

MASTER
Chef^{MC}

FOUR À CONVECTION

N° de modèle : 043-1322-6



GUIDE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation avant d'utiliser cet appareil et le conserver aux fins de consultation ultérieure.

N° de modèle : 043-1322-6 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Table des matières

Mesures de protection importantes	3
Présentation de votre four à convection	5
Avant la première utilisation	6
Fonctions de votre four à convection	6
Utilisation de votre four à convection	7
Astuces d'utilisation de votre four à convection	12
Nettoyage de votre four à convection	14
Garantie limitée	15

Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

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 :

1. **VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes : Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants utilisent un appareil électrique ou se trouvent à proximité.
4. 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.
5. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
6. 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.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut présenter un danger et provoquer des blessures.
8. 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.
9. 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.

10. 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. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Ne tapissez pas le plateau ramasse-miettes amovible ou toute partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînerait une surchauffe du four.
14. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez la lèchefrite, de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
15. Ne nettoyez pas le four à l'aide d'une éponge métallique. Vous pourriez entrer en contact avec des pièces électriques et risquer une électrocution.
16. Ne placez pas dans le four des aliments surdimensionnés ou des ustensiles en métal afin d'éviter tout choc électrique ou incendie.
17. Un incendie peut se produire si le four 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 pendant son fonctionnement.
18. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des récipients fabriqués à partir de matériaux autres que le métal ou le verre.
19. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou autre matériau similaire.
20. Ne rangez dans le four aucun élément autre que les accessoires recommandés par le fabricant lorsqu'il n'est pas en service.
21. L'appareil est éteint lorsque la minuterie est en position d'arrêt.
22. **Portez toujours des gants isolants lorsque vous déposez ou sortez des éléments du four chaud.**
23. 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.
24. Ne placez pas votre visage près de la porte en verre trempé lorsque le four fonctionne, au cas où le verre se casserait.
25. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
26. Utilisez uniquement cet appareil aux fins pour lesquelles il est prévu.
27. **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché dans une prise.**

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

N° de modèle : 043-1322-6 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

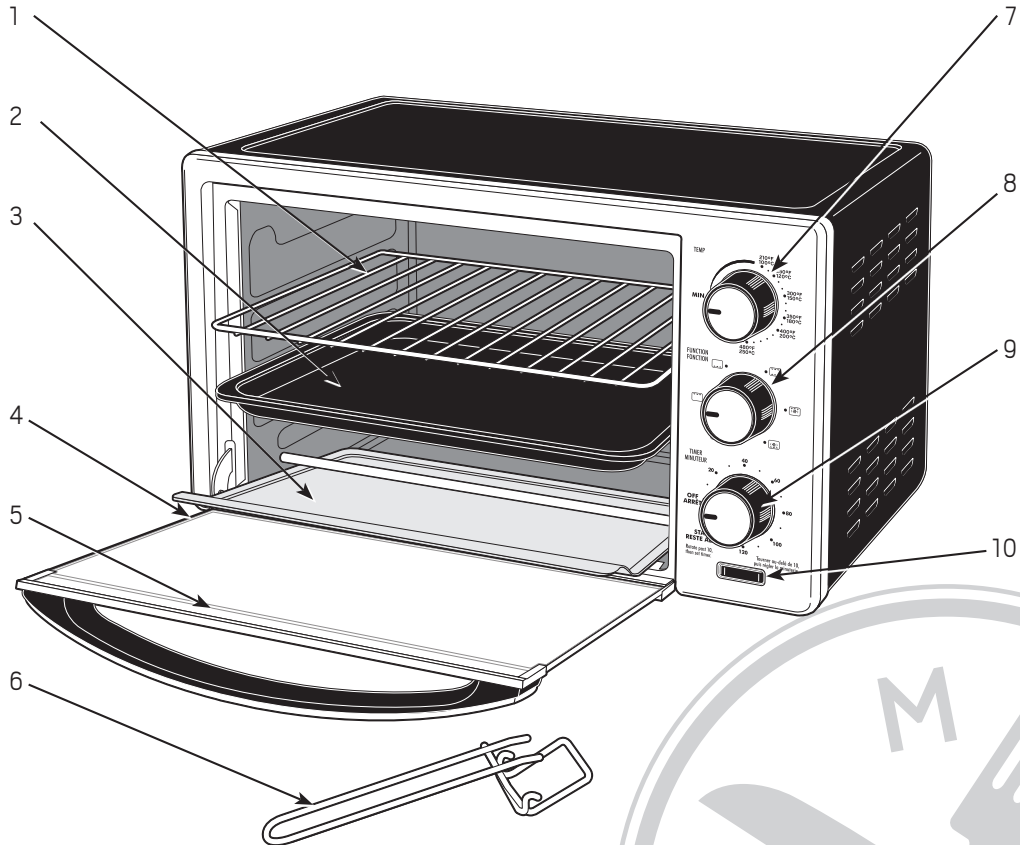
1. Pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement causés par un cordon long, l'appareil est muni d'un cordon court.
2. Faites preuve de prudence si vous utilisez une rallonge. Si vous utilisez une rallonge, placez-la de sorte qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table, afin qu'elle ne puisse pas être tirée par des enfants ni les faire trébucher.
3. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil. L'étiquette indiquant la puissance électrique se trouve en dessous de l'appareil.
4. Évitez de tirer ou de déformer le cordon d'alimentation à la sortie ou aux connexions de l'appareil.



FICHE POLARISÉE

1. Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre).
2. Pour des raisons de sécurité, cette fiche peut être introduite dans une prise polarisée uniquement dans un seul sens.
3. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche.

AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation du cordon d'alimentation peut entraîner un risque de choc électrique. Communiquez avec un électricien qualifié, au besoin.



PUISSANCE NOMINALE : 120 V 60 HZ 1 380 W CA UNIQUEMENT

1	*	Grille chromée
2	*	Lèchefrite
3	*	Plateau ramasse-miettes amovible
4	*	Pied en caoutchouc
5		Porte en verre trempé avec poignée anti-brûlure

6	*	Accessoire de retrait
7		Thermostat
8		Bouton de fonction
9		Témoin lumineux
10		Minuterie et bouton d'arrêt

* Indique les pièces de rechange disponibles.

Composez le 1 855 803-9313 pour obtenir des détails au sujet d'une commande.

N° de modèle : 043-1322-6 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Déballez délicatement le four à convection et enlevez tous les éléments d'emballage. Pour éliminer la poussière qui aurait pu s'accumuler pendant l'emballage, lavez la grille, le plateau ramasse-miettes et la lèchefrite à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et propre ou au lave-vaisselle. Assurez-vous que chaque élément est sec avant d'utiliser l'appareil. Essuyez l'extérieur du four à convection avec un chiffon propre et humide. Laissez-le sécher entièrement. N'utilisez pas de détergents agressifs ou de nettoyants abrasifs sur le four à convection.



AVERTISSEMENT : N'immergez pas le four à convection, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

FONCTIONS

Utilisez ce bouton pour sélectionner une fonction :

GRILLER	
CUIRE/RÔTIR	
DORER	
GRILLER AVEC VENTILATION	
CUIRE AVEC VENTILATION	
DORER AVEC VENTILATION	

THERMOSTAT

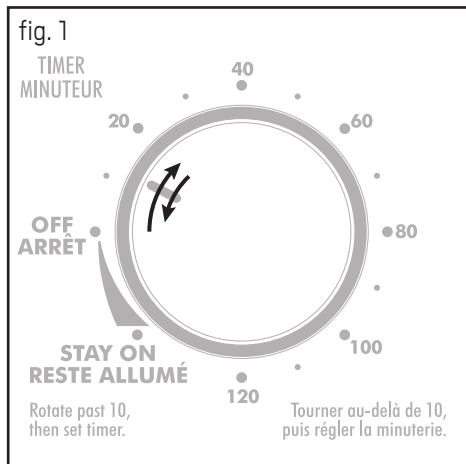
Utilisez ce bouton pour régler la température désirée de 100 °C (212 °F), pour garder au chaud, à 250 °C (482 °F).

MINUTERIE ET BOUTON D'ARRÊT

Lorsque vous tournez ce bouton vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position RESTE ALLUMÉ, le four à convection reste allumé jusqu'à ce qu'il soit éteint manuellement. Tournez ce bouton vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour programmer une durée pour dorer, griller ou cuire des aliments. Lorsque le temps est écoulé ou que le bouton de la minuterie est mis en position d'arrêt, une sonnerie retentira et le four à convection s'arrêtera automatiquement.

Le four à convection est doté d'une minuterie de 120 minutes avec arrêt automatique.

Lorsque vous souhaitez régler la minuterie à moins de 10 minutes, tournez la minuterie au-delà de 10 minutes, puis revenez à la durée désirée comme indiqué sur la figure 1.



Placez le four sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur, comme un comptoir ou une table. Assurez-vous que les côtés, l'arrière et le dessus du four à convection sont à au moins 10 cm (4 po) des murs, des placards ou des objets qui se trouvent sur le comptoir ou la table. Veillez à ce que le plateau ramasse-miettes soit en place sous l'élément inférieur. Branchez le cordon dans une prise de 120V 60 Hz CA uniquement. Cet appareil requiert 1 380 watts et doit être le seul appareil à fonctionner sur le circuit. Le four à convection est maintenant prêt à être utilisé.

Nous vous recommandons d'essayer votre four à convection à haute température pour vous familiariser avec et éliminer toute substance ou huile protectrice ayant pu être utilisée pour l'emballage et l'expédition. Sortez la grille et la lèchefrite du four. Réglez le thermostat à 250 °C (482 °F), la fonction sur Cuire (☐) et la minuterie sur 15 minutes. Une petite quantité de fumée et une légère odeur peuvent s'échapper. Ceci est normal.



REMARQUE : Il est possible qu'une odeur et de la fumée se dégagent pendant 15 minutes lors de la première utilisation. Ceci est normal et inoffensif, car la substance protectrice appliquée sur les éléments de chauffage en usine se consume.

N° de modèle : 043-1322-6 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



Seul l'élément supérieur chauffe lorsque cette fonction est utilisée.

1. Placez la grille dans le four afin que les aliments à griller se trouvent à une distance de 5 cm (2 po) de l'élément chauffant du haut.
2. Insérez la lèchefrite sous la grille, comme indiqué sur la figure 2. La lèchefrite récupère les gouttes, la graisse ou le jus pendant que les aliments grillent.
3. Placez la nourriture à griller directement sur la grille et fermez la porte. Lorsque vous utilisez le grilloir, vous pouvez laisser la porte en verre légèrement ouverte.

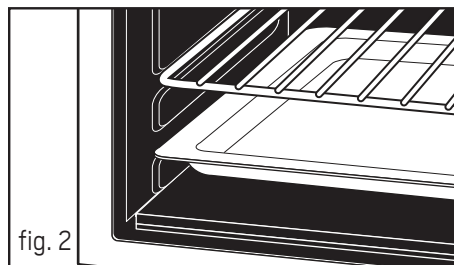


fig. 2



REMARQUE : Lorsque vous utilisez le grilloir, il est recommandé de laisser la porte du four légèrement ouverte, d'environ 12 cm (5 po), pour permettre à l'excès de chaleur de s'échapper.

4. Réglez le thermostat à 250 °C (482 °F) et le bouton de fonction sur Griller.
5. Tournez la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée de cuisson souhaitée.
6. Lorsque vous voulez griller des aliments des deux côtés, réglez la minuterie sur la durée nécessaire pour faire griller un côté. Lorsque le temps de cuisson sera écoulé et que la sonnerie aura retenti, le four à convection s'arrêtera automatiquement. Ouvrez la porte. À l'aide de l'accessoire de retrait, sortez la grille à moitié. Retournez les aliments, remettez en place la grille dans le four à convection et fermez la porte. Réglez la minuterie jusqu'à la durée souhaitée.



ATTENTION : Le four et les aliments sont chauds! Utilisez toujours des gants ou des maniques.

7. Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, la sonnerie retentira et le four à convection s'arrêtera automatiquement.

NE laissez PAS le four à convection sans surveillance pendant que vous utilisez le grilloir.

N'utilisez JAMAIS le grilloir sans la lèchefrite, car les gouttes de graisse pourraient dégager de la fumée et provoquer un incendie.



Lorsque cette fonction est utilisée, seul l'élément du bas chauffe.

1. Lorsque vous cuisez ou faites rôtir des aliments, nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat. Réglez le bouton de fonction sur Cuire (☐▲). Réglez le bouton de la minuterie au-delà de 10 minutes, puis revenez au chiffre 10. Lorsque les 10 minutes sont écoulées, la sonnerie retentira et le four à convection s'arrêtera automatiquement.
2. Placez les aliments à cuire/rôtir sur la plaque et placez-la au centre du four à convection. Fermez la porte.
3. Assurez-vous que le bouton de fonction est réglé sur Cuire (☐▲) et que le thermostat est à la température souhaitée. Réglez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson requis, selon les consignes sur l'emballage ou votre recette.
4. Lorsque la durée programmée est écoulée, la sonnerie retentira et le four à convection s'arrêtera automatiquement.
5. Lorsque vous souhaitez cuire ou faire rôtir des aliments pendant plus de 120 minutes, réglez le bouton de la minuterie en position RESTE ALLUMÉ. Lorsque la cuisson est terminée, réglez le bouton de la minuterie en position d'arrêt.




REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction RESTE ALLUMÉ, vous DEVEZ MANUELLEMENT mettre le bouton de la minuterie en position d'arrêt.

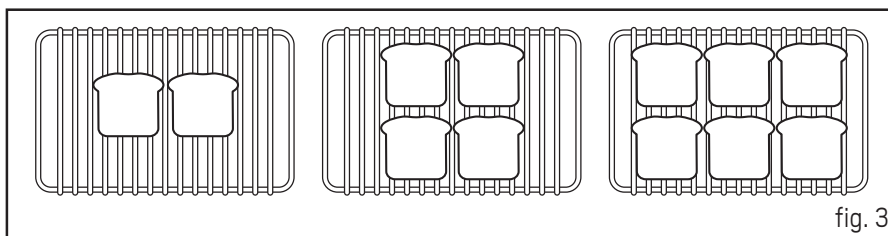




Les éléments chauffants du haut et du bas fonctionneront lorsque ce mode est sélectionné.

1. Placez la grille au centre du four. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est en place.
2. Réglez le thermostat à 250 °C (482 °F).
3. Réglez le bouton de fonction sur Doré ()
4. Préchauffez le four pendant 10 minutes avant de placer vos aliments dans le four. Réglez le bouton de la minuterie au-delà de 10 minutes, puis revenez au chiffre 10. Lorsque les 10 minutes sont écoulées, la sonnerie retentira et le four à convection s'arrêtera automatiquement.
5. Placez la nourriture au centre de la grille et fermez la porte.
6. Tournez la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée de cuisson souhaitée. Lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentira et le four à convection s'arrêtera automatiquement. Réglez le bouton de la minuterie en position d'arrêt si vous souhaitez sortir vos aliments avant que le temps soit écoulé.
7. Sortez les aliments immédiatement pour éviter de trop les dorer.

NE laissez PAS le four à convection sans surveillance pendant que vous utilisez la fonction Doré.



Utilisez cette fonction pour faire dorer du pain. Les éléments chauffants du haut et du bas fonctionneront lorsque ce mode est sélectionné. La grille doit être insérée de manière à ce que le pain soit au centre du four pour un brunissement uniforme de chaque côté.

1. Pour un résultat optimal, n'utilisez pas la lèchefrite lorsque vous faites dorer du pain. Placez le pain directement sur la grille au centre du four à convection. Placez le plateau ramasse-miettes sous l'élément chauffant. Fermez la porte. Vous pouvez faire dorer jusqu'à six tranches de pain dans votre four à convection. Observez la figure 3 pour connaître la bonne position en fonction de la quantité de tranches placées dans le four.

2. Tournez le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur Dorer (☼☼)
3. Réglez le thermostat à 250 °C (482 °F).
4. Tournez la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée. Lorsque vous utilisez cette fonction pour la première fois, nous vous recommandons de positionner le bouton de la minuterie sur 10 minutes. Un temps de réglage de 20 minutes risquerait de brûler votre pain. Ajustez la durée pour les tranches de pain suivantes.
5. Lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentira et le four à convection s'arrêtera automatiquement.



REMARQUE : Si le four est préchauffé, votre pain dorera plus rapidement.

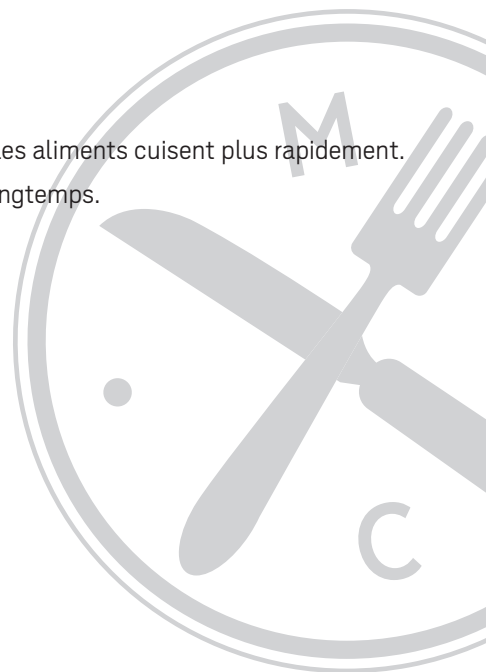
REMARQUE : Il est normal que de la buée se forme sur la porte du four lorsque vous faites dorer du pain frais ou humide.

REMARQUE : Par expérience, vous saurez combien de temps est nécessaire pour chaque type de pain. Les pains congelés, bruns ou entiers prennent plus de temps à dorer tandis que les pains frais, doux ou blancs prennent moins de temps.



La ventilation permet à l'air de circuler dans le four afin que les aliments cuisent plus rapidement.

- Cuisez vos aliments à la même température, mais moins longtemps.



N° de modèle : 043-1322-6 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



REMARQUE : Choisissez des plats en métal, en verre résistant ou en céramique.

- Soyez prudent lorsque vous utilisez un plat en verre, notamment si votre recette nécessite que les aliments cuisent près d'un élément chauffant ou lorsqu'une température élevée est requise.
- Lorsque vous utilisez des plats en verre ou en céramique, laissez un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre le haut du plat et l'élément chauffant du haut.
- N'utilisez jamais de couvercle en verre sur un plat en métal ou en verre. Si vous devez couvrir votre plat, utilisez du papier d'aluminium.
- La plupart des aliments préemballés se trouvent dans des récipients non métalliques qui passent aussi bien au four à micro-ondes qu'au four traditionnel. Vérifiez les indications sur l'emballage pour déterminer si le contenant passe au four traditionnel.
- Vous pouvez utiliser vos propres casseroles, plaques, papiers de cuisson et plats dans le four, à condition de laisser un espace d'environ 2,5 cm (1 po) entre les parois latérales du four et les éléments chauffants pour permettre à la chaleur de circuler.

PAPIER D'ALUMINIUM

Ne laissez pas le papier d'aluminium toucher les parois latérales du four ou les éléments chauffants. Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour couvrir les aliments, à condition qu'il enveloppe bien les aliments ou les bords de la casserole ou du plat.

Ne tapissez pas la lèchefrite de papier d'aluminium, car la graisse ou les miettes pourraient s'accumuler et causer un incendie.



AVERTISSEMENT :

- Surveillez vos aliments à travers la vitre en verre trempé. Moins vous ouvrirez la porte, plus votre four à convection sera efficace.
- Assurez-vous que tous les aliments ou contenants tiennent dans le four à convection sans toucher les éléments chauffants ni gêner la fermeture de la porte.
- Retirez tous les emballages en plastique ou en papier des aliments avant la cuisson.
- Ne fermez pas les contenants que vous placez dans le four. Les contenants hermétiques peuvent faire bouillir ou exploser les aliments.
- Suivez les instructions sur l'emballage lorsque vous préparez des aliments congelés ou préemballés. Pour ces aliments, ne préchauffez pas le four à convection.
- Les surfaces métalliques seront chaudes pendant la cuisson. Utilisez les poignées de votre four à convection.
- Ne placez pas d'objets au-dessus ou à proximité de votre four à convection pendant qu'il fonctionne.
- Remplacez les couvercles en carton, en verre ou en plastique par du papier d'aluminium dans le four à convection.

- La lèchefrite incluse avec votre four à convection est idéale pour les petits pains, les biscuits, les nachos et les côtelettes de porc.
- Vous pouvez utiliser de nombreux plats de cuisson standard, comme des plaques à griller, des plaques à six muffins et des casseroles rondes, carrées et rectangulaires de 1 et 2 litres.
- Choisissez des plats en métal, en verre résistant ou en céramique.
- Lorsque vous utilisez des plats en verre ou en céramique, laissez un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre le haut du plat et l'élément chauffant du haut.
- N'utilisez jamais de couvercle en verre sur un plat en métal ou en verre. Si vous devez couvrir votre plat, utilisez du papier d'aluminium.
- La plupart des aliments préemballés se trouvent dans des récipients non métalliques qui passent aussi bien au four à micro-ondes qu'au four traditionnel. Vérifiez les indications sur l'emballage pour déterminer si le contenant passe au four à convection.



N° de modèle : 043-1322-6 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



IMPORTANT : Assurez-vous que l'appareil est toujours débranché et refroidi avant de le nettoyer.



REMARQUE : Il est important de nettoyer votre four à convection souvent pour empêcher la formation de fumée et d'odeur dans la cavité du four. Ne laissez pas la graisse ou les miettes s'accumuler dans l'appareil. Il est conseillé de nettoyer votre four si des éclaboussures d'aliments se sont produites.

Assurez-vous que le bouton de la minuterie est en position d'arrêt et que le four à convection est débranché avant de le nettoyer. Laissez complètement refroidir le four et les accessoires avant de les nettoyer. N'utilisez pas de détergents agressifs, de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges métalliques sur le four ou les accessoires afin d'éviter de rayer la surface.

Essuyez l'extérieur du four avec un chiffon propre et humide et séchez-le soigneusement. Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour les taches tenaces. Rincez et séchez entièrement.

Lavez la grille, la lèchefrite et le plateau ramasse-miettes à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez entièrement.



REMARQUE : Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour les taches tenaces. Rincez et séchez entièrement.



IMPORTANT : N'utilisez pas de produits de nettoyage, de nettoyeurs ou d'éponges métalliques sur le revêtement en émail afin de ne pas l'abîmer.

Essuyez la porte en verre et les parois intérieures du four à convection avec un chiffon doux ou une éponge humectée d'eau tiède. Séchez à l'aide d'essuie-tout ou d'un chiffon doux et sec.



AVERTISSEMENT : N'immergez jamais le four, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

MASTER
Chef^{MC}

Ce produit comprend une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. Distribution Trifeuil consent à remplacer le produit défectueux lorsqu'il est retourné par l'acheteur original, accompagné de la preuve d'achat, au cours de la période de garantie convenue. Ce produit n'est pas garanti contre l'usure ou le bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par

Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

Pour obtenir de l'aide sur cet appareil, composez le 1 855 803-9313.

Garantie limitée d'un (1) an



