteuse à air numérique Cuisinart<sup>MD</sup> et à obtenir des résultats professionnels à tout coup!

## **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 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.

## **POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL**

## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

### 1. Panneau de commande

Grand panneau de commande, cadran et boutons intuitifs qui facilitent l'emploi (description du panneau à la page suivante).

### 2. Poignée isolante

Reste froide durant le fonctionnement du four.

### 3. Éclairage intérieur

Permet de jeter un coup d'œil sur la cuisson.

### 4. Vitre de porte

Permet de jeter un coup d'œil sur l'évolution de la cuisson sans ouvrir la porte.

### 5. Grille du four

Peut être utilisée dans deux positions.

### 6. Positions de grille

**A. Position 1 :** Position inférieure. C'est la position recommandée pour la cuisson de gros aliments (un poulet entier, par exemple).

**B. Position 2 :** Position supérieure. La position supérieure est munie d'une butée qui arrête la grille à mi-chemin. Pour sortir la grille du four dans cette position, il faut soulever le devant et la tirer.

**REMARQUE :** Un tableau à la page 7 indique les positions de grille suggérées pour les différentes fonctions.

### 7. Intérieur facile à nettoyer

Les parois du four portent un revêtement antiadhésif qui facilite le nettoyage.

### 8. Ramasse-miettes coulissant

Le ramasse-miettes est déjà installé dans le four. On le sort par l'avant du four pour le nettoyer.

### 9. Panier à friture

Sert à optimiser les résultats avec les fonctions Friture à air chaud, Cuisson au gril et Déshydratation. Il est recommandé de l'utiliser conjointement avec la lèchefrite.

### 10. Lèchefrite

S'emploie seule pour les fonctions Cuisson au four ou Rôtissage. S'emploie conjointement avec le panier à friture pour les fonctions Friture à air chaud, Cuisson au gril et Déshydratation.

### 11. Aide-mémoire

Guide intégré qui présente des recommandations et des conseils d'utilisation. Il faut l'insérer dans l'appareil au moment de la mise en service.



## FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE PANNEAU DE COMMANDE



### 1. Touche Décongélation

S'emploie avec les fonctions Grillage, Bagel, Pizza et certains programmes Friture à air chaud. Lorsqu'on utilise la fonction, l'icône de décongélation \* paraît sur l'afficheur.

### 2. Touche Vitesse du ventilateur

Permet de faire passer la vitesse du ventilateur, de basse à grande. Lorsque la vitesse est réglée à grande, l'icône  paraît sur l'afficheur. Quand elle est réglée à basse, l'icône n'est pas affichée.

### 3. Touche Éclairage

Permet d'allumer la lampe du four. La lampe s'éteindra automatiquement après 20 secondes .

### 4. Touche Friture air chaud (AirFry)

Sert à régler manuellement la fonction Friture à air chaud ou les programmes Friture à air chaud.

### 5. Touche Cuisson bi-mode (Dual Cook)

Sert à programmer la cuisson bi-mode (en deux étapes enchaînées).

### 6. Interrupteur marche/arrêt (start/stop) avec voyant

Sert à lancer ou à arrêter l'opération. Le voyant s'allume pendant que le four est en marche.

### 7. Cadran sélecteur

Permet de faire défiler les fonctions sur l'afficheur. Quand la fonction désirée est montrée, il suffit d'appuyer sur le centre du cadran pour la sélectionner.

### 8. Afficheur ACL

Montre les fonctions de cuisson, le degré de grillage et les tranches,

la température, la minuterie, l'heure, la vitesse du ventilateur et la décongélation.

## MISE EN SERVICE

1. Mettez le four sur une surface plate, de niveau.
2. Placez-le 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.

**REMARQUE : 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 CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.**

3. Vérifiez que le plateau ramasse-miettes est en position et qu'il n'y a rien dans le four.
4. Insérez l'aide-mémoire dans son logement du côté gauche de l'appareil.



5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Il est seulement possible de régler l'horloge lorsque le four est inactif. L'heure doit être affichée sur l'afficheur.

Comment régler l'horloge :

1. Si l'heure n'est pas affichée sur l'afficheur, faites défiler les fonctions du menu jusqu'à ce qu'elle le soit.
2. Abaissez et maintenez le cadran sélecteur pendant 3 secondes : l'heure clignotera.
3. Tournez le cadran pour faire défiler les heures, puis appuyez dessus pour la sélectionner : les minutes clignoteront.
4. Tournez le cadran pour faire défiler les minutes, puis appuyez dessus pour les sélectionner.

**REMARQUE :** Si aucune action n'est faite, l'horloge sera automatiquement réglée à l'heure affichée.

## RÉGLAGE DU VOLUME

Le volume de la tonalité peut seulement être réglé quand l'heure paraît sur l'afficheur.

1. Appuyez simultanément sur les touches Friture air et Cuisson bi-mode pendant 3 secondes.
2. Le chiffre 1 (réglage par défaut) ou le réglage actuellement sélectionné sera affiché.
3. Tournez le cadran au volume désiré : 0 (tonalité désactivée), 1 (volume bas) ou 2 (volume élevé).
4. Lorsque le réglage désiré est affiché, appuyez sur le cadran sélecteur pour le sélectionner.

## MODE D'EMPLOI

**Pour utiliser le four, suivez les quelques étapes simples ci-dessous :**

1. Mettez la grille du four, le panier de friture (avec ou sans lèchefrite) ou la lèchefrite dans le four selon la fonction désirée. (Voyez nos recommandations à la page 7.)
2. Tournez le cadran sélecteur pour faire défiler les fonctions.
3. Quand la fonction désirée est indiquée, appuyez sur le cadran sélecteur pour la sélectionner : le voyant de l'interrupteur marche/arrêt clignotera et l'afficheur indiquera les dernières température et durée qui ont été réglées (et dans le cas des fonctions Grillage et Bagel, le degré de grillage et le nombre de tranches).
4.
  - a. Pour utiliser les réglages montrés, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour lancer l'opération : le voyant s'allumera, indiquant que l'appareil est en marche.
  - b. Pour modifier les réglages :
    - i. Tournez le cadran sélecteur pour choisir la température (ou le degré de grillage).
    - ii. Appuyez sur le cadran pour la sélectionner : la durée (ou le nombre de tranches) clignotera.
    - iii. Tournez le cadran sélecteur pour sélectionner.

- iv. Si désiré, appuyez sur la touche Décongélation ou Vitesse du ventilateur.
- v. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour lancer l'opération : le voyant s'allumera, indiquant que l'appareil est en marche.

**REMARQUE :** Les fonctions Cuisson au four et Pizza ont une phase de préchauffage. Pendant que le four préchauffe, l'indication « préchauffage » (preheat) paraîtra sur l'afficheur. Lorsque le préchauffage est terminé, l'indication « prêt » (ready) paraîtra sur l'afficheur et la minuterie commencera le décompte.

5. À l'expiration du délai, le four bipera trois fois et les éléments s'éteindront.

**REMARQUE :** Il est possible d'interrompre la cuisson avant l'expiration du délai de la minuterie en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt.

**REMARQUE : APRÈS LA CUISSON, LE VENTILATEUR CONTINUERA À TOURNER AFIN DE REFROIDIR L'APPAREIL.**

## MODIFICATION DE LA DURÉE, DE LA TEMPÉRATURE OU DE LA FONCTION PENDANT UN CYCLE DE CUISSON

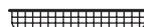
**Modifier la durée :** Utilisez le cadran sélecteur pour augmenter ou réduire la durée de cuisson. La nouvelle durée sera affichée et la cuisson continuera.

**Modifier la température :** Utilisez le cadran sélecteur jusqu'à ce que la température en cours soit indiquée. Tournez le cadran sélecteur à la température désirée. La cuisson continuera au nouveau réglage.

**Modifier la fonction :** Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour mettre fin au programme en cours. Tournez le cadran sélecteur jusqu'à ce que la fonction désirée soit indiquée, appuyez sur le cadran pour la sélectionner et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour relancer la cuisson.

## GRILLE ET POSITIONS DE GRILLE

Le tableau ci-dessous présente les positions de grille suggérées pour les différentes fonctions.



Panier à friture



Lèchefrite



Grille du four

## CONSEILS D'UTILISATION

### FRITURE À AIR CHAUD (AIRFRY)

**CONSEIL :** Pour obtenir de meilleurs résultats, placez le panier à friture dans la lèche-frite.

POSITIONS DE PANIER, DE LÈCHEFRITE ET DE GRILLE SUGGÉRÉES						
	Position 2			Position 1		
Fonction						
Grillage			X			
Bagel			X			
Cuisson au four		X	X		X	X
Cuisson au grill	X	X	X	X	X	X
Pizza					X Fraîche	X Congelée (grille inversée)
Rôtissage		X	X		X	X
Déshydratation	X					
Levage du pain			X		X	X
Basse température		X	X		X	X
Friture à air chaud	X			X		
Réchauffage	X	X	X	X	X	X
Garde-au-chaud	X	X	X	X	X	X

La friture à air chaud peut être utilisée à des températures variant entre 200 et 450 °F (95 à 230 °C) pendant 1 heure au plus. Cette fonction remplace avantageusement la grande friture. Elle utilise de l'air chaud circulant à très haute vitesse à l'intérieur de la cavité de l'appareil et plusieurs éléments de chauffage pour frire les aliments, pratiquement sans huile. Elle donne des résultats qui sont à la fois délicieux et meilleurs pour la santé que la friture dans un bain d'huile.

- **Défaut : 400 °F (200 °C); 10 minutes**
- Un grand nombre d'aliments qui se prêtent à la friture peuvent être frits à l'air chaud, avec une quantité minimale d'huile. Ils auront un goût plus léger et moins gras.
- La friture à air chaud ne requiert pas d'huile, mais un peu d'huile vaporisée peut rehausser le degré de brunissage et la croustillance. Utilisez un vaporisateur d'huile ou un pinceau à badigeonner pour une application légère ou versez un peu d'huile dans un bol, ajoutez les aliments et remuez-les pour les enrober.
- La plupart des huiles conviennent. L'huile d'olive est préférable, car elle a une saveur plus riche. L'huile végétale, l'huile de canola et l'huile de pépin de raisin ont une saveur plus douce.
- On peut également utiliser diverses panures, telles que de la chapelure ou de la chapelure panko (assaisonnée ou non); des céréales de flocons de maïs, des croustilles de pomme de terre ou des biscuits graham broyés; de la semoule de maïs; toutes sortes de farines, dont sans gluten, et plus encore.
- Il n'est généralement pas nécessaire de tourner les aliments pendant la cuisson, sauf les aliments plus gros, comme les escalopes de poulet, qui doivent être tournés à mi-cuisson pour assurer des résultats plus uniformes.
- Si vous remplissez le panier de grandes quantités d'aliments, secouez-les à mi-cuisson pour assurer une cuisson et un brunissage uniformes.
- Utilisez des températures élevées pour les aliments qui cuisent rapidement (comme le bacon ou les croustilles) et des températures moins élevées pour les aliments qui mettent plus de temps à cuire (comme le poulet pané).
- Les aliments cuiront plus également si les morceaux sont d'à peu près tous de la même grosseur.
- Veuillez noter que de nombreux aliments libèrent de l'eau en cuisant. Si vous faites cuire de grandes quantités d'aliments pendant des périodes de temps prolongées, il est possible que de la condensation se forme et qu'elle laisse de l'humidité sur le comptoir où vous gardez le four.

Le tableau ci-dessous fournit des lignes directrices pour la friture à air chaud de certains aliments populaires dans votre four grille-pain friteuse à air numérique Cuisinart<sup>MD</sup>. Lorsque vous faites frire les aliments en une quantité supérieure à la quantité recommandée, remuez-les de temps à autre pour vous assurer d'obtenir des aliments croustillants et cuits également. Des quantités plus petites d'aliments mettront moins de temps à cuire. Pour obtenir de meilleurs résultats, vérifiez périodiquement l'état de la cuisson en allumant l'éclairage du four.

**REMARQUE :** Il faut utiliser le panier à friture dans la lèche-frite pour la friture à air chaud. La position de grille 2 (position supérieure) donnera de meilleurs résultats.

## **GUIDE DE FRITURE À AIR CHAUD**

<b>Aliment</b>	<b>Quantité recommandée</b>	<b>Température</b>	<b>Durée</b>
Bacon	10 à 12 tranches	400 °F (200 °C)	8 à 10 minutes
Ailes de poulet	2 lb (900 g) environ 20 unités QUANTITÉ MAXIMALE : 3 lb (1,36 kg)	400 °F (200 °C)	20 à 25 minutes
Collations congelées (ex. bâtonnets de mozzarella, crevettes popcorn, etc.)	1½ lb (680 g), environ 20 bâtonnets de mozzarella	400 °F (200 °C)	5 à 7 minutes
Croquettes de poulet congelées	1 lb (454 g), environ 34 unités	400 °F (200 °C)	10 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	12 oz (340 g), environ 20 unités	400 °F (200 °C)	8 minutes
Frites congelées	1 à 2 lb (454 à 900 g)	450 °F (230 °C)	15 à 25 minutes
Frites coupe steakhouse congelées	1 à 2 lb (450 à 900 g)	450 °F (230 °C)	15 à 25 minutes
Frites coupées à la main	1 à 2 lb (450 à 900 g), soit 2 à 4 pommes de terre moyennes, coupées en morceaux de 4 po (10 cm) de long sur ¼ po (6 mm) d'épaisseur	400 °F (200 °C)	15 à 20 minutes
Frites coupe steakhouse coupées à la main	1 à 2 lb (450 à 900 g), soit 2 à 4 pommes de terre moyennes, coupées en 8 morceaux sur la longueur	400 °F (200 °C)	15 à 20 minutes
Crevettes	1 lb (454 g), environ 16 extra grosses	375 °F (190 °C)	8 à 10 minutes
Croustilles de tortilla	6 tortillas de 5 po (12,5 cm), coupées en quatre	400 °F (200 °C)	5 à 6 minutes, remuer à mi-cuisson
Légumes	1 lb (environ 4 tasses [1 L])	400 °F (200 °C)	Fines tranches : 10 minutes. Gros morceaux : 15 à 20 minutes

---

**REMARQUE :** La friture à air chaud ne requiert pas d'huile, mais un peu d'huile vaporisée peut rehausser le degré de brunissage et la croustillance. Utilisez un vaporisateur d'huile ou un pinceau à badigeonner pour une application légère ou versez un peu d'huile dans un bol, ajoutez les aliments et remuez-les pour les enrober.

## **PROGRAMMES DE FRITURE À AIR CHAUD**

Le four grille-pain friteuse à air chaud numérique Cuisinart<sup>MD</sup> permet de programmer la température et la durée de cuisson pour la fonction Friture à air chaud, mais il est aussi doté de programmes pour les aliments frits populaires : frites (fries), ailes de poulet (wings), croquettes de poulet (nuggets), collations précuites (snacks) et légumes (vegetables). Voici comment utiliser ces programmes :

1. Appuyez sur le bouton Friture air ou faites défiler le menu de fonctions et sélectionnez Friture air.
2. Tournez le cadran sélecteur pour faire défiler les différents programmes. Lorsque le programme désiré clignote, appuyez sur le cadran sélecteur pour le sélectionner.
3. La température et la durée de cuisson seront affichées.
  - a. Pour utiliser les réglages affichés, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour lancer l'opération.
  - b. Pour modifier les réglages, consultez le mode d'emploi à la page 6.

**REMARQUE :** La plupart des programmes conviennent aux aliments frais ou congelés. Voyez les renseignements utiles ci-dessous :

Frites .....	Défaut : frites congelées. Le réglage « Frais » convient aux frites coupées à la main.
Ailes de poulet...	Défaut : ailes fraîches. Le réglage « Congelé » est conçu pour les ailes de poulet crues congelées.
Croquettes .....	Défaut : croquettes cuites congelées. Le réglage « Frais » est conçu pour les croquettes crues
Collations .....	Défaut : collations cuites congelées
Légumes .....	Défaut : légumes frais

**REMARQUE :** Il est impossible de modifier la vitesse du ventilateur pour les programmes Friture à air chaud; elle est toujours élevée.

## **GRILLAGE**

La fonction Grillage sert au grillage de tranches de pain ou autres tels articles, frais ou congelé. Le degré de grillage peut être réglé de 1 à 7 pour 1 à 6 tranches.

- **Défaut : Degré de grillage : 4; 3 à 4 tranches; sans décongélation**
- Pour obtenir des meilleurs résultats, voici quelques astuces additionnelles :
  - Pour faire griller deux articles, placez-les au centre de la grille du four.
  - Pour faire griller quatre articles, placez-en deux à l'arrière et deux à l'avant.
  - Pour faire griller six articles, placez-en trois à l'arrière et trois à l'avant.
- Si le degré de grillage est trop pâle à votre goût, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du cadran sélecteur.
- Guide de grillage : pâle (1 et 2), moyen (3, 4, 5), foncé (6 et 7)

**MISE EN GARDE :** Il faut toujours utiliser la position de grille 2 pour le grillage. Ne pas utiliser la grille à l'envers en position 2, car les aliments risqueraient de brûler.

## **BAGEL**

La fonction Bagel sert au grillage d'une face d'un ou plusieurs bagels, frais ou congelés, coupés en deux. (L'élément du haut chauffe à plein; l'élément du bas, à moitié.) Le degré de grillage peut être réglé de 1 à 7 pour 1 à 6 tranches.

- **Défaut : Degré de grillage : 4; 3 à 4 tranches; sans décongélation**
- Pour obtenir de meilleurs résultats, placez le bagel, face coupée vers le haut, sur la grille du four.
- À la fin du cycle, si le grillage est trop pâle à votre goût, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du cadran sélecteur.

## **CUISSON AU FOUR**

La fonction Cuisson au four peut être utilisée à des températures variant entre 200 et 450 °F (95 à 230 °C) pendant jusqu'à 2 heures. Elle est toute indiquée pour les mets que vous faites habituellement cuire dans un four conventionnel.

- **Défaut : 350 °F (180 °C); 30 minutes**
- Sélectionnez la Cuisson au four, ventilateur à basse vitesse (il n'y aura pas d'icône de ventilateur sur l'afficheur) pour les mets plus délicats, comme les crèmes pâtisseries ou les œufs, ainsi que pour la plupart des produits de pâtisserie-boulangerie, comme les biscuits, les muffins et les gâteaux.
- Sélectionnez la Cuisson au four, ventilateur à grande vitesse (fonction aussi appelée Cuisson par convection) (l'icône de ventilateur paraîtra sur l'afficheur)

---

pour la plupart des produits de pâtisserie-boulangerie qui nécessitent un levage et un degré de brunissage uniforme, comme les pâtisseries plus consistantes et les pains.

- Le ventilateur de convection a généralement pour effet d'accélérer la cuisson. Il est possible que vous deviez réduire la durée de cuisson et la température. Commencez à vérifier la cuisson des aliments 5 à 10 minutes avant l'expiration du délai de cuisson suggéré.
- Important : Toutes nos recettes ont été mises au point spécialement pour le four grille-pain friteuse à air chaud numérique Cuisinart<sup>MD</sup> et testées dans nos cuisines laboratoires.

## **CUISSON AU GRIL**

La fonction Cuisson au gril peut être utilisée à 450 °F (230 °C) pendant 2 heures au plus. Elle est toute indiquée pour cuire la viande (bœuf, poulet, porc) ou le poisson ainsi que pour dorer le dessus des casseroles et des plats gratinés.

- **Défaut : 450 °F (230 °C); 5 minutes**
- Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez les aliments dans le panier à friture, placé dans la lèchefrite.
- N'utilisez jamais de plat en verre pour la cuisson au gril.
- Surveillez la cuisson. Les aliments peuvent brunir rapidement sous le gril.

## **PIZZA**

La fonction Pizza peut être utilisée à des températures variant entre 350 et 450 °F (180 et 230 °C) pendant 2 heures au plus. Elle convient pour la pizza fraîche ou congelée.

- **Défaut : Pizza fraîche : 450 °F (230 °C); 10 minutes, convection (ventilateur grande vitesse) Pizza congelée : 400 °F (205 °C); 10 minutes, convection (ventilateur grande vitesse)**
- Pour obtenir de meilleurs résultats avec la pizza congelée : placer la pizza sur la grille de four inversée à la position 1; avec la pizza fraîche, placer la pizza directement dans la lèchefrite à la position 1.
- On peut également cuire la pizza sur une pierre à pizza. Vous en trouverez sur le site Web de Cuisinart à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca).
- On trouvera des recettes de pizza sur le site Web de Cuisinart.

## **RÔTISSAGE**

La fonction Rôtissage peut être utilisée à des températures variant entre 200 et 450 °F (75 et 230 °C) pendant 2 heures au plus.

- **Défaut : 375 °F (180 °C); 45 minutes**
- La cuisson avec le ventilateur grande vitesse donne de bons résultats pour les rôtis. La durée de cuisson est considérablement réduite et les viandes et volailles sont cuites à la perfection : dorées à l'extérieur et tendres et juteuses à l'intérieur
- La fonction Rôtissage donne d'excellents résultats avec les légumes : pendant qu'ils rôtissent, ils caramélisent et deviennent sucrés et savoureux.
- Comme certains aliments rôtissent plus vite, il est recommandé de commencer à vérifier la cuisson des aliments 5 à 10 minutes avant l'expiration du délai de cuisson suggéré.

## **DÉSHYDRATATION**

La fonction Déshydratation peut être utilisée à des températures variant entre 100 et 200 °F (37 à 75 °C) pendant jusqu'à 72 heures. Cette fonction transforme votre four grille-pain friteuse à air chaud numérique Cuisinart<sup>MD</sup> en un déshydrateur d'aliments. Utilisés en combinaison, le ventilateur intégré et la faible chaleur créent une circulation d'air chaud qui réduit la teneur en humidité des aliments frais. Les aliments déshydratés conservent la grande majorité de leur valeur nutritive originale.

- **Défaut : 130 °F (180 °C); 2 heures**
- On peut prétraiter les fruits et les légumes avec du jus de citron pour les empêcher de brunir.
- Les durées de déshydratation varient considérablement selon la grosseur des morceaux et la teneur en humidité des aliments (voir le tableau à la page 11).
- Vérifiez souvent le degré de déshydratation des aliments pendant l'opération.
- Étalez les aliments en une seule couche, en évitant de les faire se chevaucher.

## **TABLEAU DE DÉSHYDRATATION**

Le tableau ci-dessous fournit des lignes directrices pour la déshydratation de différents aliments. Prenez note que la durée de déshydratation est fonction de l'épaisseur et de la teneur en humidité de l'aliment.

CATÉGORIE	ALIMENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	VITESSE DE VENTILATEUR	DURÉE
Fines herbes et épices	Aneth, basilic, ciboulette, coriandre, menthe, origan, persil, romarin, sauge, thym	Rincer à l'eau froide; éponger parfaitement	100 °F à 115 °F (40 °C à 46 °C)	Basse	3 à 6 heures jusqu'à ce que les tiges soient friables et que les feuilles s'émiettent facilement
Fines herbes et épices	Ail	Peler les gousses; couper en deux sur la longueur	100 °F à 115 °F (40 °C à 46 °C)	Grande	6 à 12 heures
Fines herbes et épices	Gingembre	Peler; râper ou émincer	100 °F à 115 °F (40 °C à 46 °C)	Basse	2 à 6 heures
Fruits	Pomme	Peler; évider et trancher finement	135 °F (57 °C)	Basse	4 à 10 heures
Fruits	Abricot, ananas, banane, figue, mangue, melon, nectarine, poire, prune	Laver, évider, épépiner ou dénoyauter; enlever écorce des melons ou une partie de la pelure; trancher finement	135 °F (57 °C)	Grande	6 à 12 heures
Fruits	Bleuet, canneberge	Plonger dans l'eau bouillante pour faire éclater la peau	135 °F (57 °C)	Grande	10 à 18 heures
Fruits	Cerise	Laver; dénoyauter	135 °F (57 °C)	Grande	12 à 24 heures
Fruits	Agrumes	Laver; trancher finement	135 °F (57 °C)	Basse	2 à 12 heures
Fruits	Raisin	Laver; laisser entier	135 °F (57 °C)	Grande	10 à 36 heures
Légumes	Brocoli, champignon, chou-fleur, courge, haricot (vert ou jaune), maïs*, petits pois*, poivron, pomme de terre*, oignon, tomate	Laver, peler et épépiner au besoin; *blanchir; couper ou trancher en morceaux uniformes; retirer les grains de maïs de l'épi; les petits pois peuvent être laissés entiers	130 °F à 145 °F (54 °C à 62 °C)	Grande	6 à 12 heures
Légumes	Betterave	Cuire à la vapeur jusqu'à tendreté; peler et trancher finement	130 °F à 145 °F (54 °C à 62 °C)	Grande	3 à 10 heures
Légumes	Légumes feuilles (chou frisé, épinard)	Laver; éponger parfaitement; retirer les tiges, déchirer en petits morceaux au besoin	130 °F à 145 °F (54 °C à 62 °C)	Basse	3 à 6 heures

CATÉGORIE	ALIMENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	VITESSE DE VENTILATEUR	DURÉE
Viandes	Bœuf, porc	Retirer le gras et le cartilage; couper en lanières uniformes; faire mariner si désiré; éponger l'excès de gras pendant la déshydratation	160 °F (70 °C)	Grande	4 à 15 heures
Poissons	Poisson maigre	Couper en lanières uniformes; faire mariner si désiré	130°F–140°F (54°C - 60°C)	Grande	Jusqu'à ce que ferme et sec

## LEVAGE DU PAIN

La fonction Levage du pain peut être utilisée à des températures variant entre 80 et 100 °F (20 et 40 °C) pendant jusqu'à 2 heures. Elle sert à faire lever la pâte à pain ou à pizza.

- **Défaut : 90 °F (32 °C); 45 minutes**
- Laissez la pâte lever au moins une fois à la température de la pièce.
- Façonnez la pâte et mettez-la dans la lèchefrite ou un plat (comme un moule à pain) et mettez-la directement dans le four à la position 1.
- La pâte est prête lorsqu'elle a doublé de volume. Commencez à vérifier après 20 minutes environ.
- Une fois le délai expiré, terminer la préparation de la pâte et cuire selon les instructions de la recette.

## BASSE TEMPÉRATURE

La fonction Basse température peut être utilisée à des températures variant entre 100 et 300 °F (37 et 150 °C) pendant jusqu'à 8 heures. Elle est toute indiquée pour le braisage ou le mijotage.

- **Défaut : 200 °F (93 °C); 2 heures**
- Pour des résultats croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur, placez les ingrédients directement dans la lèchefrite.
- Pour des résultats semblables à ceux des recettes préparées dans la mijoteuse, placez les ingrédients dans un plat qui va au four, ajoutez du liquide jusqu'au tiers et couvrez.

## TABEAU DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

CATÉGORIE	ALIMENTS	QUANTITÉ MAX.	TEMP.	DURÉE
Viandes	Côtes, bout de côtes, jarrets	2½ lb (1,1 kg)	300 °F (150 °C)	2 à 4 heures
Viandes	Rôtis	2½ lb (1,1 kg)	350 °F (180 °C)	1 à 2 heures
Volailles	Poulet entier, cuisses de poulet	Poulet à rôtir : 3 à 4 lb (1,4 à 1,8 kg); Cuisses : 2½ lb (1,1 kg)	300 °F (150 °C)	Poulet entier : 4 à 4½ heures Cuisses : 1½ à 2 heures
Volailles	Cuisses de canard	2½ lb (1,1 kg)	225 °F (110 °C)	2 à 3 heures
Poissons et fruits de mer	Poisson entier, écaillé et vidé; filets, sans peau si désiré	Poisson entier : 2 lb (680 g); Filet : 2½ lb (1,1 kg)	200 °F à 300 °F (95 °C à 150 °C)	Filets : 30 minutes Poisson entier : 1 à 2 heures
Légumes	Tomates, légumes-racines, etc., grillés lentement	2½ lb (1,1 kg)	250 °F (120 °C)	1 à 2 heures

---

## **RÉCHAUFFAGE**

La fonction Réchauffage peut être utilisée à des températures variant entre 200 et 450 °F (95 et 230 °C) pendant jusqu'à 2 heures. Elle sert à réchauffer les restants.

- **Défaut : 250 °F (120 °C); 20 minutes**

## **GARDE-AU-CHAUD**

La fonction Garde-au-chaud peut être utilisée à des températures variant entre 150 et 300 °F (70 et 150 °C) pendant jusqu'à 2 heures. Elle sert à garder les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits

- **Défaut : 150 °F (70 °C); 30 minutes**
- Une excellente façon d'utiliser la fonction Cuisson bi-mode ci-dessous est d'enchaîner la fonction Garde-au-chaud à la fin d'une fonction de cuisson afin de conserver le plat à la bonne température de service.

## **CUISSON BI-MODE**

La fonction Cuisson bi-mode permet d'enchaîner deux fonctions ou deux températures de cuisson. Elle est toute indiquée pour les recettes qui demandent des étapes de cuisson multiples. En voici quelques exemples :

- Utiliser la Cuisson four pour cuire une casserole ou un plat, comme des nachos, puis passer à la Cuisson gril pour faire dorer le dessus.
- Commencer la Cuisson four à température élevée pour obtenir une croûte croustillante, puis réduire la température pour le reste de la cuisson afin d'obtenir des résultats tendres (comme la cuisson à feu doux).

Les fonctions compatibles avec la Cuisson bi-mode sont : Cuisson au four, Cuisson au gril, Rôtissage, Pizza, Basse température, Garde-au-chaud et Friture à air chaud.

1. Appuyez sur le bouton Cuisson bi-mode.
2. Les fonctions offertes pour le premier cycle de cuisson seront affichées. Tournez le cadran sélecteur jusqu'à l'affichage de la fonction désirée et appuyez sur le cadran pour la sélectionner.

3. Réglez la température pour la fonction sélectionnée, puis appuyez sur le cadran sélecteur : la durée sera affichée. Sélectionnez la durée et appuyez sur le cadran.
4. Les fonctions offertes pour le second cycle seront alors affichées. Répétez les étapes 2 et 3 ci-dessus pour sélectionner la fonction et régler la température et la durée.

L'interrupteur marche/arrêt clignotera, indiquant que vous pouvez lancer le cycle de cuisson.

5. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour lancer la première fonction.
6. À la fin du premier cycle de cuisson, le four bipera et passera automatiquement à la seconde fonction.
7. Lorsque le délai est expiré (0:00) et que le cycle de la seconde fonction est terminé, le four bipera et les éléments de chauffage s'éteindront.

**REMARQUE :** Pendant le cycle de la première fonction, il est possible de vérifier les réglages de la seconde fonction. Il suffit d'appuyer sur le bouton Cuisson bi-mode : l'afficheur présentera brièvement les réglages de la seconde fonction, puis reviendra à l'affichage de la première fonction.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Débranchez toujours le four de la prise électrique et laissez-le refroidir parfaitement avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, afin d'éviter 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.
- Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez simplement un chiffon humide avec un savon liquide doux ou une éponge vaporisée de nettoyant. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou rigoureux puissants, ni de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures, car ils risqueraient d'endommager le fini.

- Pour nettoyer les accessoires :
  - La grille de four et le plateau ramasse-miettes ne vont PAS au lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse et frottés, au besoin, avec un tampon nettoyant ou une brosse en nylon. Rincez-les parfaitement.
  - La lèchefrite et le panier à friture passent au lave-vaisselle. Ils peuvent aussi être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse et frottés, au besoin, avec un tampon nettoyant ou une brosse en nylon. Rincez-les parfaitement.
- 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, l'élimination des résidus de graisse aide à assurer un grillage uniforme d'une fois à l'autre.
- Pour enlever les miettes, sortez le plateau ramasse-miettes du four, essuyez-le et 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 ramasse-miettes.
- Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

#### GUIDE DE DÉPANNAGE

<b>Alimentation</b>	Pourquoi l'appareil ne s'allume-t-il pas?	Vérifier que l'appareil est branché dans une prise électrique qui fonctionne.
		Vérifier que la porte de l'appareil est fermée.
		Appeler le Service après-vente au 1-800-472-7606.
	Pourquoi le ventilateur continue-t-il de tourner après la cuisson?	Le ventilateur continue de tourner pour refroidir l'appareil.
	Pourquoi la lampe du four s'éteint-elle?	La lampe reste allumée 20 secondes à la fois afin d'économiser l'énergie.
<b>Réglage</b>	Est-il possible de modifier la fonction pendant que l'appareil fonctionne?	Oui. Il faut d'abord arrêter la fonction en cours en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt : l'appareil présentera alors le menu et il est alors possible de choisir la fonction désirée.
	Est-il possible de modifier la durée ou la température de cuisson pendant que l'appareil fonctionne?	Oui. Il suffit de tourner le cadran sélecteur pour ajouter du temps. Pour modifier la température, il faut appuyer sur le cadran sélecteur et, lorsque la température désirée clignote, tourner le cadran pour augmenter ou réduire la température.

<b>Cuisson</b>	Pourquoi les aliments frits ne sont-ils pas croustillants ou sont-ils frits de manière inégale?	Certains aliments requièrent plus d'huile que d'autres. Si les aliments ne sont pas croustillants, les badigeonner ou les vaporiser d'huile.
		Il faut s'assurer que les aliments sont étalés en une seule couche, sans se chevaucher, dans le panier à friture. Si des aliments se chevauchent, les remuer ou les tourner à mi-cuisson.
		Prolonger la durée de cuisson. Vérifier périodiquement les aliments pour surveiller le degré de brunissage. Il ne faut jamais laisser le four fonctionner sans surveillance.
	Pourquoi les aliments ne sont-ils pas assez cuits?	S'Il y a trop d'aliments dans le panier, ils ne cuiront pas dans la période de temps suggérée. Procéder par des lots d'aliments plus petits ou s'assurer de les étaler en une seule couche.
		Si la température est trop basse, les aliments ne cuiront pas bien. Monter la température à l'aide du cadran sélecteur.
	Pourquoi y a-t-il de la condensation ou de la fumée blanche qui s'échappe de l'appareil?	C'est probablement que les aliments sont gras et que du gras s'égoutte dans la lèchefrite, ce qui produit de la vapeur. Cela n'aura aucune incidence sur les résultats ni sur l'appareil, sauf causer de la buée sur les coins ou les côtés de la vitre de porte.
C'est peut-être que les aliments ont une haute teneur en humidité qui, en s'évaporant, crée de la condensation. Cela n'aura aucune incidence sur les résultats ni sur l'appareil, sauf causer de la buée sur les coins ou les côtés de la vitre de porte.		
Il est possible que la lèchefrite, le panier ou la sole du four présentent des résidus gras laissés après la dernière utilisation. Prendre soin de nettoyer tous les accessoires et le four parfaitement après chaque utilisation.		
<b>Nettoyage</b>	Les pièces sont-elles lavables au lave-vaisselle?	La lèchefrite et le panier à friture sont lavables au lave-vaisselle.
		La grille du four et le plateau ramasse-miettes ne vont pas au lave-vaisselle; Ils doivent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse.
	Comment nettoyer les résidus d'aliments tenaces sur les accessoires?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleanser.

---

# 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](http://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](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Modèle :** TOA-65C

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 a Cuisinart Canada
  - 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. Le code de date : par exemple, 5019 désigne la 50e semaine de l'année 2019.

**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](http://www.cuisinart.ca)**.

---

# Cuisinart<sup>MD</sup>



Robots  
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries  
de cuisine



Outils et  
gadgets

Découvrez la gamme complète d'appareils de cuisine Cuisinart<sup>MD</sup> de qualité supérieure, comprenant robots culinaires, minirobots, batteurs, mélangeurs, grille-pain, cafetières, batterie de cuisine, sorbetières et fours grilloirs à

**[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)**

Toutes les marques de commerce ou de service de tierces parties qui sont utilisées dans les présentes appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

©2019 Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway,  
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :  
[Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

Imprimé en Chine

19CC034598

IB-15703-CAN