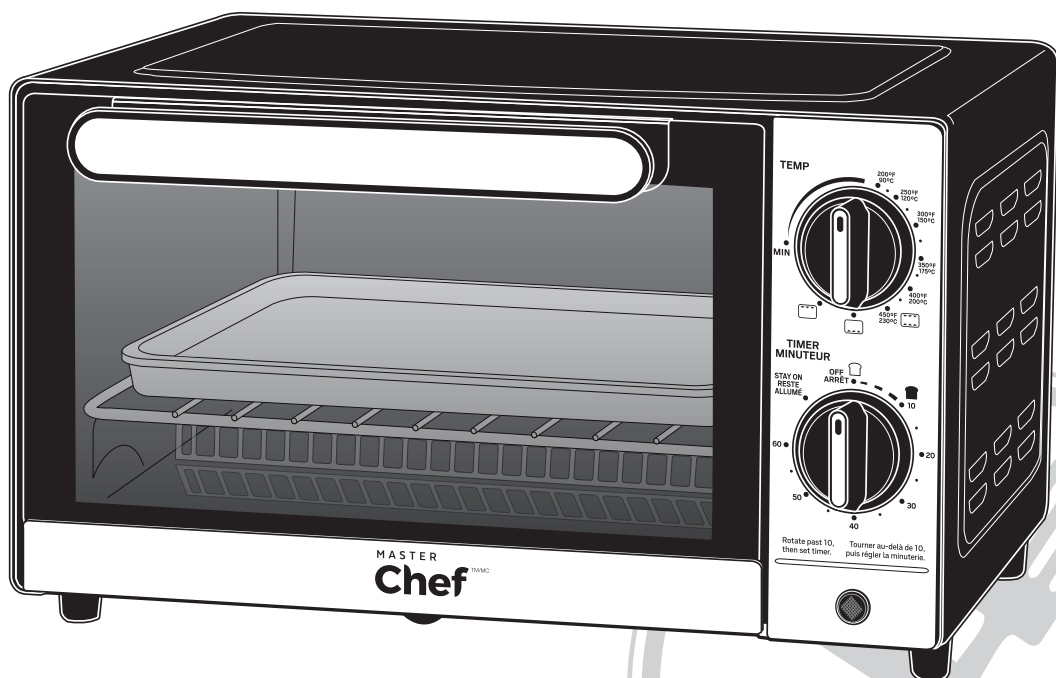


MASTER
Chef^{MC}

FOUR GRILLE-PAIN À 4 TRANCHES

Numéro de modèle : 043-1047-2



GUIDE D'UTILISATION

Lisez attentivement le présent guide avant d'utiliser l'article et conservez-le à titre de référence.

N° de modèle : 043-1047-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Table des matières

Mesures de protection importantes	2-4
Découvrez votre four grille-pain à 4 tranches	5
Avant la première utilisation	6
Commandes	6-7
Fonction griller ou brunir	8
Fonction cuire ou rôtir	9
Fonction grille-pain	10
Conseils d'utilisation de votre four grille-pain	11
Choix du bon plat de cuisson	12
Nettoyage et entretien	13-14
Garantie	15

Mesures de protection importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, y compris ce qui suit :

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT.**
- Ne touchez pas les surfaces chaudes : Utilisez les poignées ou les boutons.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants utilisent un appareil électrique ou se trouvent à proximité.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou toute partie du four dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon sont endommagés, s'il présente une défaillance ou s'il est endommagé. Retournez l'appareil à un centre de service agréé pour qu'un examen, une réparation ou un réglage soit effectué.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut présenter un danger et provoquer des blessures.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud ou un four à micro-ondes.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez au moins 10 cm (4 po) de chaque côté du four pour permettre à l'air de circuler adéquatement.
- Débranchez le four de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.

11. Pour éteindre l'appareil, mettez la minuterie en position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise. Tirez toujours sur la fiche et non sur le cordon.
12. Ne tapissez pas le plateau ramasse-miettes ou toute partie du four grille-pain avec du papier d'aluminium. Cela entraînerait une surchauffe du four grille-pain.
13. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez la plaque de cuisson/lèchefrite, de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
14. Ne nettoyez pas le four grille-pain à l'aide d'une éponge métallique. Vous pourriez entrer en contact avec des pièces électriques et risquer une électrocution.
15. Ne placez pas dans le four grille-pain des aliments surdimensionnés ou des ustensiles en métal afin d'éviter tout choc électrique ou incendie.
16. Un incendie peut se produire si le four grille-pain est couvert ou est en contact avec des matériaux inflammables, comme des rideaux, des draperies ou des murs, lorsqu'il est en fonctionnement. Ne placez aucun élément sur le four grille-pain pendant son fonctionnement.
17. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des récipients fabriqués à partir de matériaux autres que le métal ou le verre.
18. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four grille-pain : carton, plastique, papier ou autre matériau similaire.
19. Ne rangez dans le four grille-pain aucun élément autre que les accessoires recommandés par le fabricant lorsqu'il n'est pas en service.
20. L'appareil est éteint lorsque la minuterie est en position d'arrêt.
21. **Portez toujours des gants de cuisine isolants pour protéger vos mains lorsque vous ouvrez ou fermez la porte du four grille-pain, lors de son utilisation ou lorsque vous mettez ou retirez des aliments.**
22. Cet appareil possède une porte de sécurité en verre trempé. Il s'agit d'un verre plus résistant aux bris. Le verre trempé peut se casser, mais les morceaux ne seront pas tranchants. Évitez de gratter la surface de la porte ou les côtés.
23. Ne placez pas votre visage près de la porte en verre trempé lorsque le four grille-pain fonctionne, au cas où le verre se casserait.
24. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
25. Utilisez uniquement cet appareil aux fins pour lesquelles il est prévu.
26. **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché dans une prise.**

**CONSERVEZ CES CONSIGNES
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

N° de modèle : 043-1047-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION

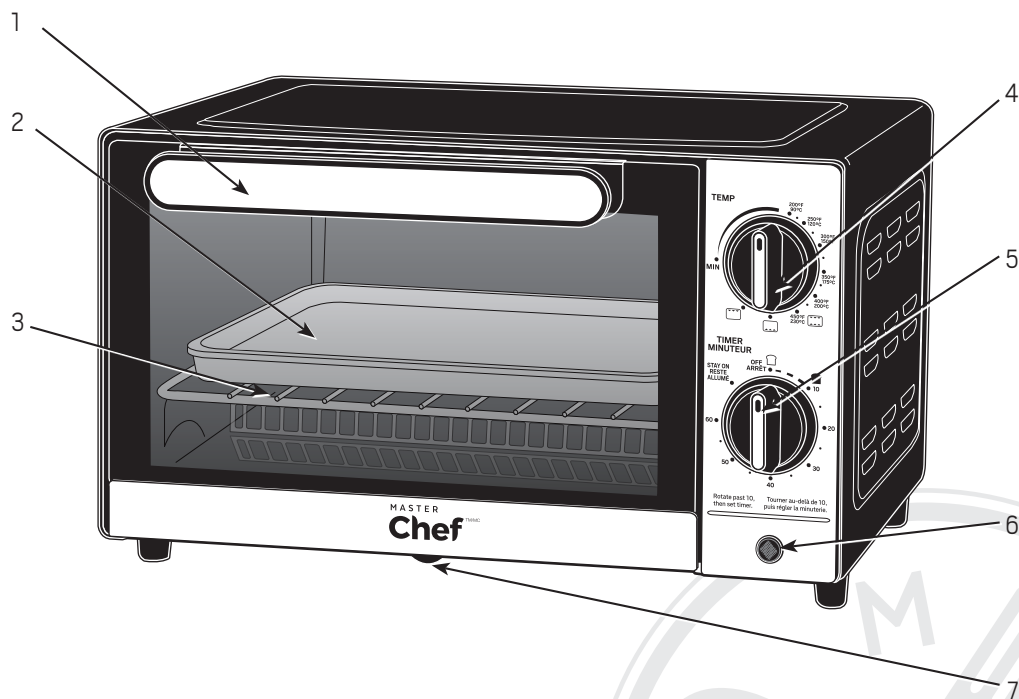
1. L'appareil comporte un petit cordon d'alimentation qui réduit le risque de trébucher sur un cordon trop long.
2. Vous pouvez brancher une rallonge en faisant preuve d'une grande vigilance. Si vous devez utiliser une rallonge, placez-la de façon à ce qu'elle ne pende pas par-dessus le comptoir ou la table, où elle peut être tirée par des enfants ou les faire trébucher.
3. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être à tout le moins égales à celles de l'appareil. L'étiquette qui présente les caractéristiques électriques est apposée en dessous de l'appareil.
4. Évitez de tirer sur le cordon d'alimentation ou de l'user à la hauteur de la prise d'alimentation ou du branchement à l'appareil.



FICHE POLARISÉE

1. Votre appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. À des fins de sécurité, cette fiche ne s'insère dans la prise polarisée que dans un sens.
3. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise de courant, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'insère toujours pas correctement, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de la modifier.

AVERTISSEMENT : La mauvaise utilisation du cordon d'alimentation peut entraîner un risque d'électrocution. Consultez un électricien qualifié au besoin.



TENSION NOMINALE : 120 V, 60 Hz, 1 000 W, C.A. SEULEMENT

1	*	Porte en verre trempé avec poignée
2	*	Plaque de cuisson/lèche-frite
3	*	Grille chromée
4		Molette de réglage de la température

5		Molette de réglage de la minuterie et d'arrêt
6		Témoin d'alimentation
7		Ramasse-miettes rétractable

* Ces pièces sont remplaçables.

Composez le 1 855 803-9313 pour obtenir les détails sur la commande.

N° de modèle : 043-1047-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Déballlez soigneusement le four grille-pain à 4 tranches et retirez tous les matériaux d'emballage. Pour retirer toute la poussière ayant pu s'accumuler au cours de l'emballage, lavez la grille, la plaque de cuisson/lèche-frite dans le lave-vaisselle ou dans l'eau tiède savonneuse avec une éponge ou un chiffon doux et propre. Vérifiez que chaque pièce est complètement sèche avant l'utilisation. Essuyez l'extérieur, l'intérieur et le ramasse-miettes du four grille-pain à 4 tranches avec un chiffon humide et propre. Laissez bien sécher le tout. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou nocifs sur aucune partie du four grille-pain à 4 tranches.



REMARQUE : Ne plongez pas le four grille-pain, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

MOLETTE DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Utilisez la molette (voir la fig. 1) pour choisir parmi ces fonctions :

GRILLER	
CUIRE/RÔTIR	
GRILLE-PAIN	

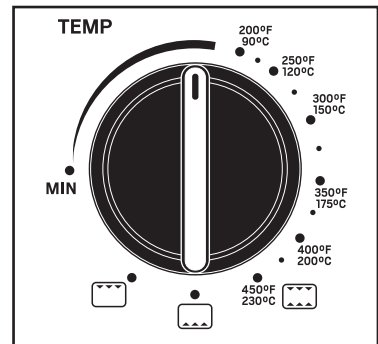


fig. 1

Réglez la température désirée de 90 °C (200 °F) (réchauffer) à 230 °C (450 °F) – fonctions grille-pain , cuire ou griller .

La température du four peut atteindre 230 °C (450 °F). Tournez la molette de réglage de la température jusqu'à la chaleur désirée. Les deux éléments chauffants se mettent en marche lorsque la température choisie se situe entre 90 °C (200 °F) et 230 °C (450 °F).

MOLETTE DE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE ET D'ARRÊT

Lorsque vous tournez cette molette vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'en position **RESTE ALLUMÉ**, le four grille-pain à 4 tranches restera en marche jusqu'à ce qu'il soit **mis hors tension manuellement**. Tournez la molette vers la droite (sens horaire) pour régler le temps requis pour le pain grillé, le gril ou la cuisson. Lorsque le temps est écoulé ou que la molette de minuterie est manuellement réglée à **ARRÊT**, une sonnerie se fait entendre et le four grille-pain à 4 tranches se met hors tension automatiquement.

Le four grille-pain à 4 tranches possède une minuterie de 60 minutes entièrement automatique.

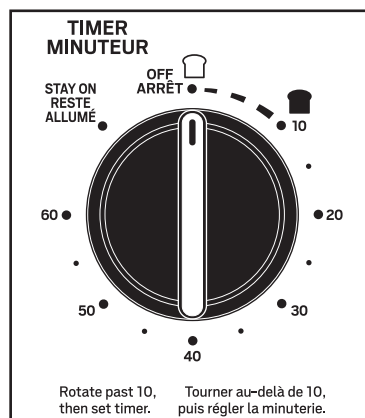


fig. 2

Lorsque vous réglez la minuterie à moins de 10 minutes, faites tourner la molette à plus de 10 minutes avant de revenir à la durée désirée, conformément à la figure 2.

Placez le four sur une surface plate, sèche et résistante à la chaleur, comme un comptoir ou une table. Vérifiez que les côtés, l'arrière et le dessus du four grille-pain à 4 tranches se trouvent à au moins 10 cm (4 po) de tout mur, de toute armoire ou de tout objet sur le comptoir ou la table. Vérifiez que le ramasse-miettes rétractable reste fermement en place dans la partie inférieure de l'appareil. Consultez les directives de nettoyage du four grille-pain à 4 tranches à la page 14 pour connaître la position adéquate du ramasse-miettes. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise c.a. de 120 V et 60 Hz seulement. L'appareil nécessite une alimentation de 1 000 W et doit être le seul appareil en marche sur le circuit. Vous pouvez maintenant utiliser votre four grille-pain à 4 tranches.

Nous vous recommandons de faire fonctionner le four grille-pain à 4 tranches à haute température pour vous familiariser avec l'appareil et éliminer toute substance protectrice ou huile qui pourrait avoir été utilisée aux fins d'emballage ou d'expédition. Retirez la grille et le plateau de cuisson du four grille-pain. Tournez les molettes de réglage de la température et de la minuterie à 230 °C (450 °F) et à 15 minutes, respectivement. Une petite quantité de fumée ou d'odeurs peut être détectée. Cela est normal lors de la première utilisation.



REMARQUE : La mise en marche initiale peut générer une petite quantité de fumée et d'odeurs (pendant environ 15 minutes). Ce phénomène est normal et sans danger. Il est provoqué par la combustion de la substance protectrice appliquée sur les éléments chauffants à l'usine.



ATTENTION : Portez toujours des gants de cuisine isolants lorsque vous ouvrez ou fermez la porte du four grille-pain.



N° de modèle : 043-1047-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



270 °C (518 °F)

Seul l'élément chauffant du haut dégage de la chaleur lorsque cette fonction est utilisée.

1. Vérifiez que la grille chromée est insérée dans le four grille-pain.
2. Placez la nourriture à griller ou à brunir sur la plaque de cuisson/lèche-frite, placez la plaque ou le bac sur la grille chromée et refermez la porte du four grille-pain. Ne placez JAMAIS la nourriture à griller ou à brunir directement sur la grille chromée.



REMARQUE : Lorsque vous faites griller des aliments, il est recommandé de ne pas refermer la porte du four au complet et de laisser une fente d'environ 12 cm (5 po) pour permettre à la chaleur excessive de s'échapper.

3. Tournez la molette de réglage de la température/fonction à la fonction griller (☞).
4. Tournez la molette de réglage de la minuterie dans le sens horaire à la durée de cuisson désirée.
5. Pour faire griller des aliments plus de 60 minutes, tournez la molette de réglage de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à RESTE ALLUMÉ. Le four grille-pain restera ALLUMÉ et se mettra seulement HORS TENSION lorsque la molette sera **réglée manuellement** à ARRÊT.
6. Lorsque vous grillez des aliments qui doivent être cuits des deux côtés, réglez la minuterie au temps nécessaire pour cuire un côté. Lorsque le temps de cuisson est écoulé et que la sonnerie se fait entendre, le four grille-pain se met hors tension automatiquement. Muni de gants de cuisine isolants ou de poignées pour le four, ouvrez la porte et tirez la grille à mi-chemin à l'extérieur du four grille-pain. Retournez les aliments, poussez la grille dans le four grille-pain et refermez la porte. Tournez la molette de réglage de la minuterie à la durée désirée.



ATTENTION : Le four grille-pain et son contenu sont chauds! Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées pour le four.

7. Lorsque le temps est écoulé, la sonnerie se fait entendre et le four grille-pain se met hors tension automatiquement.



Ne laissez PAS le four grille-pain sans surveillance pendant le cycle pour griller ou brunir.

Ne grillez JAMAIS d'aliments sans la plaque de cuisson ou le bac récepteur, car le gras pourrait générer de la fumée ou provoquer un incendie.



270 °C (518 °F)

Lorsque cette fonction est utilisée, seul l'élément chauffant du bas dégage de la chaleur.

1. Lorsque vous utilisez les fonctions cuire ou rôtir, nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes avant d'y placer vos aliments. Tournez la molette de réglage de la température à la fonction cuire (). Tournez la molette de réglage de la minuterie dans le sens horaire à plus de 10 minutes avant d'y revenir. Lorsque les 10 minutes sont écoulées, la sonnerie de la minuterie se fait entendre et le four grille-pain à 4 tranches se met hors tension automatiquement.
2. Muni de gants de cuisine isolants ou de poignées pour le four, ouvrez la porte, puis placez le tout au centre du four grille-pain à 4 tranches. Fermez la porte.
3. Tournez la molette de réglage de la température à la fonction cuisson (). Tournez la molette de réglage de la minuterie au temps de cuisson requis selon l'emballage ou la recette.
4. Lorsque le temps est écoulé, la sonnerie de la minuterie se fait entendre et le four grille-pain à 4 tranches se met hors tension automatiquement. Utilisez des gants de cuisine isolants ou des poignées pour le four lorsque vous ouvrez et fermer la porte.
5. Lorsque vous faites cuire ou rôtir des aliments plus de 60 minutes, tournez la molette de réglage de la minuterie à RESTE ALLUMÉ. Lorsque les aliments sont prêts, tournez la molette à ARRÊT manuellement.




REMARQUE : Lorsque la molette de réglage de la minuterie est tournée à RESTE ALLUMÉ, vous DEVEZ la tourner à ARRÊT MANUELLEMENT.

N° de modèle : 043-1047-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



230 °C (446 °F)

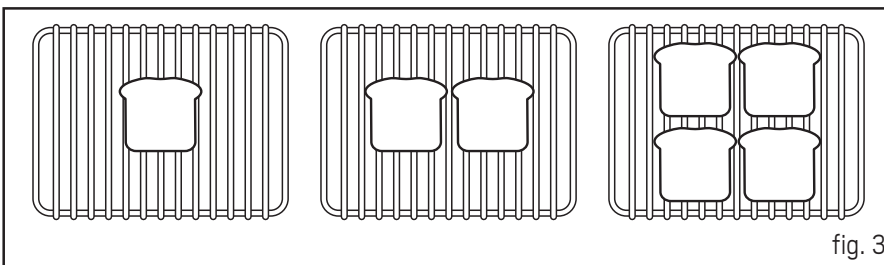
Lorsque cette fonction est utilisée, les éléments chauffants du haut et du bas dégagent constamment de la chaleur.

1. Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas la plaque de cuisson/lèche-frite lorsque vous faites griller du pain. Placez le pain directement sur la grille au centre du four grille-pain. Fermez la porte. Vous pouvez faire griller jusqu'à quatre tranches de pain dans votre four grille-pain. Lorsque vous préparez seulement une ou deux rôties, assurez-vous de les placer au centre du four grille-pain.
2. Tournez la molette de réglage de la température dans le sens horaire jusqu'à la fonction grille-pain .
3. Tournez la molette de réglage de la minuterie dans le sens horaire jusqu'au degré de cuisson désiré, de PÂLE à FONCÉ. Pour vos premières rôties, nous vous recommandons de tourner la molette à mi-chemin. Ajustez le degré de cuisson selon vos goûts par la suite.
4. Lorsque les rôties sont prêtes, la sonnerie se fait entendre et le four grille-pain se met hors tension automatiquement.



Lorsque vous réglez la minuterie à moins de 10 minutes, faites tourner la molette à plus de 10 minutes avant de revenir à la durée désirée.

5. Lorsque les rôties sont prêtes, utilisez des gants de cuisine isolants ou des poignées pour le four lorsque vous ouvrez la porte et sortez la grille.



REMARQUE : Préchauffer le four grille-pain réduit le temps nécessaire pour préparer les rôties.

REMARQUE : La présence de condensation sur la porte est normale lorsque l'on fait griller du pain humide ou frais.

REMARQUE : Avec le temps, vous découvrirez le temps requis pour faire griller différents types de pain. Les pains surgelés, foncés ou à grains entiers doivent griller plus longtemps que les pains blancs, frais ou moelleux.



REMARQUE : Choisissez des plats de cuisson en métal, en verre allant au four ou en céramique.

- Soyez vigilant lorsque vous utilisez des plats en verre, surtout lorsqu'une recette requiert de placer la nourriture à proximité des éléments chauffants ou de la faire cuire à haute température.
- Lorsque vous utilisez des contenants profonds en céramique ou en verre allant au four, laissez un écart d'au moins 2,5 cm (1 po) entre le dessus du contenant et les éléments chauffants du haut.
- Ne placez jamais de couvercle en verre sur un plat de cuisson en verre ou en métal. Si un couvercle est nécessaire, recouvrez bien le plat de papier d'aluminium.
- De nombreux plats préparés sont emballés dans des contenants non métalliques allant aux fours à micro-ondes et aux fours ordinaires. Examinez les consignes sur l'emballage pour déterminer si le contenant peut aller dans un four ordinaire.
- Vous pouvez placer dans le four vos propres accessoires de cuisine résistants à la chaleur, à condition de laisser un écart d'environ 2,5 cm (1 po) entre les parois du four et les éléments chauffants pour permettre la circulation de la chaleur.

PAPIER D'ALUMINIUM

Ne laissez pas le papier d'aluminium toucher les côtés du four ou les éléments chauffants. Vous pouvez recouvrir les aliments de papier d'aluminium, à condition de bien le replier autour de la nourriture ou des bords du plat.

Ne couvrez pas la plaque de cuisson, le bac récepteur ou le ramasse-miettes avec du papier d'aluminium, car la graisse ou les miettes qui s'y accumulent peuvent prendre feu.



AVERTISSEMENT :

- Servez-vous de la vitre en verre trempé pour examiner vos aliments. Ouvrez la porte le moins possible pour profiter au maximum de l'aspect écoénergétique de votre four grille-pain à 4 tranches.
- Vérifiez que tous les aliments ou les contenants entrent dans le four grille-pain à 4 tranches sans toucher les éléments chauffants ou empêcher la porte de se refermer.
- Retirez tous les emballages en plastique ou en papier des aliments avant la cuisson.
- Utilisez seulement des contenants ayant un couvercle non hermétique afin d'éviter que leur contenu ne déborde ou n'éclate.
- Suivez les consignes sur l'emballage lorsque vous préparez des aliments surgelés ou préemballés; toutefois, ne préchauffez pas le four grille-pain à 4 tranches.
- Les surfaces en métal deviendront chaudes pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine isolants ou des poignées pour le four lorsque vous ouvrez ou fermez la porte.
- Ne placez pas d'objets sur le four grille-pain à 4 tranches ou à proximité de celui-ci lorsqu'il est en marche.
- Remplacez les couvercles en carton, en verre ou en plastique par du papier d'aluminium lorsque vous utilisez le four grille-pain à 4 tranches.

- La plaque de cuisson/lèche-frite compris avec votre four grille-pain à 4 tranches convient à des produits comme des rouleaux, des biscuits, des nachos et des côtelettes de porc.
- Vous pouvez utiliser une variété de plats de cuisson standard, comme des lèche-frites, des moules à muffins ou des cocottes rondes, carrées ou rectangulaires.
- Choisissez des plats de cuisson en métal, en verre allant au four ou en céramique.
- Lorsque vous utilisez des contenants profonds en céramique ou en verre allant au four, laissez un écart d'au moins 2,5 cm (1 po) entre le dessus du contenant et les éléments chauffants du haut.
- Ne placez jamais de couvercle en verre sur un plat de cuisson en verre ou en métal. Si un couvercle est nécessaire, recouvrez bien le plat de papier d'aluminium.
- De nombreux plats préparés sont emballés dans des contenants non métalliques allant aux fours à micro-ondes et aux fours ordinaires. Examinez les consignes sur l'emballage pour déterminer si le contenant peut aller dans un four grille-pain à 4 tranches.



IMPORTANT : Débranchez l'appareil et laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer.



REMARQUE : Nettoyez votre four grille-pain à 4 tranches régulièrement pour empêcher la formation de fumée et d'odeurs dans le four. Ne laissez pas de graisse ou de miettes s'accumuler dans l'appareil; nous vous recommandons de nettoyer votre four grille-pain après la cuisson d'aliments pouvant causer des éclaboussures.

Tournez toujours la molette de réglage de la minuterie à ARRÊT et débranchez le four grille-pain à 4 tranches avant de le nettoyer. Laissez le temps au four et aux accessoires de refroidir complètement avant de les nettoyer. N'utilisez pas de détergents nocifs, de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer en métal sur le four ou ses accessoires, car ces produits pourraient en rayer la surface.

Essuyez l'extérieur du four grille-pain avec un chiffon humide et propre et séchez bien le tout. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif pour éliminer les taches tenaces. Rincez et séchez le tout complètement.

Laver la grille et la plaque de cuisson/lèche-frite dans le lave-vaisselle ou dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez le tout complètement.



REMARQUE : Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif pour éliminer les taches tenaces. Rincez et séchez le tout complètement.

Essuyez la porte en verre et les parois intérieures du four grille-pain à 4 tranches avec un chiffon doux ou une éponge imbibée d'eau tiède. Séchez le tout avec un essuie-tout ou un chiffon doux et sec.



REMARQUE : Ne plongez pas le four grille-pain, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N° de modèle : 043-1047-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



REMARQUE : Il est important de nettoyer le ramasse-miettes pour retirer les liquides et les miettes qui débordent.

Pour l'ouvrir, inclinez légèrement l'appareil vers l'arrière et appuyez sur le bouton du plateau situé vers l'arrière de l'appareil (voir fig. 4). Le ramasse-miettes s'ouvrira pour que vous puissiez le nettoyer. Utilisez une éponge ou un chiffon humides pour essuyer les miettes ou tout autre résidu de nourriture. Après le nettoyage, refermez le ramasse-miettes en prenant le soin de le mettre en place correctement.

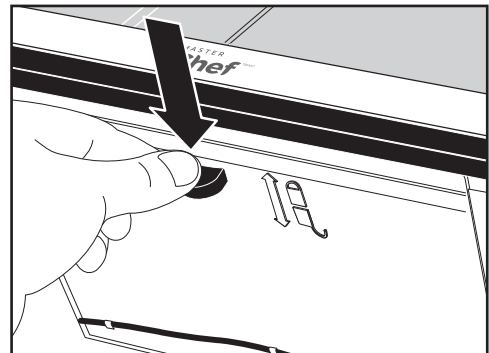


fig. 4



ATTENTION : POUR NE PAS ENDOMMAGER LE COMPTOIR, LE RAMASSE-MIETTES DU FOUR GRILLE-PAIN DOIT ÊTRE EN PLACE, CORRECTEMENT REFERMÉ ET EXEMPT DE SURPLUS DE NOURRITURE LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Cet article est couvert par une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. Distribution Trifeuil consent à remplacer l'article défectueux sans frais lorsqu'il est retourné, accompagné de la preuve d'achat, par l'acquéreur initial au cours de la période de garantie convenue. Cet article n'est pas garanti contre l'usure ou un bris causé par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par :

Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

Composez le 1 855 803-9313 pour obtenir de l'aide au sujet de l'appareil.



