

Thermador

Bienvenue
au Centre culinaire suprême™
offert par votre cuisinière à la
vapeur Thermador® Pro Grand®



Table des matières

Bienvenue au Centre culinaire suprême™ offert par votre cuisinière à la vapeur THERMADOR® Pro Grand®	1	Guide de la cuisson à convection	44
À propos de ce manuel	2	Garder au chaud	44
Sécurité	3	Autres utilisations de la cuisson	45
Importantes instructions de sécurité	3	Gril/gril à convection	46
Pratiques de sécurité visant à éviter les blessures	6	Guide de cuisson au gril et rôtissage	47
Pour vous aider à démarrer du bon pied avec votre cuisinière	13	Utilisation du four à la vapeur	49
Introduction	15	Fonctions de cuisson étendues	51
Modèle et identification des pièces	15	Fonctionnement de votre four à la vapeur	56
Avant de commencer	17	Programmation automatique EasyCook	60
Utilisation de la table de cuisson	21	Tableaux du programme EasyCook	62
Utilisation des brûleurs STAR®	23	Obtenir le maximum de votre four à la vapeur	64
Recommandations en matière d'ustensiles de cuisson	28	Utilisation du tiroir-réchaud	77
Ustensiles de cuisson de spécialité	29	Entretien et maintenance	81
Guide de cuisson du brûleur de surface STAR®	30	Autonettoyage du four principal	83
Utilisation de la plaque chauffante électrique	32	Nettoyage de la table de cuisson et de l'extérieur de la cuisinière	84
Guide de cuisson de la plaque chauffante	33	Recommandations de nettoyage	86
Utilisation du four à convection	35	Maintenance à effectuer vous-même	92
Fonctions de cuisson étendues	37	Nettoyage et maintenance du four à la vapeur	94
Fonctions du four	39	Avant d'appeler pour une réparation	97
Réglages de la cuisson, de la cuisson à convection, de la rôtisserie et de la rôtisserie à convection	40	Énoncé de garantie limitée du produit	98
		Soutien THERMADOR®	101

Cet électroménager THERMADOR® a été fabriqué par BSH Home Appliances Corporation 5551 McFadden Ave, Huntington Beach, CA 92649

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

Nous serions ravis d'avoir de vos nouvelles!



Bienvenue

au Centre culinaire suprême™ offert par votre cuisinière à la vapeur THERMADOR® Pro Grand®

Félicitations pour votre récent achat d'un produit THERMADOR® ! Que vous soyez grand chef ou simplement amateur éclairé d'art culinaire, posséder une cuisine THERMADOR® représente l'ultime expression du style personnel et du bon goût, aussi bien qu'une revalorisation de l'expérience culinaire dans son entier. Nos produits primés permettent aux fervents amateurs de fine cuisine de révéler leur talent, et ce, depuis plus de onze décennies.

Avant de commencer à utiliser votre nouvel appareil THERMADOR®, prenez quelques instants pour passer en revue le Guide d'utilisation et d'entretien. Toutes vos questions y trouveront des réponses et vous aurez accès à d'importantes informations de sécurité. Portez une attention toute particulière aux **importantes instructions de sécurité** qui se trouvent au début du manuel. Votre appareil Thermador est prêt à utiliser et n'attend que votre touche pour faire de votre prochaine création gastronomique un succès !

Nos produits sont faits à la main à partir de matériaux authentiques de la plus haute qualité afin de vous assurer des années de service fiable. Dans l'éventualité peu probable d'une question concernant une réparation, veuillez avoir en main les numéros de série ainsi que le modèle de votre appareil. Pour trouver cette information, ouvrez la porte du four et tirez sur la languette de la plaque de fixation de l'étiquette, côté droit de la cuisinière.

Nous sommes conscients que vous venez de faire un investissement important pour votre cuisine. Nous serions heureux que vous partagiez avec nous les photos de votre cuisine THERMADOR® ainsi que vos histoires de remodelage. Suivez-nous sur Twitter ou affichez les photos de votre cuisine sur Facebook. Nous serions ravis d'avoir de vos nouvelles !

THERMADOR® vous souhaite de nombreuses années de cuisine créative.

À propos de ce manuel

Ce manuel comporte de nombreuses sections :

La section « *Sécurité* » décrit les importantes précautions de sécurité.
Veuillez en prendre connaissance avant d'utiliser votre nouvel électroménager.

Les sections « *Utilisation de la table de cuisson* », « *Utilisation du four conventionnel* », « *Utilisation four à la vapeur* » et « *Utilisation du tiroir-réchaud* » décrivent comment utiliser l'appareil et lui assurer une longue vie.

La section « *Entretien et maintenance* » décrit comment nettoyer et effectuer l'entretien de votre appareil.

La section « *Avant d'appeler pour une réparation* » renferme des conseils de dépiage des pannes et votre garantie.

Avant d'utiliser votre appareil, prenez connaissance de ce manuel. Portez une attention toute particulière aux importantes instructions de sécurité qui se trouvent au début du manuel.

Sécurité



Importantes instructions de sécurité

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Veillez lire et vous conformer à ce qui suit



MISE EN GARDE :

Si l'information que comporte ce guide n'est pas respectée, il pourrait en résulter un incendie ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

— N'entreposez **PAS** et n'utilisez pas d'essence ou toute autre forme de vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet électroménager ou de tout autre appareil du même type.

— QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS** l'interrupteur électrique.
- **N'UTILISEZ PAS** le téléphone de votre bâtiment.
- Communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Conformez-vous aux directives du fournisseur.
- Si vous n'arrivez pas à communiquer avec votre fournisseur de gaz, contactez le service des incendies.

— L'installation et le service doivent être exécutées par un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.



MISE EN GARDE :

Risque de basculement ! Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer la cuisinière et être tué. Assurez-vous que le support anti-basculement est solidement posé. Assurez-vous que le support anti-basculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée. **N'utilisez PAS la cuisinière sans que le support anti-basculement soit bien en place. Ne pas se conformer aux consignes de ce guide pourrait provoquer la mort ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes. Vérifiez l'installation pour vous assurer qu'elle est adéquate et utilisez le support anti-basculement.**

Inclinez soigneusement la cuisinière vers l'avant en la tirant depuis sa partie arrière pour vous assurer que le support anti-basculement s'y engage et empêche qu'elle ne bascule.

Exigences en matière de gaz et d'électricité et instructions de mise à la terre

VEUILLEZ LIRE SOIGNEUSEMENT CE QUI SUIT

Vérification du type de gaz

Vérifiez le type de gaz fourni à votre emplacement. Assurez-vous que l'appareil est raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié. Tous les modèles sont certifiés pour l'utilisation du gaz naturel. La conversion sur le terrain de l'appareil pour utilisation avec du gaz propane exigera une trousse de conversion. Assurez-vous que le type de cuisinière et le type de gaz sont compatibles. Reportez-vous à l'étiquette de données qui se trouve à l'endroit indiqué à la Figure 29 à la page 81.

	AVERTISSEMENT :
	Lorsque l'appareil est raccordé au gaz propane, veillez à ce que le réservoir de gaz soit doté de son propre régulateur à haute pression en plus du régulateur fourni avec la cuisinière. La pression maximale de gaz à cet appareil ne peut pas dépasser une colonne d'eau de 14,0 pouces (34,9 mb) du réservoir de gaz au régulateur de pression.

IMPORTANT :

Toutes les cuisinières doivent être installées avec un protecteur arrière. Pour les installations périphériques et autres installations dont le dégagement horizontal minimal est supérieur à 12 pouces (305 mm) entre les matières combustibles et le rebord arrière de la cuisinière, une garniture périphérique affleurante est livrée avec la cuisinière. Si le dégagement horizontal est inférieur à 12 pouces (305 mm), un dossier ou une étagère haute THERMADOR® devront être achetés séparément et installés.

Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous qu'elle est dotée d'un protecteur arrière approprié. Reportez-vous aux consignes d'installation qui accompagnent cet appareil pour de plus amples détails.

Caractéristiques électriques :

Circuit électrique 240/208 V, 60 Hz, 50 A requis.

	MISE EN GARDE :
	Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, un protecteur arrière spécifiquement conçu pour cette cuisinière doit être installé lorsqu'elle est en usage.

	AVERTISSEMENT :
	L'étagère haute peut devenir extrêmement chaude ! Ne placez AUCUN des articles suivants sur le dessus de l'étagère : <ul style="list-style-type: none"> • Contenants de plastique ou récipients qui pourraient fondre • Articles inflammables • Charge totale de plus de 30 lb (13,6 kg)

	MISE EN GARDE :
	DÉBRANCHEZ TOUJOURS LA FICHE ÉLECTRIQUE DE LA PRISE MURALE AVANT D'EFFECTUER UNE RÉPARATION OU UN ENTRETIEN DE CET APPAREIL.

Il est recommandé de prévoir un circuit électrique dédié à cet appareil.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité.

	AVERTISSEMENT :
	POUR VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDÉ À UNE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE POLARISÉE ET CORRECTEMENT MISE À LA TERRE.

Reportez-vous aux consignes d'installation pour de plus amples détails sur les exigences électriques et instructions de mise à la terre.

Il incombe au personnel et à vous-même, l'utilisateur, que cet appareil soit raccordé à l'alimentation électrique par un électricien qualifié, conformément au Code national de l'électricité et/ou aux codes et règlements locaux en vigueur.



MISE EN GARDE — TOUS LES MODÈLES :

EN CAS DE DÉFAILLANCE ÉLECTRIQUE

Si, pour une raison quelconque, un bouton de commande est activé (ON) sans qu'aucune alimentation électrique ne puisse allumer les brûleurs STAR®, **éteignez-le et attendez 5 minutes** que le gaz se dissipe avant d'allumer manuellement le brûleur STAR®.

Pour allumer manuellement les brûleurs STAR®, grattez une allumette et approchez-la des orifices du brûleur STAR®, puis tournez le bouton de commande du gaz à la position HI (élevé). Durant une panne d'électricité, vous pouvez utiliser les brûleurs STAR® de la table de cuisson, mais chacun d'eux devra être allumé à l'aide d'une allumette.

Ne tentez **PAS** d'allumer les deux brûleurs XLO® STAR® de gauche et les deux brûleurs XLO® STAR® de droite manuellement. Ces brûleurs STAR® sont dotés de l'option ExtraLow® et ne peuvent pas être allumés manuellement.

MIS À L'ESSAI EN CONFORMITÉ AVEC :

- La norme ANSI Z21.1 sur les appareils électroménagers au gaz
- La norme UL858 sur les cuisinières électriques
- La norme CAN/CSA-22.2 No. 61-M89 sur les cuisinières
- La norme CAN/CGA 1.1-M81 sur les cuisinières au gaz

Consultez votre code du bâtiment local pour la méthode d'installation appropriée. En l'absence de codes locaux, cet appareil doit être installé conformément au National Fuel Gas Code No. Z223.1, émission en cours, et au Code national de l'électricité ANSI/NFPA No. 70, émission en cours, ou aux codes d'installation Can — B149 pour les électroménagers au gaz et au Code national canadien de l'électricité C22.1, partie 1.

Il incombe au propriétaire et à l'installateur de rechercher si des normes ou exigences supplémentaires s'appliquent aux installations spécifiques concernées.



Pratiques de sécurité visant à éviter les blessures

Votre nouvelle cuisinière THERMADOR PROFESSIONAL[®], lorsqu'elle est correctement entretenue, est un électroménager fiable et sûr. Néanmoins, il vous faudra être extrêmement prudent lors de l'emploi de cette cuisinière de restaurant, car ce type d'appareil dégage une chaleur intense. Certaines précautions de sécurité de base doivent être respectées lorsque l'on utilise des électroménagers, entre autres celles-ci :

Afin de minimiser le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, lisez attentivement ce guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière.

Veillez à ce que l'installation, l'entretien et les réparations soient adéquatement effectués. Conformez-vous aux consignes d'installation fournies avec cet appareil. Demandez à un électricien qualifié d'effectuer l'installation et la mise à la terre de la cuisinière.

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouvent le disjoncteur et la soupape d'arrêt d'alimentation du gaz afin de savoir comment et à quel endroit couper le gaz et l'électricité.

Si l'un des brûleurs STAR[®] s'ouvre et laisse échapper du gaz, ouvrez une fenêtre ou une porte. Ne tentez **PAS** d'utiliser la cuisinière jusqu'à ce que le gaz ait eu le temps de se dissiper. Patientez pendant au moins 5 minutes avant d'utiliser la cuisinière.

Ne réparez **PAS** et ne remplacez aucune pièce à moins que ce guide ne le recommande explicitement. Toutes les autres réparations doivent être exécutées par un technicien qualifié.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez vieux pour utiliser l'appareil, il incombe légalement aux parents ou tuteurs légaux de s'assurer que des individus qualifiés aient transmis les consignes d'utilisation sûre de l'appareil.

Ne laissez **PERSONNE** grimper, se tenir, se pencher, s'asseoir ou se suspendre sur l'une ou l'autre partie de l'appareil, en particulier une porte, le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement. Cela pourrait endommager l'appareil ou le faire basculer, causant potentiellement de graves blessures.

Ne laissez **JAMAIS** les enfants utiliser cet appareil sans la supervision rapprochée d'un adulte.

Les enfants et les animaux familiers ne doivent pas être laissés seuls et sans surveillance dans la zone où l'appareil est en usage. Ils ne doivent pas jouer à proximité de la cuisinière, qu'elle soit en usage ou non.



AVERTISSEMENT :

Aucun article qui pourrait attirer un enfant ne doit être entreposé dans la cuisinière, dans les armoires qui la surplombent ou dans le dossier. Un enfant qui grimperait sur un appareil pour atteindre de tels articles pourrait se blesser gravement.

N'utilisez **JAMAIS** l'une ou l'autre pièce de la cuisinière ou des fours pour entreposer des articles. Les matières inflammables pourraient s'enflammer et les articles en plastique pourraient fondre ou prendre feu.

Ne suspendez **PAS** quoi que ce soit sur l'une des parties de la cuisinière et ne placez rien contre les fours. Certains tissus sont très inflammables et pourraient prendre feu.

Si la cuisinière est placée près d'une fenêtre, veillez à ce que les rideaux ne s'approchent pas des brûleurs STAR[®] au risque de s'enflammer.



MISE EN GARDE :

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN INCENDIE DE GRAISSE :

- Ne laissez **JAMAIS** les éléments de surface sans surveillance sous feu élevé. Les débordements pourraient provoquer de la fumée et la graisse pourrait s'enflammer. Faites chauffer les huiles lentement à température moyenne.
- Mettez **TOUJOURS** en marche la hotte (ON) lorsque vous cuisinez sur feu élevé ou lorsque vous flambez des aliments (par ex. des crêpes Suzette, des cerises Jubilé, du bœuf flambé au poivre).
- Nettoyez les ventilateurs fréquemment. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.

Utilisez des casseroles de la bonne dimension. Utilisez **TOUJOURS** des casseroles et poêles appropriées aux dimensions du brûleur STAR[®].

Assurez-vous qu'il y a **TOUJOURS** un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Au cas où vos vêtements ou vos cheveux s'enflammeraient, laissez-vous tomber sur le sol et roulez sur vous-même pour éteindre les flammes.

Assurez-vous qu'un extincteur adéquat est disponible à proximité, qu'il est très visible et facilement accessible près de la cuisinière.

Étouffez les flammes provenant d'un feu de bois, autres que celles d'un incendie de graisse, à l'aide de bicarbonate de soude. N'utilisez **JAMAIS** d'eau sur les feux de cuisson.

Lorsque c'est possible, n'utilisez **PAS** le système de ventilation s'il y a du feu sur la table de cuisson. Pourtant, vous ne devez **PAS** vous étirer au-dessus du feu pour tourner le bouton et l'éteindre.

	MISE EN GARDE :
	POUR MINIMISER LE RISQUE DE BLESSURE CORPORELLE, EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE DE LA SURFACE DE CUISSON, PROCÉDEZ COMME SUIT :
	<ul style="list-style-type: none">• Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une tôle à biscuit ou de tout autre plateau de métal, puis éteignez le brûleur STAR® ou l'élément électrique. Attention de ne pas vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez et contactez le service des incendies.• Ne touchez JAMAIS une casserole ou une poêle en feu — vous pourriez vous brûler.• N'UTILISEZ PAS D'EAU, y compris serviettes ou linges mouillés — une violente explosion de vapeur pourrait en résulter.• N'utilisez l'extincteur que si :<ul style="list-style-type: none">• Vous savez que vous possédez un extincteur de catégorie ABC et que vous savez comment l'utiliser.• L'incendie est petit et restreint à la zone où il a démarré.• Le service d'incendie a été appelé.• Vous pouvez combattre le feu à condition d'être dos à une sortie.

Ne laissez **JAMAIS** les vêtements, mitaines de four ou toute autre matière inflammable à proximité ou en contact avec un brûleur infrarouge, un brûleur supérieur ou une grille de brûleur jusqu'à ce que ces éléments soient refroidis. Le tissu pourrait s'enflammer et provoquer des blessures.

N'utilisez que des mitaines de four sèches; toute mitaine humide ou mouillée sur une surface chaude pourrait provoquer des brûlures par la vapeur. N'utilisez **JAMAIS** une serviette ou tout autre chiffon en boule au lieu des mitaines de four. Ne laissez **JAMAIS** les mitaines de four toucher les éléments, les brûleurs ou les grilles de brûleur chauds.

Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements adéquats. Ne portez **JAMAIS** de vêtements lâches ou de manches tombantes lorsque vous utilisez cet appareil. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés lorsque vous cuisinez.

N'utilisez PAS de papier d'aluminium pour doubler l'une ou l'autre partie des fours ou de la cuisinière. Une doublure en aluminium pourrait provoquer un risque d'incendie ou l'obstruction du débit d'air de combustion et de ventilation. L'aluminium est un excellent isolateur de chaleur et il pourrait emprisonner la chaleur. La performance de cuisson pourrait s'en trouver diminuée et le fini des fours ou de la cuisinière pourrait être endommagé.

	MISE EN GARDE :
	N'utilisez JAMAIS cet appareil pour chauffer la pièce. Cela pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des fours.

	MISE EN GARDE — RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE :
	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures. Pour prévenir un basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au plancher, au mur ou aux armoires grâce au dispositif anti-basculement fourni. • Si la cuisinière n'est pas installée conformément aux instructions, elle pourrait basculer. • Si elle doit être tirée du mur pour le nettoyage, l'entretien, la réparation ou toute autre raison, veillez à réengager le dispositif anti-basculement une fois la tâche terminée. En cas d'utilisation anormale (par exemple si quelqu'un s'assoit, se tient ou se penche sur une porte ouverte), le dispositif anti-basculement empêchera la cuisinière de basculer. Des blessures pourraient être provoquées par un liquide brûlant renversé ou par la cuisinière elle-même.

	MISE EN GARDE :
	Ne couvrez JAMAIS les fentes, trous ou passages du fond des fours ou une étagère complète avec un matériau comme le papier d'aluminium. Vous pourriez obstruer le débit d'air aux fours. Les doublures de papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et provoquer un risque d'incendie.

	MISE EN GARDE :
	La cuisinière est destinée à faire cuire des aliments. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez JAMAIS les fours ou la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une pièce. Un tel usage pourrait également endommager la table de cuisson ou les pièces du four.

Utilisation de la table de cuisson : **NE TOUCHEZ PAS LES GRILLES DE BRÛLEUR OU LA ZONE QUI LES ENTOURE.** Les zones adjacentes aux brûleurs STAR® peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

Ne laissez **JAMAIS** la cuisinière sans surveillance à feu élevé. Les débordements pourraient provoquer de la fumée et la graisse pourrait s'enflammer. Si les flammes d'un allumeur et d'un brûleur STAR® étaient étouffées par un débordement, le gaz non brûlé s'échapperait dans la pièce. Reportez-vous à la page 3 pour les fuites de gaz.

Seuls certains types d'ustensiles de cuisson en verre, vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur, céramique, terre cuite et autres articles émaillés peuvent être utilisés pour la cuisson sur les brûleurs STAR®. Ce type d'ustensiles de cuisson peut se fracturer lors d'un changement brusque de température. N'utilisez que les réglages de chaleur bas ou moyens selon les directives du fabricant de l'ustensile.

Ne faites **JAMAIS** chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Durant la cuisson, réglez la commande des brûleurs STAR® de façon à ce que la flamme ne réchauffe que le fond de la casserole ou de la poêle et ne s'étende pas au-delà du fond de l'ustensile.

	MISE EN GARDE :
	Évitez de régler la flamme à un niveau élevé pendant une période prolongée si la casserole ou la poêle est plus grande que la grille ou qu'elle s'étend sur plus d'un brûleur STAR®, par exemple dans le cas d'une plaque chauffante. Il pourrait s'ensuivre une mauvaise combustion qui générerait des sous-produits dangereux.

Les ustensiles de cuisson pour le four, par exemple grandes casseroles, tôles à biscuits, etc. ne devraient **JAMAIS** être utilisés sur la table de cuisson.

Veillez à ce qu'aucun courant d'air — par exemple celui qui serait provoqué par une prise d'air forcé ou un ventilateur — ne puisse souffler une quelconque matière inflammable sur les flammes ou pousser les flammes de façon à ce qu'elles s'étendent au-delà de la casserole ou de la poêle.

Utilisez **TOUJOURS** des casseroles et poêles dont les fonds plats sont suffisamment grands pour recouvrir le brûleur STAR®. L'utilisation de casseroles et poêles sous-dimensionnées pourrait exposer une portion de la flamme et mettre feu aux vêtements.

N'utilisez **PAS** de produits nettoyants inflammables pour nettoyer la cuisinière.

Pour minimiser le risque de brûlures, d'allumage des matières inflammables et de déversement accidentel, disposez les poignées des casseroles et poêles vers

l'intérieur afin qu'elles ne nuisent pas aux zones de travail adjacentes, aux zones de cuisson ou au rebord de la table de cuisson.

Maintenez la poignée de la casserole ou de la poêle pour l'empêcher de bouger lorsque vous mélangez ou brassez les aliments.

N'utilisez **PAS** de casserole ou de poêle sur l'accessoire gril et plaque.

N'utilisez **PAS** l'accessoire gril et plaque pour la cuisson d'aliments excessivement gras ou de produits qui pourraient soudainement flamber.

Retirez la planche à découper en option qui est rangée dans la partie supérieure de la plaque chauffante avant d'utiliser la plaque ou tout brûleur STAR® adjacent.

LA GRAISSE EST INFLAMMABLE. Laissez refroidir la graisse chaude avant de la manipuler. Ne laissez pas les dépôts de graisse s'accumuler. Nettoyez après chaque usage.

Pour une performance et un allumage adéquats des brûleurs STAR®, veillez à ce que les orifices des allumeurs soient toujours propres. Il faut nettoyer les orifices après un débordement par bouillonnement ou lorsque le brûleur STAR® ne s'allume pas malgré l'activation des allumeurs électroniques. Reportez-vous à la « Recommandations de nettoyage » à la page 70.

	MISE EN GARDE :
	Après un débordement ou un déversement, éteignez le brûleur STAR® et nettoyez à fond la zone qui l'entoure et les orifices du brûleur. Une fois le nettoyage terminé, vérifiez le fonctionnement.

Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la cuisinière. Évitez les brûlures dues à la vapeur; n'utilisez **PAS** une éponge ou un chiffon mouillé pour nettoyer la cuisinière quand elle est brûlante. Certains produits nettoyants dégagent des fumées nocives si appliqués à une surface chaude. Conformez-vous aux directives fournies par le fabricant.

Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson sont éteintes et que la table de cuisson est refroidie avant d'employer un produit nettoyant en aérosol sur ou autour d'elle. Le produit chimique qui déclenche la vaporisation pourrait, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.

Lorsque vous utilisez les fours, ne touchez **PAS** l'élément du gril, les surfaces intérieures des fours ou la zone extérieure qui entoure la porte. Les surfaces intérieures du

four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Lorsque les fours sont en usage, le déflecteur de chaleur, qui détourne la chaleur de la table de cuisson et de la garniture de la partie supérieure et des côtés des portes du four, sera également chaud.

Placez les grilles du four à la position désirée alors que les fours sont froids. Si une grille doit être déplacée alors que les fours sont chauds, ne laissez **PAS** les mitaines de four entrer en contact avec l'élément du gril.

Ouvrez les portes du four avec prudence; laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'en retirer ou d'y replacer les aliments.

Avant de procéder à l'autonettoyage des fours, retirez la lèchefrite, les grilles de four, la sonde de température et tout autre ustensile ou déversement.

ÉVITEZ de nettoyer, frotter, endommager, déplacer ou retirer le joint d'étanchéité de la porte. Il est indispensable, car il assure une bonne étanchéité durant la cuisson. Si le joint d'étanchéité devient excessivement usé ou souillé de particules d'aliments, remplacez-le pour assurer une bonne étanchéité.

Protégez la fonction d'autonettoyage. Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce livret. N'utilisez **PAS** de produits nettoyants commerciaux pour le four ou de pellicule de protection de four dans ou autour du four autonettoyant.

N'obstruez **PAS** le débit d'air de combustion ou de ventilation.

Pour des raisons de sécurité aussi bien que pour éviter d'endommager la cuisinière, il ne faut **JAMAIS** s'asseoir, se tenir ou se pencher sur les portes du four.

Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens autorisés. Les techniciens doivent débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer une réparation sur cet appareil.

Lorsque la chaleur des fours atteint 300 °F (150 °C), assurez-vous que le ventilateur de refroidissement tourne lorsque les commandes du four sont réglées aux positions BROIL (griller) ou BAKE (cuire) — reportez-vous à « Fonctionnement automatique du ventilateur de refroidissement » à la page 28. Si les ventilateurs ne fonctionnent pas n'utilisez **PAS** les fours. Contactez un centre de service autorisé pour faire effectuer la réparation.

Pour éviter tout risque d'incendie, prévenez l'accumulation de graisse en nettoyant fréquemment la hotte et les filtres.

En cas d'incendie ou lorsqu'une liqueur ou un autre type de spiritueux est « flambé » sur la table de cuisson, conformez-vous aux consignes du fabricant.

Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez au four des aliments dont le contenu en alcool est élevé (par ex. rhum, brandy, bourbon). L'alcool s'évapore à température élevée. Les vapeurs d'alcool pourraient s'enflammer dans le four et provoquer des brûlures. N'utilisez que de petites quantités d'alcool dans les aliments et entrouvrez la porte du four.

	MISE EN GARDE :
	Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, un protecteur arrière spécifiquement conçu pour cette cuisinière doit être installé lorsqu'elle est en usage.

IMPORTANT AVIS DE SÉCURITÉ :

La loi Safe Drinking Water and Toxic Enforcement de Californie exige du Gouverneur de cet État qu'il publie une liste des substances reconnues par l'État comme provoquant le cancer, des anomalies congénitales ou tout autre danger pour la reproduction et exige des entreprises qu'elles avertissent les clients d'une exposition potentielle à de telles substances.

Les combustibles de cuisson au gaz peuvent générer certains sous-produits apparaissant dans cette liste. L'exposition à de telles substances peut être minimisée grâce aux précautions suivantes :

1. Une bonne aération lorsque la cuisson se fait au gaz.
2. Une bonne aération durant et immédiatement après l'autonettoyage du four.
3. Une utilisation de l'appareil conforme aux directives de ce guide.

N'entreposez **PAS** et n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, vapeurs, produits inflammables ou produits non alimentaires dans ou à proximité de cet appareil. Il est spécifiquement conçu pour la cuisson ou le réchauffement des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs alors que l'appareil est en fonction ou qu'un nettoyage est effectué endommagera la cuisinière et pourrait provoquer des blessures.

Pratiques de sécurité relatives au four à la vapeur

Sécurité de la cuisson et de la cuisson à la vapeur

	AVERTISSEMENT :
	De la vapeur chaude pourrait s'échapper durant l'utilisation. Ne touchez PAS les ouvertures de ventilation.

	AVERTISSEMENT :
	De la vapeur chaude pourrait s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. De l'eau chaude pourrait gouter de la porte. Gardez les enfants à l'écart.

	AVERTISSEMENT :
	Employez des mitaines de four pour retirer les accessoires de cuisson d'un four chaud. Du liquide brûlant pourrait se répandre lors du retrait des accessoires de cuisson.

Le fond du four à la vapeur et le plat de l'évaporateur doivent toujours rester propres. Placez les porcelaines culinaires sur la grille ou dans le plat de cuisson perforé.

Les porcelaines culinaires doivent être résistantes à la chaleur et à la vapeur. Les plats de cuisson en silicone ne sont pas adaptés au mode STEAM/CONVEC (vapeur/convec).

Lorsque vous utilisez le mode STEAM (vapeur) avec un plat de cuisson perforé, glissez toujours un plat de cuisson en dessous. Le plat recueillera l'égouttement.

Ne conservez **PAS** d'aliments humides dans un four à la vapeur fermé pendant une période prolongée. Les aliments pourraient provoquer la corrosion de l'intérieur du four.

Ne remplissez **PAS** à l'excès les tartes de fruits juteux lorsque vous employez le plat de cuisson. Le jus de fruit qui s'écoule du plat de cuisson laisse des taches qui ne pourront pas être éliminées.

Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four à la vapeur, ne le laissez **PAS** toucher la vitre de la porte. Il pourrait y faire des taches permanentes.

Ne placez **RIEN** sur la porte du four ouverte. Cela pourrait endommager la cuisinière.

L'utilisation d'accessoires non recommandés par THERMADOR® pourrait entraîner des blessures.

Sécurité du nettoyage

Ne nettoyez **PAS** le four à la vapeur alors qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants dégagent des fumées nocives si appliqués à une surface chaude. Les chiffons ou éponges humides peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.

Risque de brûlure grave ! Ne nettoyez **PAS** le four à la vapeur immédiatement après l'avoir éteint. L'eau que contient le plat de l'évaporateur est encore brûlante. Attendez que la cuisinière ait refroidi.

La porte n'arrivera pas à se refermer correctement si son joint d'étanchéité est très sale. La face des meubles adjacents pourrait être endommagée. Gardez toujours le joint d'étanchéité de la porte propre et communiquez avec un technicien de service de THERMADOR® si un remplacement est nécessaire.

La cavité ouverte du four est faite d'acier inoxydable de haute qualité. Un entretien inadéquat pourrait avoir pour résultat la corrosion de la cavité. Conformez-vous aux consignes d'entretien et de nettoyage fournies dans ce guide. Dès que le four à la vapeur est refroidi, retirez de sa cavité les résidus alimentaires et déversements.

Sécurité des porcelaines culinaires

Ne placez **PAS** les aliments directement sur le fond du four.

Conformez-vous aux directives du fabricant.

Pour vous aider à démarrer du bon pied avec votre cuisinière

Pour vous aider à
démarrer du bon pied
avec votre cuisinière



Introduction

Les cuisinières THERMADOR PROFESSIONAL® sont des appareils autonomes offerts dans toute une gamme de configurations. Cette cuisinière PRO GRAND® mixte offre une table de cuisson dotée de six brûleurs au gaz STAR® et d'une plaque chauffante électrique, d'un four à convection électrique autonettoyant de taille professionnelle doté d'une capacité de grillage, d'un four à la vapeur et d'un tiroir-réchaud. Les illustrations qui suivent ont pour but de vous faire connaître les composants de votre nouvelle cuisinière.

Modèle et identification des pièces

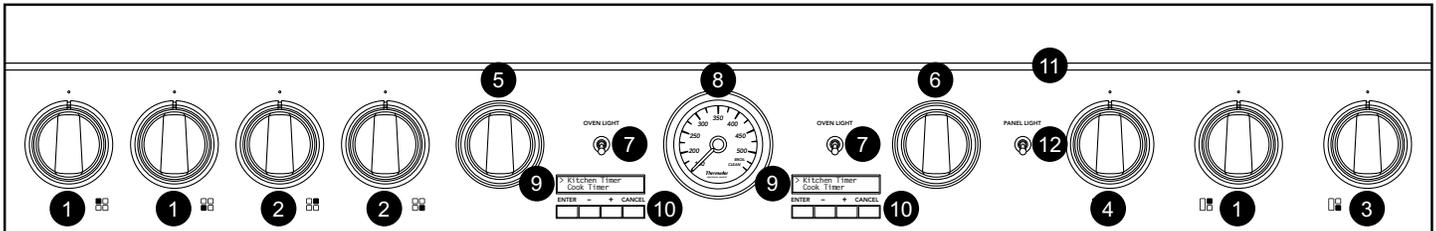
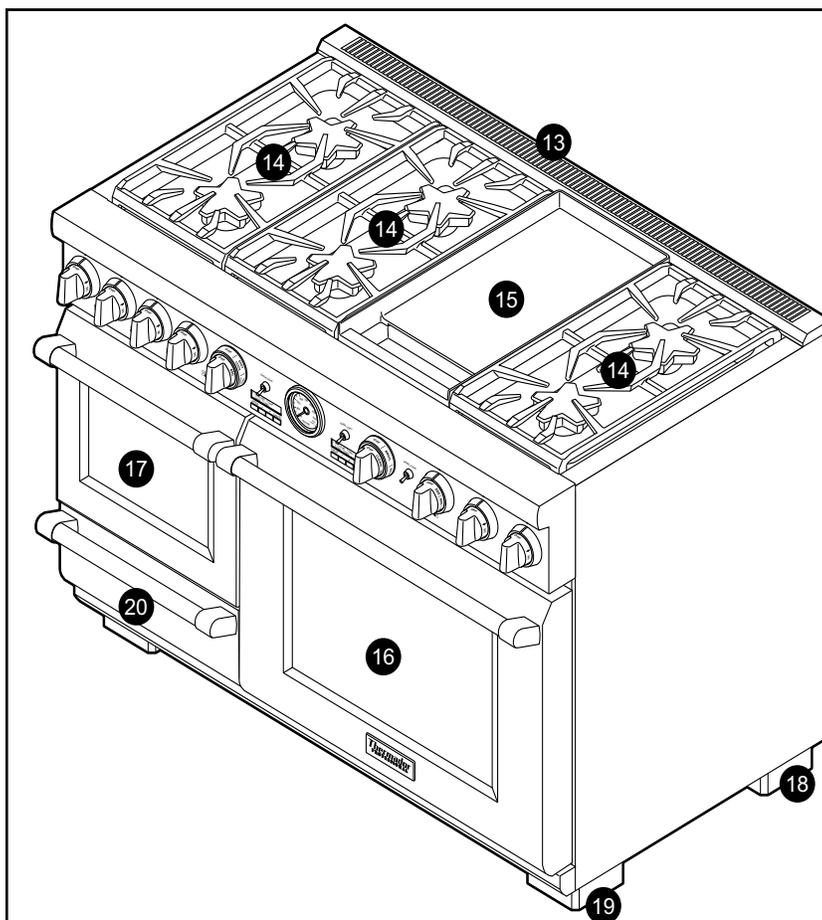


Figure 1 : Tableau de commande



Touche

1. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow® STAR® (3)
2. Boutons de commande, brûleurs STAR® de série (2)
3. Bouton de commande, ExtraHigh (1)
4. Bouton de la plaque chauffante électrique (1)
5. Boutons de commande du four à la vapeur
6. Boutons de commande du four principal
7. Interrupteurs d'éclairage du four
8. Indicateur de température
9. Écrans d'affichage du four (2)
10. Boutons de commande d'affichage du four (2)
11. Éclairage du panneau de commande
12. Interrupteur d'éclairage du panneau de commande
13. Garniture périphérique affleurante (comprise), partie arrière élevée ou basse (commandée séparément)
14. Grilles de brûleurs et brûleurs STAR® (6)
15. Plaque chauffante électrique
16. Four principal (3 grilles comprises)
17. Four à la vapeur (1 grille comprise)
18. Pattes de la cuisinière (4)
19. Capuchons de pattes (4)
20. Tiroir-réchaud

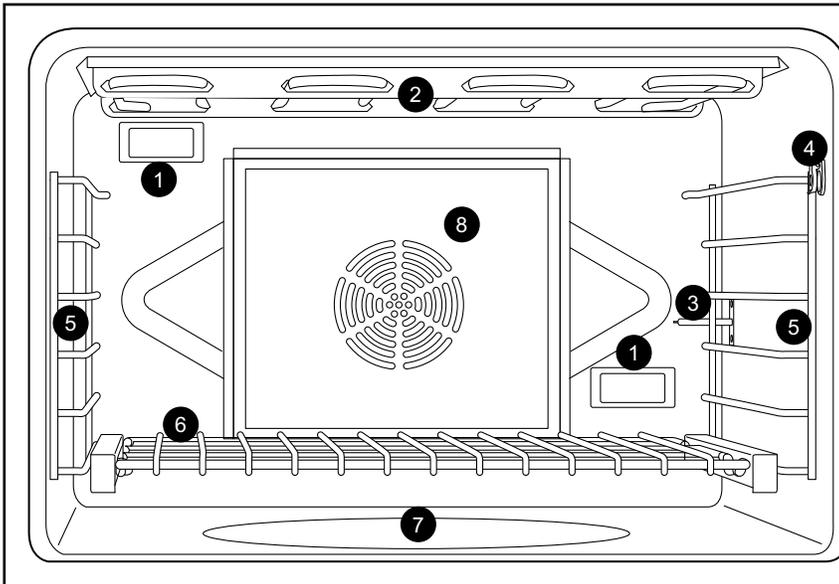


MISE EN GARDE

Pour que la ventilation à la cuisinière reste adéquate, ne retirez **PAS** les pattes de la cuisinière.

Figure 2 : Identification de la cuisinière

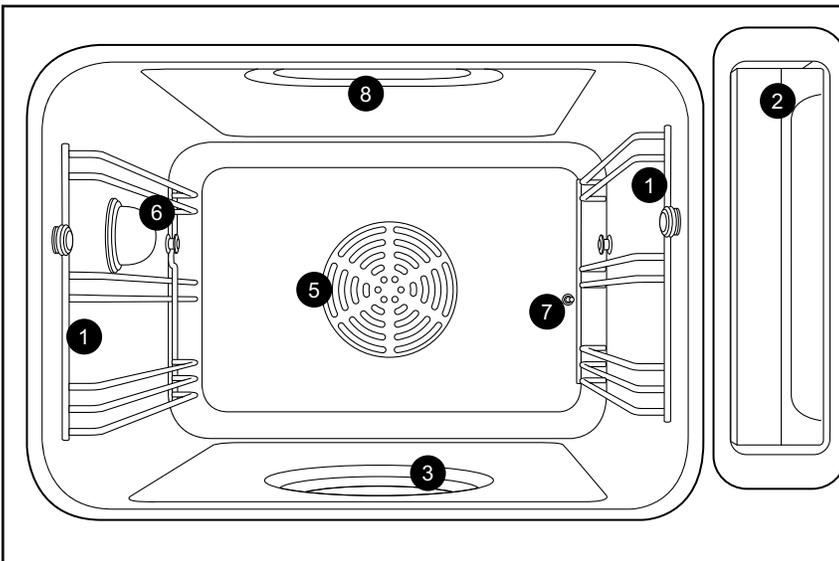
Modèle et identification des pièces



Intérieur du grand four électrique

1. Élément d'éclairage du four (2)
2. Élément de grillage
3. Sonde de température du four
4. Prise de la sonde de température
5. Guides des grilles
6. Grilles de four sur glissière THERMADOR® Full Access™ (3 comprises, 1 illustrée)
7. Élément de cuisson (masqué)
8. Couvercle du ventilateur de convection

Figure 3 : Intérieur du four principal



Intérieur du four à la vapeur

1. Guides des grilles
2. Réservoir d'eau
3. Plat de l'évaporateur
4. Grille (1 comprise, non illustrée)
5. Couvercle du dispositif de convection
6. Éclairage du four
7. Sonde de température
8. Événement d'aération de la vapeur

Figure 4 : Intérieur du four à la vapeur

Avant de commencer

Première utilisation de votre cuisinière

Vérifiez si vous avez tous ces articles :

Tableau 1 : Accessoires et pièces de la cuisinière

DESCRIPTION	Quantité
Grilles de four coulissantes THERMADOR® Full Access™, four principal	3
Lèchefrite en deux parties	1
Sonde de température	2
Grille métallique, four à la vapeur	1
Plat de cuisson perforé, grande taille, four à la vapeur	1
Plat de cuisson perforé, demi-taille, four à la vapeur	1
Plat de cuisson, demi-taille, four à la vapeur	1
Plat de cuisson, grande taille, four à la vapeur	1
Couvercles de brûleurs STAR®	6
Grilles de brûleurs	3
Boutons de commande	9
Grille revêtue d'aluminium	1
Capuchons de pattes	4
Carte d'enregistrement du produit	1
Guide de conseils pratiques	1
Garniture périphérique affleurante*	1
Trousse de conversion au gaz propane	1
Instructions d'installation	1
Guide d'utilisation et d'entretien	1
Éponge	1

* La cuisinière vous est livrée avec une garniture périphérique affleurante; toutefois, vous devez consulter la mise en garde sur le dégagement à l'arrière de la cuisinière lorsque vous l'utilisez avec sa garniture périphérique affleurante.



Retirez tous les matériaux d'emballage et étiquettes temporaires du four et de la table de cuisson. Veuillez recycler les matériaux d'emballage car tous les emballages THERMADOR® sont recyclables.

1. Assurez-vous que vous avez tous les articles détaillés ci-dessus.
2. **Notez le numéro de série et le numéro de modèle à la page 81.** Reportez-vous à la section « Étiquettes de

données » de la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve du côté droit de la cuisinière, entre la cavité du four et le panneau latéral (reportez-vous à la Figure 29 à la page 81). Vous pourriez en avoir besoin lors de futures communications avec le service à la clientèle. Notez ces renseignements sur la carte d'enregistrement livrée avec ce produit, puis postez le tout à l'adresse indiquée.

3. **Les accessoires en option suivants :** Plaque de gril, planche à hacher, couvercle de plaque chauffante,

anneau de support du wok et autres accessoires sont disponibles chez votre concessionnaire THERMADOR®.

4. Placez correctement les grilles dans le four.

La position correcte dépend de la recette que vous désirez exécuter et du mode de cuisson. Les positions de grille sont numérotées depuis la partie inférieure du four, comme dans un ascenseur. La position 3 est la plus fréquemment utilisée. Placer la ou les grilles dans la position adéquate avant de mettre le four en marche.

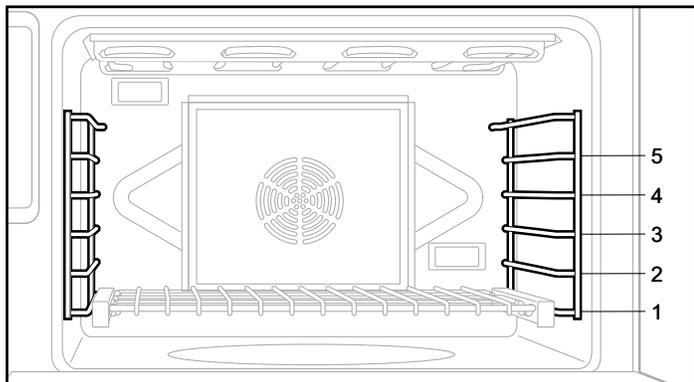


Figure 1 : Positions des grandes grilles de four

5. Les grilles de four coulissantes THERMADOR® Full Access™ sont de série sur tous les modèles.

Chaque grille sur glissière ne demande qu'un effort minimal pour être sortie, puis insérée dans le four — même si elle supporte une dinde ou un rôti de grande taille.

IMPORTANT :

TOUJOURS retirer les grilles de four coulissantes avant de procéder à l'autonettoyage du four. Si les grilles coulissantes demeurent dans le four durant l'autonettoyage, vous perdrez le produit lubrifiant du mécanisme de glissière de chaque grille et le fini se décolorera.

	<p>MISE EN GARDE :</p>
<p>Pour prévenir les risques de brûlure, ne retirez et ne remplacez JAMAIS les grilles de four lorsque le four est en marche ou qu'il refroidit.</p>	

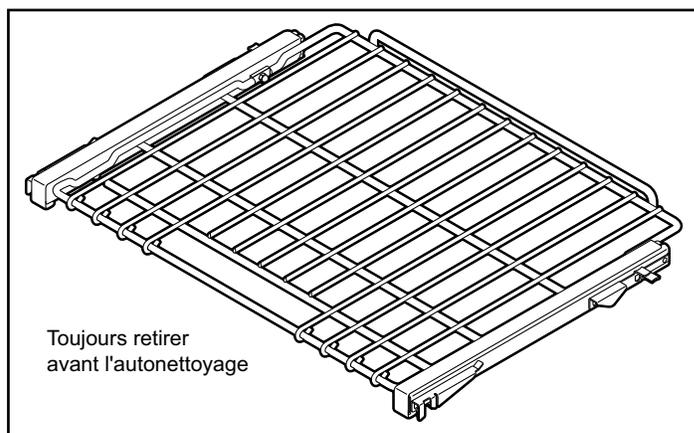


Figure 2 : Grille de four coulissante

Mise en place d'une grille dans le four :

Pour insérer une grille dans le four, maintenez cette dernière avec la barre arrière surélevée. Placez les crochets de sûreté sous la partie avant des guides de rail. Poussez la grille dans le four en soulevant les butées pour les faire passer par-dessus le devant des guides de rail. Glissez la grille en position.

Retirez la grille jusqu'à sa position d'arrêt lorsque des aliments y sont déposés. Les grilles se verrouillent et ne s'inclinent pas, même lorsqu'elles sont entièrement sorties.

Retrait de la grille du four :

Pour retirer ou replacer une grille dans le four, tirez-la vers l'avant. Soulevez l'avant de la grille pour la faire passer par-dessus les butées de sûreté, puis tirez la grille hors du four.

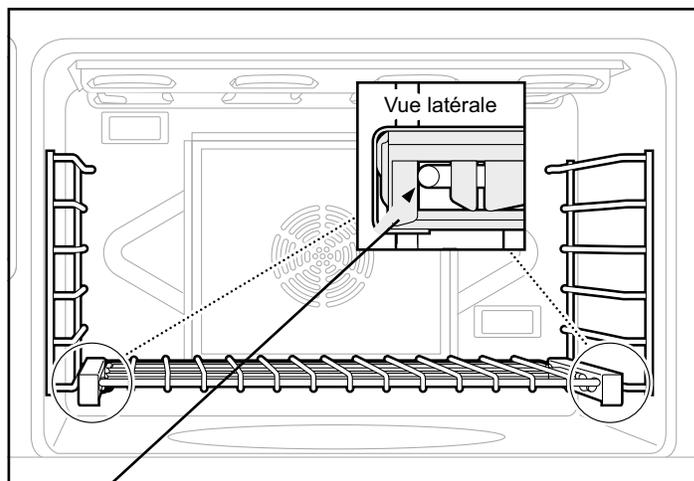


Figure 3 : Vue d'une grille sur le guide de grille

IMPORTANT :

Lorsqu'une grille coulissante est placée dans le four, assurez-vous que les supports avant des guides de grille reposent dans les larges fentes situées sur les coins avant de la grille, comme illustré. Cette étape garantit que la grille est dans la bonne position lorsque complètement insérée dans le four.

**AVERTISSEMENT :**

Il ne faut **JAMAIS** utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les grilles du four ou doubler le four. Ne retirez **PAS** l'élément de grillage du four électrique.

6. **Veillez à ce que les couvercles de brûleurs STAR® soient correctement logés sur les bases de brûleurs STAR® de la table de cuisson.** Allumez tour à tour chacun des brûleurs STAR® pour vérifier la couleur de sa flamme. Reportez-vous à la « Description de la flamme » à la page 11 pour de plus amples détails.

Remarque :

Il est normal que le processus de refroidissement expulse l'air chaud dans la pièce lorsque le four est en marche.

La cuisinière THERMADOR PROFESSIONAL® pourrait occasionnellement dégager une odeur ou une légère fumée lors de ses premières utilisations. Cette fumée ou ces odeurs proviennent de la combustion des résidus de fabrication. Ce phénomène normal apparaît sur tous les

fours neufs, peu importe le fabricant. **Avant d'utiliser la cuisson ou la cuisson au grill**, le four à convection et le grill doivent être mis en marche de façon à brûler les huiles de fabrication par l'une ou l'autre des méthodes suivantes :

1. Démarrez le système de ventilation de la cuisine (ou si la hotte est de type à recirculation d'air, ouvrez une fenêtre). Programmez le four à 500 °F (260 °C) et laissez-le exécuter un cycle de 2 heures à chaleur élevée, puis éteignez-le. Veuillez lire la section « Entretien et maintenance » à la page 67 avant de nettoyer les grilles du four.
2. Démarrez le système de ventilation de la cuisine (ou si la hotte est de type à recirculation d'air, ouvrez une fenêtre). Effectuer un cycle d'autonettoyage.

Attention ! La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations engendrées par une cuisson à chaleur élevée visant à éliminer les résidus de fabrication ou les aliments. Il est recommandé de les transporter dans une autre pièce lors de ces procédures.

Avant d'utiliser le four à la vapeur pour la première fois, effectuez un nettoyage en mode STEAM (vapeur) pendant 20 minutes conformément aux directives de la page 39.

Utilisation de la table de cuisson



Utilisation des brûleurs STAR®

Brûleurs étanches STAR®

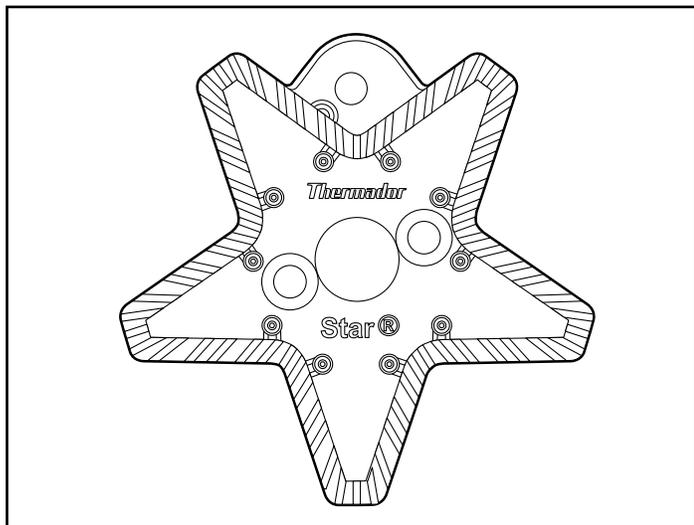


Figure 1 : Base des brûleurs STAR® en laiton

La table de cuisson offre six brûleurs à gaz de surface STAR®; chacun d'eux homologué à 18 000 BTU/HR (15 000 BTU/HR au propane). Les brûleurs STAR® sont fixés sur des bases à la forme unique qui les rend plus faciles à nettoyer.

Chaque brûleur STAR® possède une fonction de nettoyage QuickClean™ unique qui permet de facilement nettoyer le brûleur et la zone qui l'entoure.

Les deux brûleurs STAR® de gauche et de droite offrent la fonction exclusive ExtraLow®, tandis que tous les autres sont de série. Chaque brûleur STAR® possède son propre bouton de commande.

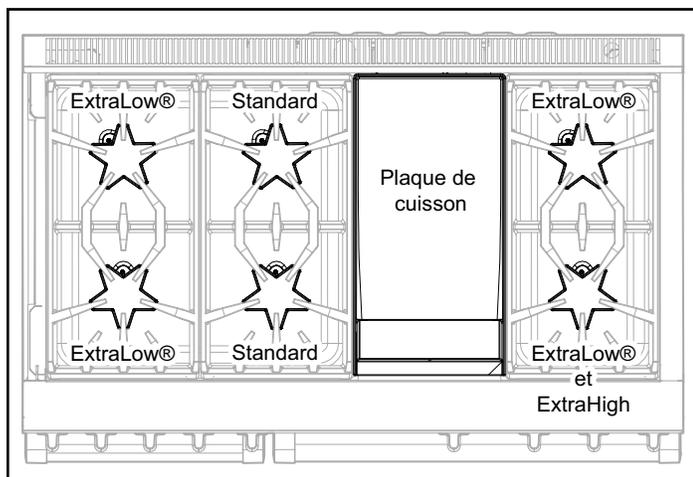


Figure 2 : Fonctions du brûleur

Boutons de commande

Deux boutons de commande se trouvent sur le panneau de commande, directement devant la paire de brûleurs au gaz STAR® qu'ils commandent — les brûleurs sont placés l'un devant l'autre sur le dessus de la cuisinière.

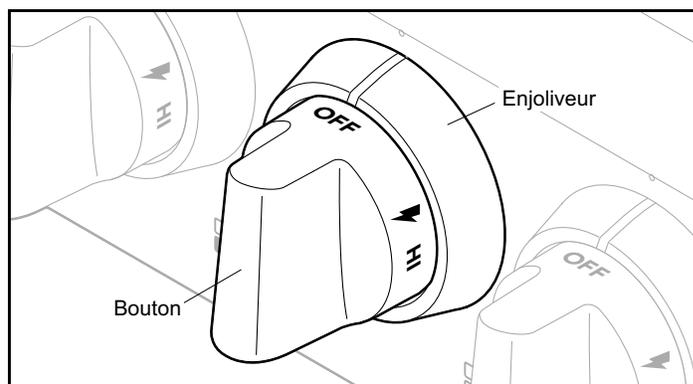


Figure 3 : Bouton de commande de brûleur STAR® de série

Le symbole qui accompagne chaque bouton de commande d'un brûleur STAR® identifie sa position sur la table de cuisson.

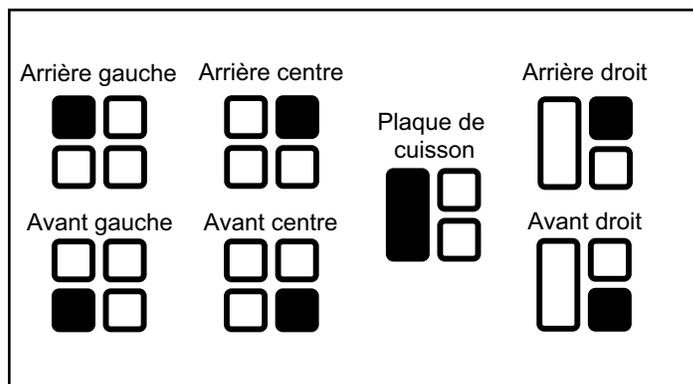


Figure 4 : Symboles de la table de cuisson

Fonctionnement des brûleurs STAR®

- Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au réglage HI.
- L'allumeur du brûleur STAR® sélectionné produit une étincelle qui allume le brûleur.
- Dès que la flamme apparaît, l'allumeur cesse de produire des étincelles.
- Tournez le bouton pour régler la flamme de HI à SIM (feu fort à petit feu).

- On retrouve directement au-dessus de chaque bouton de commande de brûleur STAR® un témoin indicateur bleu. Il s'allume lorsque le bouton de commande active l'un des modes. Il s'éteint lorsque le bouton de commande est à la position OFF.

Puissance en BTU pour les brûleurs STAR®

- XHI est équivalent à 22 000 BTU/HR (18 000 BTU/HR au propane) sur le brûleur avant du côté droit.
- HI est équivalent à 18 000 BTU/HR (15 000 BTU/HR au propane).
- SIM est équivalent à 2 100 BTU/HR. Puissance en BTU des brûleurs STAR® ExtraLow®
- SIM est équivalent à 3 000 BTU/HR.
- XLO® est équivalent à 375 BTU/HR lorsque le bouton de commande est tourné au réglage le plus bas de la gamme ExtraLow®.

Puissance en BTU pour l'option POWERBOOST® (XHI)

- XHI pour l'option POWERBOOST® est équivalent à 22 000 BTU/HR (18 000 BTU/HR au propane).
- SIM est équivalent à 3 000 BTU/HR
- XLO® est équivalent à 375 BTU/HR

Brûleurs STAR® ExtraLow®

Les commandes des deux brûleurs STAR® de gauche et de droite, avant et arrière, offrent un réglage de flamme encore plus faible que les réglages SIM de base.

La figure 5 illustre le bouton de commande présentant une plage supplémentaire entre les réglages SIM et XLO®. Lorsque le bouton est réglé dans cette plage, la flamme s'allume et s'éteint. La durée d'allumage et d'extinction de la flamme lorsqu'elle est modifiée diminue d'autant la chaleur, permettant ainsi de cuisiner des aliments délicats. Par exemple, un réglage très bas est idéal pour faire mijoter et pocher, fondre le chocolat et le beurre, maintenir des aliments cuits à une certaine température sans pour autant les brûler.

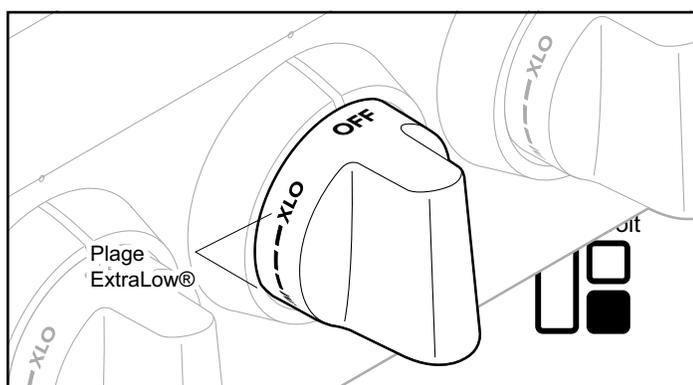


Figure 5 : Bouton de commande de brûleur STAR® ExtraLow®

Fonctionnement des brûleurs STAR® ExtraLow®

- XLO®, qui est le réglage le plus bas possible, allume la flamme pendant 7 secondes, pour ensuite l'éteindre pendant 53 secondes, sur une période d'une minute.
- Lorsque vous tournez le bouton juste au-delà du réglage SIM, la flamme s'allume pendant environ 54 secondes et s'éteint pendant 6 secondes à chaque minute.
- Pour varier la quantité de chaleur basse, vous pouvez régler le bouton à l'endroit désiré entre les repères SIM et XLO®.

Techniques ExtraLow®

- Le type et la quantité d'aliments à cuire affecte le réglage à utiliser.
- L'ustensile culinaire sélectionné affecte également le réglage. Sa taille, son type, le matériau dont il est fait et la présence ou l'absence d'un couvercle sont tous des éléments qui affectent l'uniformité de la température de cuisson.
- Pour maintenir la chaleur à un niveau bas ou pour faire mijoter, amenez d'abord le mets à ébullition. Mélangez bien, puis couvrez et abaissez la chaleur jusqu'au réglage qui est juste sous l'option SIM.
- Vérifiez périodiquement et choisissez un autre réglage s'il y a lieu.
- Si vous employez une casserole ou une poêle de grande taille, il est possible que seuls les aliments au centre de cet ustensile de cuisson mijotent. Pour distribuer la température, mélangez les aliments des bords extérieurs pour les ramener vers le centre.
- Il est normal de devoir mélanger occasionnellement lorsque vous faites mijoter des aliments. C'est particulièrement important lorsque vous devez faire mijoter pendant plusieurs heures, par exemple lorsque vous faites une sauce à spaghetti ou des fèves au lard.
- Lorsque vous diminuez le réglage de la flamme, faites-le par petites étapes.
- Si le réglage est trop bas pour permettre de faire mijoter les aliments, ramenez à ébullition avant de procéder à un réglage un peu plus haut.
- Lorsque vous faites mijoter des aliments, il est normal de ne pas voir apparaître le bouillonnement immédiatement après les avoir mélangés.
- Un bouillonnement peut apparaître lorsque la flamme est allumée, pour ensuite disparaître lorsqu'elle est éteinte. Même lorsque la flamme est éteinte, une vapeur et un léger frémissement apparaissent à la surface des liquides.

POWERBOOST®

L'option POWERBOOST®, ou XHI, se trouve du côté avant droit du dessus de la cuisinière. L'option XHI permet de dégager 4 000 BTU (gaz naturel) de plus à son réglage le plus élevé (22 000 BTU gaz naturel) que tout autre brûleur STAR®. On peut y faire rapidement bouillir de l'eau, saisir les steaks, sauter les légumes, etc. L'utilisation des modes SIM et XLO® demeure la même que pour tous les autres brûleurs XLO®.

Mise en place du couvercle du brûleur STAR®

Les couvercles des brûleurs STAR® doivent être correctement mis en place sur les bases de brûleur pour que la table de cuisson fonctionne correctement. Si les couvercles des brûleurs STAR® ne sont pas correctement placés, un ou plusieurs des problèmes ci-dessous peuvent survenir.

- Les flammes du brûleur montent trop haut.
- Des flammes s'échappent des brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allument pas.
- Les flammes des brûleurs sont inégales.
- Les brûleurs dégagent une odeur de gaz.

	MISE EN GARDE :
	Pour prévenir les flambées soudaines et la formation de sous-produits dangereux, n'utilisez jamais la table de cuisson sans que tous les couvercles et grilles des brûleurs STAR® ne soient correctement placés.

	MISE EN GARDE :
	Afin de minimiser le risque de brûlures, ne touchez PAS les grilles ou les couvercles des brûleurs STAR® lorsqu'ils sont chauds. Éteignez la table de cuisson et laissez les brûleurs refroidir.

Vérification de la mise en place des couvercles de brûleurs

- Assurez-vous qu'il n'y a aucun jeu entre les couvercles des brûleurs STAR® et leurs bases. Consultez les figures 5 et 6 : *Mise en place correcte et incorrecte des couvercles de brûleurs STAR®* pour des exemples des dispositions correctes et incorrectes des couvercles de brûleurs STAR®.
- Déplacez délicatement les couvercles des brûleurs STAR® d'un côté à l'autre pour vous assurer qu'ils sont correctement placés sur leurs bases. Lorsqu'il est correctement mis en place, chaque couvercle de brûleur STAR® restera à plat sur sa base en forme d'étoile et il la recouvrira complètement lorsqu'on l'examine de haut, tel qu'illustré ci-dessous.

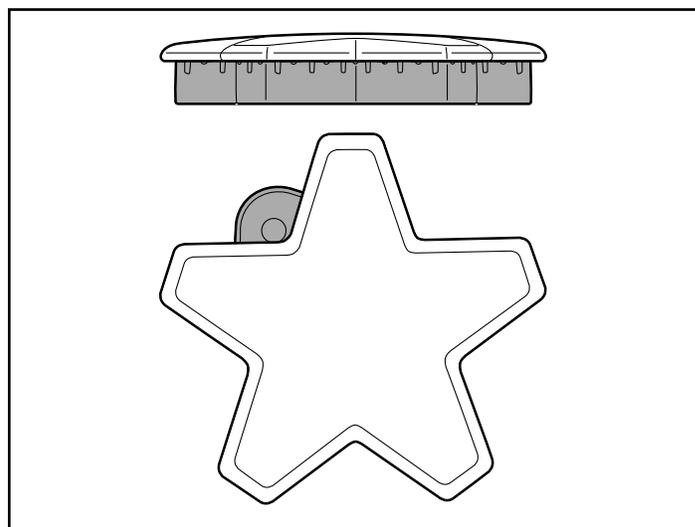


Figure 6 : Mise en place correcte du couvercle du brûleur STAR®

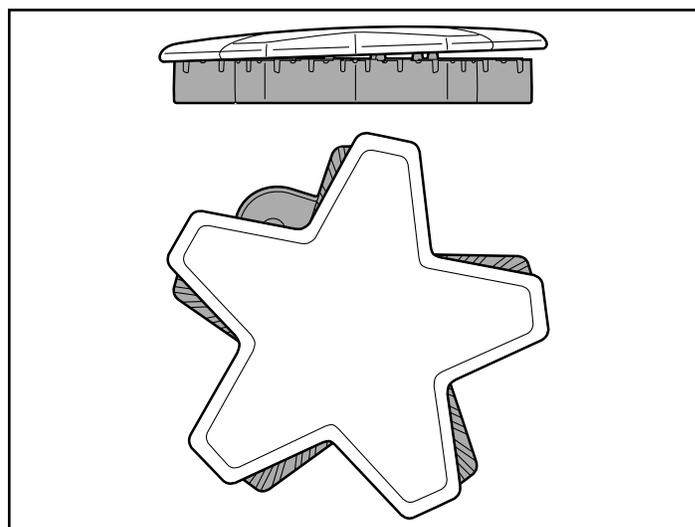


Figure 7 : Mise en place incorrecte du couvercle du brûleur STAR®

Allumage électronique par point unique

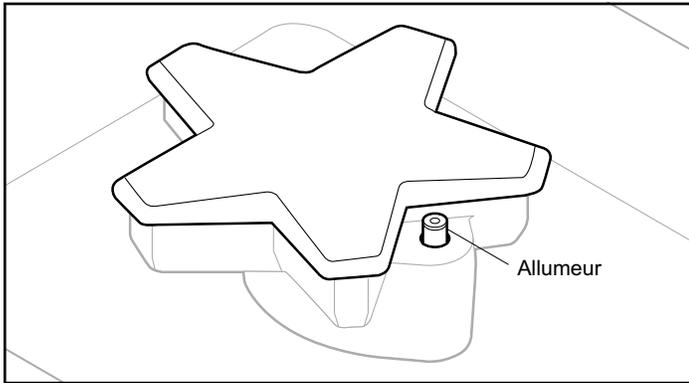


Figure 9 : Allumeur

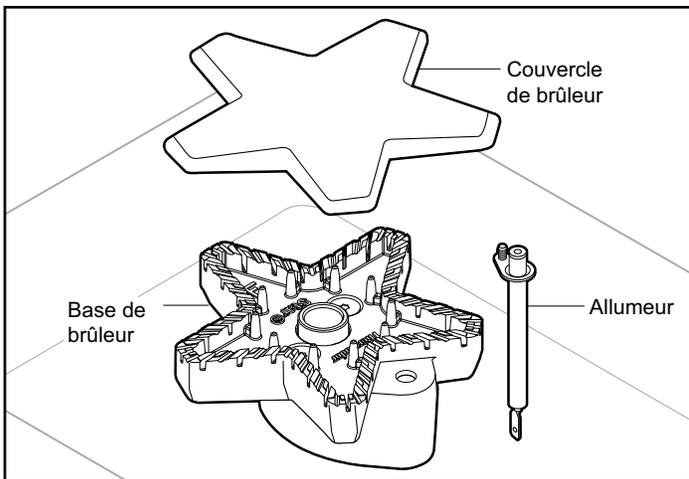


Figure 10 : Composants du brûleur STAR®

Chaque brûleur STAR® possède son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le brûleur est mis en marche. Chaque brûleur STAR® doit s'allumer en 4 secondes ou moins. Si un brûleur STAR® ne s'allume pas, inspectez le couvercle pour vous assurer qu'il est correctement posé sur la base du brûleur.

	AVERTISSEMENT :
	Ne touchez PAS les brûleurs STAR® lorsque les allumeurs produisent des étincelles.

Si un brûleur STAR® n'arrive pas à s'allumer, reportez-vous à la « Avant d'appeler pour une réparation » à la page 81.

Ré-allumage automatique

Si un ou plusieurs brûleurs STAR® s'éteignent, l'allumeur électronique réactive automatiquement la flamme. Ne touchez **PAS** les brûleurs STAR® lorsque les allumeurs sont activés.

IMPORTANT :

- Pour que la combustion soit adéquate, n'utilisez **PAS** la table de cuisson si les grilles des brûleurs ne sont pas en place.
- L'allumage et la combustion de gaz émettent un bruit léger. C'est normal.
- Sur les tables de cuisson qui fonctionnent au gaz propane (LP), un léger « pop » pourrait se faire entendre au niveau des orifices du brûleur STAR® au moment où il s'éteint.

Panne de courant

- En cas de panne de courant, seuls les brûleurs qui ne possèdent pas l'option ExtraLow® peuvent être allumés manuellement. Il faut allumer chaque brûleur individuellement.
- Si la table de cuisson de la cuisinière est en cours d'utilisation lorsque la panne de courant survient, tournez tous les boutons de commande à la position OFF.
- Pour allumer les brûleurs STAR® de série, grattez une allumette et maintenez-la au niveau des orifices tout en tournant le bouton de commande à la position HI. Attendez que la flamme apparaisse tout autour du couvercle du brûleur STAR® avant de l'ajuster à la hauteur désirée.
- Les brûleurs STAR® ExtraLow® NE PEUVENT PAS être utilisés durant une panne de courant. Veillez à ce qu'ils soient tous éteints.
- Si l'un ou l'autre des brûleurs STAR® ExtraLow® est en marche lorsque la panne de courant se produit, il ne pourra pas être remis en marche avant que les deux boutons de commande n'aient d'abord été réglés en position éteint.
- Ni la plaque chauffante, ni les accessoires du gril ne peuvent être utilisés durant une panne de courant.
- Si vous sentez une odeur de gaz, reportez-vous aux précautions de sécurité détaillées à la page 3.

	MISE EN GARDE :
	En cas de panne de courant, tournez tous les boutons à la position OFF. Seuls les brûleurs STAR® peuvent être allumés manuellement.

Hauteur de la flamme

- La hauteur correcte de la flamme dépend de plusieurs éléments : 1) la taille et le matériau dont l'ustensile culinaire est fait, 2) les aliments à cuisiner et 3) la quantité de liquide dans la casserole ou la poêle.
- Ne laissez **JAMAIS** la flamme s'étendre au-delà de la base de la casserole ou de la poêle.
- Une flamme moyenne ou basse convient aux matériaux qui conduisent lentement la chaleur tels que la vitrocéramique ou l'acier revêtu de porcelaine.

Description de la flamme

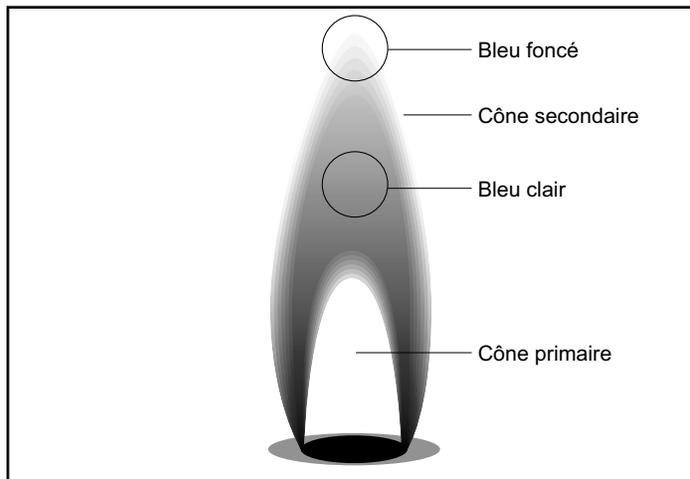


Figure 11 : Couleur de la flamme

- La couleur de la flamme d'un brûleur STAR® doit être entièrement bleue, sans extrémités jaunes. Il est courant que la flamme se colore d'orange, indiquant ainsi que des particules aériennes sont brûlées; cette couleur disparaît à l'usage.

- Avec le gaz propane (LP), les extrémités du cône principal peuvent être jaunes. C'est normal.
- La flamme doit entourer complètement le couvercle du brûleur STAR®. Si ce n'est pas le cas, vérifier que le couvercle est bien placé sur sa base et que les orifices ne sont pas bloqués.
- La flamme doit être stable sans bruit excessif ni palpitation.



MISE EN GARDE :

Cet appareil contient ou, par le biais d'un usage normal aux fins prévues, facilite l'émission de produits chimiques ou autres substances reconnues par l'État de la Californie comme provoquant le cancer et/ou des anomalies congénitales, ou entraînant d'autres dangers pour la reproduction. Pour minimiser l'exposition à ces produits chimiques :

- 1) Pour garantir une combustion adéquate, les brûleurs STAR® doivent être ajustés par une agence ou un installateur certifié.
- 2) Lorsque vous cuisinez sur le gaz, veillez à assurer une aération adéquate en ouvrant une fenêtre, ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.
- 3) Utilisez **TOUJOURS** l'appareil conformément aux directives de ce guide.

Recommandations en matière d'ustensiles de cuisson

	MISE EN GARDE :
	Afin d'éviter tout risque de blessures graves, ou de dommages à l'appareil ou aux ustensiles culinaires, veuillez observer les consignes qui suivent :

- Les ustensiles de cuisson pour le four, par exemple grandes casseroles, tôles à biscuits, etc. ne devraient **JAMAIS** être utilisés sur la table de cuisson.
- Les grands récipients doivent être décalés lorsqu'ils sont utilisés sur la table de cuisson.

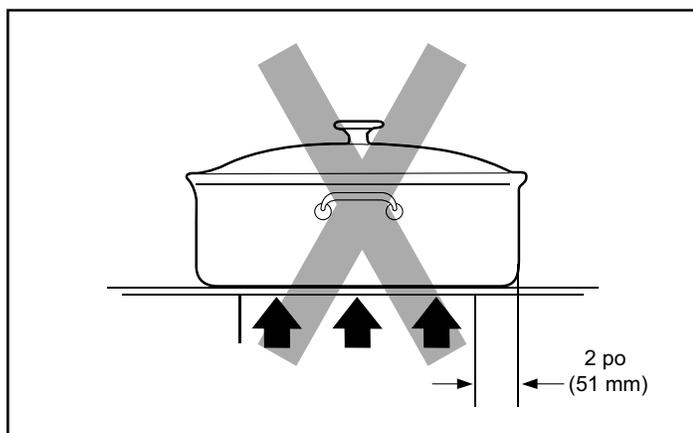


Figure 12 : Diamètre de la base

- Choisissez un diamètre de base qui correspond au diamètre de la flamme. Le diamètre de la flamme doit être de la même taille que la base de la casserole ou de la poêle, ou légèrement plus petit. Les récipients surdimensionnés ou sous-dimensionnés nuisent à la performance de la cuisson. Une dimension de base de 5 1/2 po (140 mm) est en général la plus petite taille acceptée.

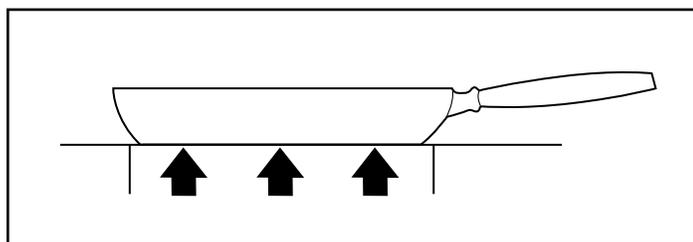


Figure 13 : Récipient de cuisson équilibré

- L'équilibre est important pour la stabilité, aussi bien que pour assurer une cuisson égale. La poignée ne doit pas être plus lourde que le récipient et s'incliner de façon inégale. Tout récipient de cuisson doit être bien à plat sur la grille sans balancement ou vacillement.

- Ne placez pas d'aliments emballés dans du papier d'aluminium directement sur la grille du brûleur STAR®. Le papier d'aluminium pourrait fondre durant la cuisson.
- Ne laissez **PAS** le plastique, le papier ou le tissu entrer en contact avec la grille du brûleur STAR®. Ils pourraient fondre ou s'enflammer.
- Ne laissez **JAMAIS** un récipient de cuisson bouillir à vide. Cela pourrait endommager à la fois le récipient et la surface de cuisson.
- Nous recommandons l'utilisation de récipients de cuisson de qualité professionnelle avec poignées en métal, car les poignées de plastique pourraient fondre ou se boursoufler si la flamme remontait sur le côté. Vous trouverez ce type de récipient dans les magasins de fournitures pour restaurant et les boutiques gastronomiques. Tous les ustensiles de cuisson devraient présenter les caractéristiques suivantes : bonne conductivité à la chaleur, bon équilibre, diamètre de la base de bonne dimension, base plate et lourde et couvercle bien ajusté.
- Pour de meilleurs résultats, la flamme doit être restreinte au dessous du récipient.
- Les récipients de cuisson en aluminium et laiton conduisent la chaleur rapidement et également. Ces métaux sont quelquefois attachés à la base ou à l'âme entre deux surfaces d'acier inoxydable.

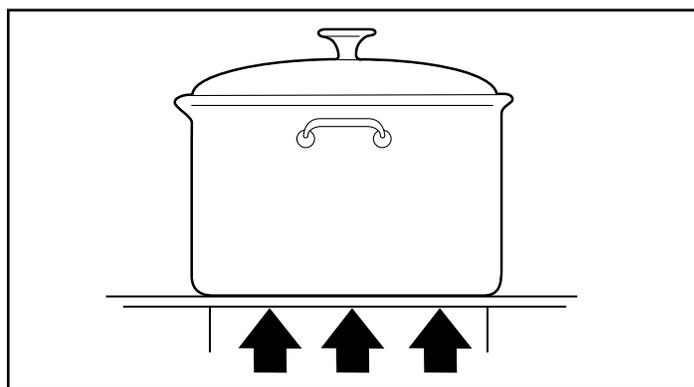


Figure 14 : Récipient de cuisson à base plate

- Une base plate et lourde est plus apte à rester à plat lorsqu'elle est chauffée. Toute base gondolée, bosselée, rainurée ou trop légère donnera une cuisson inégale. Faites chauffer ou refroidir graduellement les plats de cuisson afin d'éviter des changements de température soudains qui pourraient les déformer. N'ajoutez **PAS** d'eau froide à un récipient chaud.

- Un couvercle correctement ajusté raccourcira les temps de cuisson et vous permettra d'utiliser un réglage de chaleur plus bas.

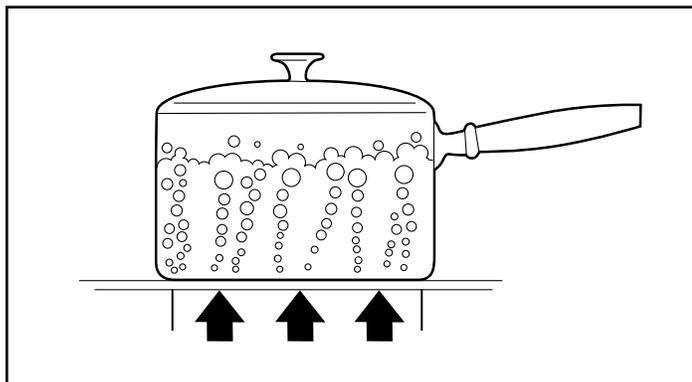


Figure 15 : Récipient couvert

Ustensiles de cuisson de spécialité

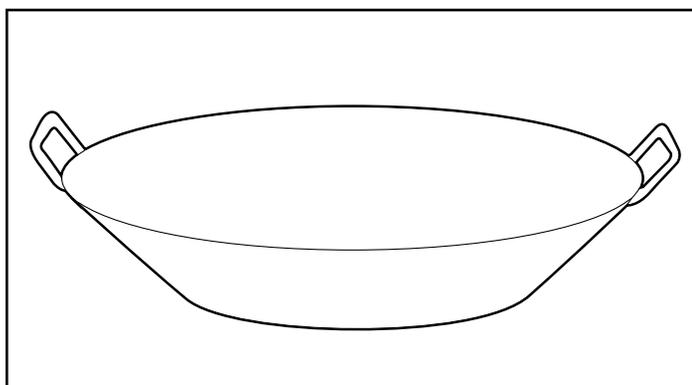


Figure 16 : Wok à fond plat

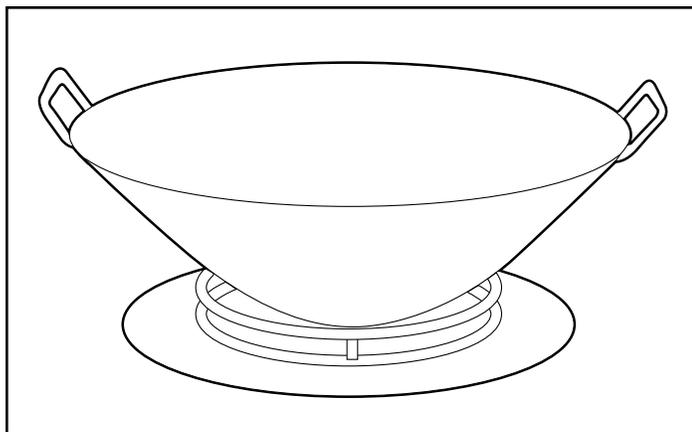


Figure 17 : Wok à fond arrondi sur anneau de support

- **Woks** — Les woks à fond plat ou arrondi, ainsi que les anneaux de support peuvent être utilisés sur tous les modèles. Si le fond du wok est arrondi, vous devrez y ajouter un anneau de support. L'anneau de support en fonte revêtu de porcelaine d'un wok peut être acheté séparément.
- **Marmites et marmite à conserves** — Choisissez un récipient dont le diamètre de base ne dépasse pas la grille de plus de 2 po (51 mm).

Marmite à conserves au bain-marie de taille standard
21–22 pintes (2,0–21 litres), avec base de 11–12 po
(280–305 mm) et profondeur de 9–11 po (229–279 mm).

Marmite à conserve à pression de taille standard
8–22 pintes (7,5–21 litres), avec base de 8–11 po
(200–250 mm) et profondeur de 6¹/₂–12 po (165–305 mm).

Conseils de mise en conserve :

- Un récipient à fond plat est préférable à un récipient à fond concave, convexe ou ondulé.
- Lorsque vous employez deux marmites à conserve à la fois, utilisez des brûleurs STAR® décalés. Attention de ne **PAS** bloquer l'air aux brûleurs STAR®. Pour que la combustion puisse se faire, la flamme doit être nourrie d'air.
- Mettez un couvercle sur la marmite à conserve lorsque vous portez à ébullition.
- Une fois que le contenu aura été porté à ébullition à HI, réglez la flamme au niveau le plus bas possible pour que la pression et l'ébullition soient maintenues.
- La mise en conserve produit une grande quantité de vapeur. Attention de ne pas vous brûler.

Guide de cuisson de surface sur les brûleurs STAR®

Utilisez le tableau suivant. Les réglages que vous utilisez varient selon les récipients de cuisson choisis et la température de départ des aliments. Sur le tableau, le réglage de fin a été séparé pour les brûleurs STAR® de série et ExtraLow®. Il pourrait y avoir ou non une différence entre les deux réglages des brûleurs STAR®. Le réglage ExtraLow® peut viser soit la cuisson, soit le maintien.

Élevez ou diminuez graduellement le réglage de la flamme. Laissez le récipient et l'aliment s'ajuster au nouveau réglage.

Aliment	Réglage de départ	Réglage de fin Brûleurs STAR® de série	Réglage de fin des brûleurs ExtraLow® (XLO®) STAR®
BREUVAGES Lait au chocolat	MED — réchauffer le lait, couvrir	SIM — terminer le réchauffement	XLO® — garder au chaud, couvrir*
PAINS Pain doré, crêpes, sandwich grillés	MED — préchauffer le poêlon	SIM à MED — cuire	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
BEURRE Fondre	SIM — pour commencer à faire fondre		Laisser fondre de 5 à 10 minutes
CÉRÉALES Semoule de maïs, gruau de maïs, gruau	HI — couvrir, amener l'eau à ébullition, ajouter les céréales	SIM à MED — terminer la cuisson conformément aux directives de l'emballage	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série XLO® — garder au chaud, couvrir*
CHOCOLAT Fondre	XLO® — peut être remué pour accélérer la fonte		XLO® — laisser fondre de 10 à 15 minutes XLO® — pour garder au chaud*
DESSERTS Bonbons	SIM à MED — faire cuire conformément à la recette	SIM à MED	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
Pouding et mélange de remplissage à tarte	SIM à MED SIM — faire cuire conformément aux directives de l'emballage	SIM	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
Pouding	SIM à MED SIM — amener le lait à ébullition	SIM	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
ŒUFS Cuits dans la coquille	MED HI — couvrir les œufs avec de l'eau, poser le couvercle, amener à ébullition		XLO® — faire cuire de 3 à 4 minutes pour des œufs mollets; ou de 15 à 20 minutes pour des œufs durs
Frits, brouillés	SIM à MED — faire fondre le beurre, ajouter les œufs	SIM terminer la cuisson	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série XLO® — pour garder au chaud pendant une courte période*
Pochés	HI — amener l'eau à ébullition, ajouter les œufs	SIM à MED — finir le réchauffement	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
VIANDE, POISSON, VOLAILLE Bacon, fricadelle de saucisse	MED HI — jusqu'à ce que la viande commence à grésiller	SIM à MED — terminer la cuisson	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série

* Ces aliments devront être remués à l'occasion.

Aliment	Réglage de départ	Réglage de fin Brûleurs STAR® de série	Réglage de fin des brûleurs ExtraLow® (XLO®) STAR®
Aliments braisés : Steak suisse, bœuf braisé, viande en ragoût	MED HI — fondre le gras, faire brunir la viande à MED HI , ajouter le liquide, couvrir		XLO® — laisser mijoter jusqu'à consistance tendre
Friture rapide : Steaks à déjeuner	MED HI — préchauffer le poêlon	MED HI — faire frire rapidement	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
Friture : Poulet	MED HI — chauffer l'huile, puis brunir à MED	SIM — couvrir, terminer la cuisson	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
Friture : Crevettes	MED HI — chauffer l'huile	MED à MED HI — pour maintenir la température	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
Poêler : Côtelettes d'agneau, steaks minces, hamburgers, saucisses en chapelet	MED HI — préchauffer le poêlon	MED — brunir la viande	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série XLO® — pour garder au chaud
Pocher des aliments : Poulet, entier ou en morceaux, poisson	MED HI — Couvrir, amener les liquides à ébullition		Pour terminer la cuisson
Mijoter : Poulet en daube, bœuf salé, langue, etc.	HI — couvrir, amener les liquides à ébullition		XLO® — mijoter lentement XLO® — garder au chaud, couvrir
PÂTES Macaroni, nouilles, spaghetti	HI — amener l'eau à ébullition, ajouter les pâtes	MED HI à HI — pour maintenir l'ébullition	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
MAÏS ÉCLATÉ (Utiliser un récipient lourd à fond plat.)	HI — couvrir, chauffer jusqu'à ce que les grains commencent à éclater	MED HI — pour terminer l'éclatement	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
AUTOCUISEUR Viande	MED HI à HI — accumuler la pression	SIM à MED — maintenir la pression	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
Légumes	HI — accumuler la pression	SIM à MED — maintenir la pression	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
RIZ	HI — couvrir, amener l'eau et le riz à ébullition	SIM — pour maintenir une faible ébullition Couvrir et cuire jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série XLO® — garder au chaud, couvrir
SAUCES À base de tomate	MED HI — cuire la viande ou les légumes selon la recette	SIM — pour continuer à mijoter	XLO® — faire mijoter pour épaissir la sauce, sans couvrir
Blanche, à la crème, béarnaise	MED — faire fondre le gras, suivre la recette	SIM — terminer la cuisson	XLO® — garder au chaud, couvrir*
Hollandaise	XLO®		XLO® — garder au chaud, réglage le plus bas pour une courte période, remuer fréquemment
SOUPES, BOUILLON	HI — couvrir, amener les liquides à ébullition	SIM pour continuer à mijoter	Mijoter à XLO® — garder au chaud, couvrir*

* Ces aliments devront être remués à l'occasion.

Aliment	Réglage de départ	Réglage de fin Brûleurs STAR® de série	Réglage de fin des brûleurs ExtraLow® (XLO®) STAR®
LÉGUMES Frais	HI — couvrir, amener l'eau et les légumes à ébullition	SIM à MED — faire cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série XLO® — garder au chaud, couvrir
Aliments congelés	HI — couvrir, amener l'eau et les légumes à ébullition	SIM à MED — faire cuire conformément aux directives de l'emballage	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
Friture	HI — chauffer l'huile	MED à MED HI — pour maintenir la température de friture	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
Dans la pochette	HI — amener l'eau et la pochette à ébullition	SIM à MED — faire cuire conformément aux directives de l'emballage	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
Sautés	HI — chauffer l'huile ou faire fondre le beurre, ajouter les légumes	SIM à MED — faire cuire au goût	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série
Sautés	HI — chauffer l'huile, ajouter les légumes	HI à MED HI — terminer la cuisson	Même chose que pour les brûleurs STAR® de série

* Ces aliments devront être remués à l'occasion.

Utilisation de la plaque chauffante électrique

Description

La plaque chauffante intégrée est faite d'aluminium de qualité restaurant et enduite d'un revêtement anti-adhésif. Sa surface procure une chaleur égale et est facile à nettoyer.

Un hachoir en érable, un couvercle en acier inoxydable et une plaque de gril revêtue d'aluminium sont disponibles et peuvent être achetés séparément. Le hachoir en érable et le couvercle en acier inoxydable couvrent la surface lorsque la plaque chauffante n'est pas utilisée. La plaque de gril revêtue d'aluminium peut remplacer la plaque chauffante. Consultez les instructions qui accompagnent la plaque de gril pour de plus amples détails.

Le hachoir en érable et le couvercle en acier inoxydable doivent être retirés avant de mettre en marche la plaque chauffante.

- L'élément de la plaque chauffante est homologué à 120 volts c.a., 1 600 watts.

	AVERTISSEMENT :
	L'élément de la plaque chauffante reste chaud après utilisation. Prévoyez suffisamment de temps pour que tous ses composants refroidissent avant de les nettoyer.

	MISE EN GARDE :
	Pour éviter tout risque de blessure, n'utilisez JAMAIS la plaque chauffante sans sa plaque. N'utilisez JAMAIS la plaque chauffante d'une manière non indiquée dans le guide d'entretien et de maintenance.

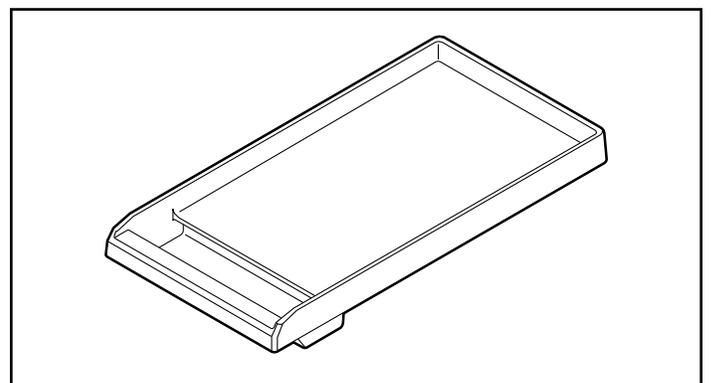


Figure 18 : Plaque chauffante

La plaque chauffante (ou la plaque de gril en option) doit toujours être en place avant d'être mise en marche.

Bouton de commande

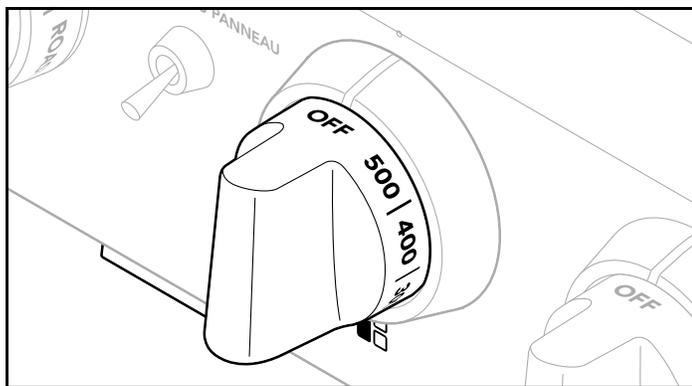


Figure 19 : Bouton de commande

- La plaque chauffante est contrôlée de façon électronique conformément aux températures indiquées sur le bouton. Elles vont de 150 °F à 500 °F (65 °C à 260 °C).
- Le bouton ne présente aucun réglage fixe.
- Enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire du réglage de la température.

Préparation de la plaque chauffante

La plaque chauffante doit être légèrement inclinée vers l'avant pour une performance maximale. Consultez le guide d'installation pour l'inspection et l'ajustement de la plaque chauffante selon un angle adéquat. La plaque chauffante est légèrement inclinée en usine. Toutefois, durant son installation, l'installateur est responsable de sa mise à niveau.

La plaque chauffante doit être lavée à l'eau tiède savonneuse, puis rincée à l'eau claire avant sa première utilisation. Elle peut être employée sans beurre, margarine ou huile. Néanmoins, vous pouvez en utiliser une petite quantité pour donner plus de goût aux aliments.

Vous pouvez employer n'importe quel ustensile sur la surface de la plaque. Attention toutefois de ne pas percer la surface.

AVIS :

La performance de la plaque ou de la grille peut varier selon la quantité d'air qui circule dans l'environnement de l'appareil. Un débit d'air excessif pourrait provenir d'un climatiseur ou d'un ventilateur de plafond qui souffle directement sur la table de cuisson. Le temps de réchauffement s'en trouverait prolongé, ou la température de la grille ou de la plaque pourrait être plus élevée ou plus basse que le réglage du bouton.

Remarque :

Une hotte bien installée n'est pas considérée comme une source d'air excessive.

Guide de cuisson de la plaque chauffante

ALIMENT	RÉGLAGE
Œufs	325–350 °F (160–180 °C)
Bacon, saucisses à déjeuner	375–400 °F (190–200 °C)
Sandwichs rôtis	350–375 °F (180–190 °C)
Poitrines de poulet désossées	375–400 °F (190–200 °C)
Côtelettes de porc désossées, 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	375–400 °F (190–200 °C)
Steaks, 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	400–425 °F (200–220 °C)
Boulettes de bœuf haché, 6 onces	375–400 °F (190–200 °C)
Hot dogs	350–375 °F (180–190 °C)
Jambon en tranches, 1/2 po (12,7 mm) d'épaisseur	350–375 °F (180–190 °C)
Crêpes, pain doré	400–425 °F (200–220 °C)
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	375–400 °F (190–200 °C)

Plateau récupérateur de graisse de la plaque chauffante

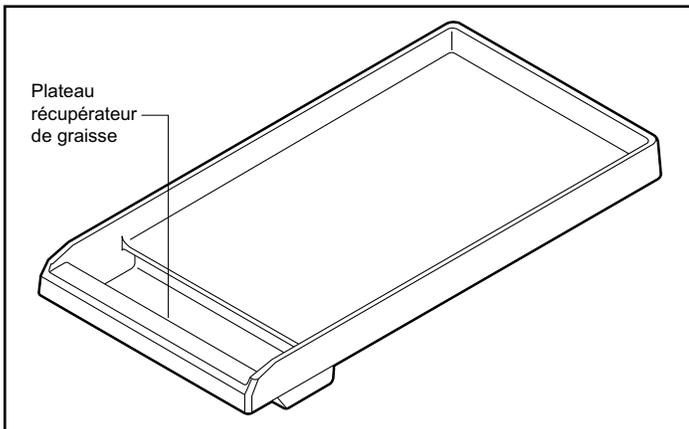


Figure 20 : Plateau récupérateur de graisse

Nettoyez le plateau récupérateur de graisse après chaque utilisation. Lorsque vous retirez le plateau, attention que le contenu ne se renverse pas lorsque vous l'inclinerez. La plaque chauffante et son plateau peuvent être mis au lave-vaisselle.

Après refroidissement, versez la graisse dans un contenant résistant à la graisse pour mise au rebut.

Cuisson sur la plaque chauffante

1. Tournez le bouton à la température de cuisson appropriée pour préchauffer la plaque.
2. Préchauffez jusqu'à ce que le témoin de la plaque chauffante s'éteigne.

Ajoutez du beurre, de la margarine, de l'huile ou du shortening au besoin.

Utilisation du four à convection



Fonctions de cuisson étendues

Commandes du four



Figure 1 : Commandes du four

1. **ENTER** confirme une sélection
2. (**-**) diminue et (**+**) augmente la durée et/ou les températures. Ces touches permettent également de faire défiler les fonctions d'affichage du four.
3. **CANCEL** (annuler) efface toutes les opérations du four.

Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine (ou « *sablier* ») peut être réglée jusqu'à une durée de *23 heures* et *55 minutes*. La minuterie de cuisine peut être utilisée que le four soit en fonction ou non.

Remarque :

La minuterie du four à la vapeur ne peut être utilisée que lorsque ce dernier est en fonction.

Minuterie de cuisson

La minuterie de cuisson est conçue pour désactiver mécaniquement le four une fois le temps de cuisson écoulé. Cette minuterie peut être utilisée avec tous les modes de cuisson principaux, à l'exception du mode autonettoyage.

- Elle ne peut pas être utilisée en même temps que la sonde de température.
- La durée de cuisson maximum qui peut être programmée est de 12 heures.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la minuterie pour cuire des produits de boulangerie-pâtisserie (gâteaux, biscuits, pains, etc.), qui requièrent le préchauffage du four.

Programmation de la sonde thermique

L'utilisation de la sonde thermique permet un meilleur contrôle de la cuisson de vos aliments. La sonde désactive automatiquement le mode de cuisson spécifié, lorsqu'un plat a atteint la température souhaitée préalablement définie.

1. Rabattez le capuchon de la prise vers le haut (consultez la Figure 3 à la page 16).

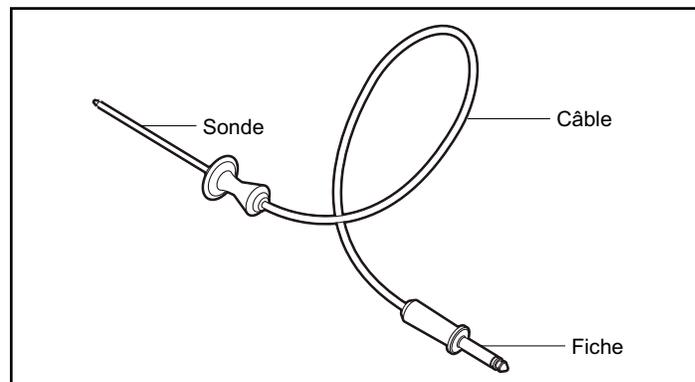


Figure 2 : Sonde thermique

2. Insérez la fiche dans la prise (consultez la Figure 2).
3. Introduisez la sonde dans la viande.
 - Pour éviter d'endommager la sonde, vérifiez que la viande est complètement décongelée avant d'introduire la sonde.
 - Introduisez la sonde jusqu'à ce que la pointe atteigne le centre de la portion la plus épaisse de la pièce de viande.
 - Assurez-vous que la sonde ne touche aucun os, gras ou cartilage.
 - La sonde ne doit à aucun moment toucher le plat de cuisson ou une partie du four. Une telle situation affectera la précision des résultats.
4. Fermez la porte du four.
5. Sélectionnez le *mode de cuisson* et la *température du four* désirés à l'aide des boutons du panneau de commande.
 - L'utilisation de la sonde n'est permise qu'avec les modes *Bake (cuisson)*, *Convection Bake (cuisson à convection)*, *Roast (rôtisserie)*, and *Convection Roast (rôtisserie à convection)*.
 - La sonde ne peut être utilisée avec la fonction de cuisson avec minuterie.
 - La plage de températures de la sonde thermique est de 120 °F (50 °C) à 200 °F (95 °C).
6. Lorsque la sonde atteint la température programmée, la cuisson est terminée et le bip indiquant le fin de la cuisson se fait entendre. Le four s'éteint automatiquement une fois la température programmée atteinte.

Soins et utilisation de la sonde

- Pour éviter d'endommager la sonde, ne tirez **PAS** sur le câble lorsqu'il est temps de la retirer de l'aliment cuit.
- N'utilisez **PAS** de pinces ou autres instruments pour serrer la sonde lorsqu'il faut la retirer ou pour l'enfoncer dans l'aliment.
- Ne lavez **PAS** la sonde au lave-vaisselle. Lavez-la plutôt à l'eau chaude savonneuse.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que le four soit refroidi avant de débrancher la sonde.
- Ne rangez **PAS** la sonde dans le four.

Températures de cuisson internes minimums

Les températures de cuisson internes recommandées par le *U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service*, pour la consommation sécuritaire, sont les suivantes :

Porc, agneau, veau, bœuf hachée frais	160 °F (72 °C)
Bœuf, veau, rôtis d'agneau, steaks, côtelettes	
Mi-saignant	145 °F (63 °C)
À point	160 °F (72 °C)
Bien cuit	170 °F (77 °C)
Rôtis de porc frais, steaks, côtelettes	
À point	155 °F (70 °C)
Bien cuit	170 °F (77 °C)
Jambon	
Cuire avant consommation	160 °F (72 °C)
Tout à fait cuit, réchauffé	140 °F (60 °C)
Volaille	
Dinde, poulet hachés	165 °F (74 °C)
Dinde, poulet entiers	165 °F (74 °C)
Poitrines, rôtis	165 °F (74 °C)
Cuisses et ailes	165 °F (74 °C)
Farces (cuite à part ou simultanément)	165 °F (74 °C)
Plats avec œufs, plats en cocotte	160 °F (72 °C)
Restes de table	165 °F (74 °C)

Utilisation de la fonction de décalage

La fonction de décalage vous permet de raffiner le réglage des paramètres de cuissons selon vos paramètres optimaux personnels, en décalant la température de ± 25 °F (14 °C) par échelon de 5 °F. Par exemple, si vous jugez que la température du four est trop élevée et vous désirez l'abaisser de 5 °F, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche « - ». Pour augmenter la température de 5 °F, vous devrez appuyer sur « + ». Cette fonction est pratique si les

aliments sont, de façon générale, trop ou pas assez grillés à votre goût.

- Pour programmer une valeur de décalage, le four doit être éteint.
- Tous les modes de cuisson, à l'exception de l'autonettoyage, permettent l'utilisation de la fonction de décalage.
- Par défaut, la température est réglée à 0°.
- L'appareil conservera la valeur de décalage saisie jusqu'à ce que vous programmiez manuellement une autre valeur, ou jusqu'à ce qu'une perte de courant survienne; dans ce dernier cas, vous devrez reprogrammer le décalage.

Utilisation du mode Sabbath

Le mode Sabbath s'adresse aux personnes dont les croyances religieuses interdisent toute activité de travail durant le journée du Sabbath. Ce mode permet de garder le four à une température donnée pour aussi longtemps que requis. La personne prépare un plat durant la journée précédant le jour de repos, puis le garde au chaud jusqu'au moment du repas.

- Utiliser la touche « + » ou « - » pour choisir une des trois durées : 26 heures, 50 heures ou 74 heures.
 - En mode Sabbath, l'éclairage du four est désactivé pour empêcher toute activation possible au moment d'ouvrir la porte.
 - Dans ce mode, seule la fonction ON/OFF (marche/arrêt) est active.
 - En mode Sabbath, la température est de 190 °F (85 °C).
 - Les brûleurs au gaz et la plaque chauffante restent pleinement fonctionnels lorsque le mode Sabbath est activé.
 - Pour les modèles à four double, le mode Sabbath est offert sur les deux fours, mais n'est disponible que sur un seul à la fois.
 - Le mode Sabbath ne peut être utilisé que si la cuisinière n'est pas déjà en mode cuisson ou autonettoyage.
- Lorsque la minuterie affiche « 0:00 », le mode de cuisson est terminé et l'appareil émet un bip. Le four s'éteint automatiquement une fois la durée de cuisson programmée terminée.
- Ouvrir la porte durant le préchauffage ou durant un cycle de fonctionnement ne changera pas le statut en cours du four. À savoir, si l'élément chauffant était activé au moment d'ouvrir la porte, il restera allumé. Si l'élément s'est éteint juste avant l'ouverture de la porte, il restera ainsi même s'il aurait normalement dû se réactiver suite à un appel de chaleur. Le cycle normal reprendra une fois la porte fermée.

Fonctions du four

Conseils pour le mode cuisson

Préchauffage du four

La plupart des durées de cuissons indiquées dans les recettes sont calculées avec un four préchauffé et requièrent que le four soit déjà à une température donnée avant le début de la cuisson. Reportez-vous à votre recette pour les recommandations de préchauffage. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles dans le four.

Obtenir les meilleurs résultats possibles

- Restreignez l'ouverture de la porte :
 - Utilisez la minuterie intégrée.
 - Utilisez l'éclairage intérieur du four.
- Utilisez le plat de cuisson recommandé dans la recette.
- Rangez la ou les lèchefrites en dehors du four. Tout plat supplémentaire sans aliment affecte le brunissage et la cuisson.
- Le type de plat utilisé affecte le brunissage :
 - Pour obtenir des croûtes dorées et tendres, utilisez des plats métalliques légers brillants ou anti-adhésifs/anodisés.
 - Pour obtenir des croûtes bien grillées et croustillantes, utilisez des plats métalliques mats foncés ou anti-adhésifs/anodisés foncés, ou des plats de cuisson en verre. Ces derniers pourraient exiger d'abaisser la température de 25 °F (15 °C).

Types de plats de cuisson

- Les plats de cuisson en métal (avec ou sans fini anti-adhésif), verre calorifuge, vitrocéramique, poterie ou autres ustensiles peuvent être utilisés dans le four.
- Les tôles à biscuits qui conviennent sont munies d'un petit rebord sur un côté seulement. Les tôles épaisses ou celles munies de rebords sur plusieurs côtés peuvent affecter la durée de la cuisson.
- Les fours 36 po et 48 po (914 mm et 1219 mm) peuvent recevoir une tôle commerciale pleine grandeur (18 × 26 po) (457 × 660 mm).

Positions des grilles de four

Les différents niveaux des grilles de four sont numérotés comme les étages d'un ascenseur. Le niveau de grille 1 est le plus bas (Figure 3).

Mise en place

- Laissez un espace d'au moins 1 po (25,4 mm) entre les plats et les parois du four, de manière à permettre à la chaleur de circuler autour de chaque plat.

- Décalez les plats de cuisson de manière à ce qu'aucun plat ne soit un en haut de l'autre. Laissez 1 1/2 po (38 mm) au-dessus et en dessous de chaque plat.

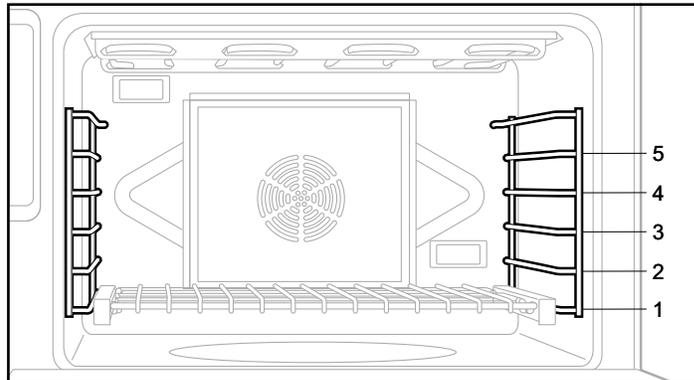


Figure 3 : Four à convection principal avec positions de grilles

Four principal

Cuisson à une grille

En mode cuisson, il est préférable de placer la grille sur le niveau 3, qui est le niveau le plus utilisé pour la cuisson des aliments. Si l'aliment à cuire est de grande taille, par exemple un gâteau des anges, vous pouvez utiliser le niveau 2. Les tartes gagnent à être cuites sur le niveau 2. La croûte du dessous sera bien cuite alors que celle du dessus ne le sera pas trop. Pour le rôtissage de grandes pièces de viande ou de volaille, comme une côte de bœuf ou une dinde, le niveau de grille 2 est recommandé.

Cuisson à deux grilles

Les niveaux de grille 2 et 4 peuvent être utilisés pour la cuisson sur deux niveaux. La cuisson sur ces deux niveaux convient bien aux aliments comme les biscuits. Les plats en cocotte peuvent également être cuits en utilisant ces deux niveaux de grille. Il est également possible d'utiliser le mode de cuisson à convection.

Cuisson à trois grilles

Si vous désirez réaliser une cuisson à trois grilles, la cuisson à convection doit être utilisée.

Réglages de la cuisson, de la cuisson à convection, de la rôtisserie et de la rôtisserie à convection

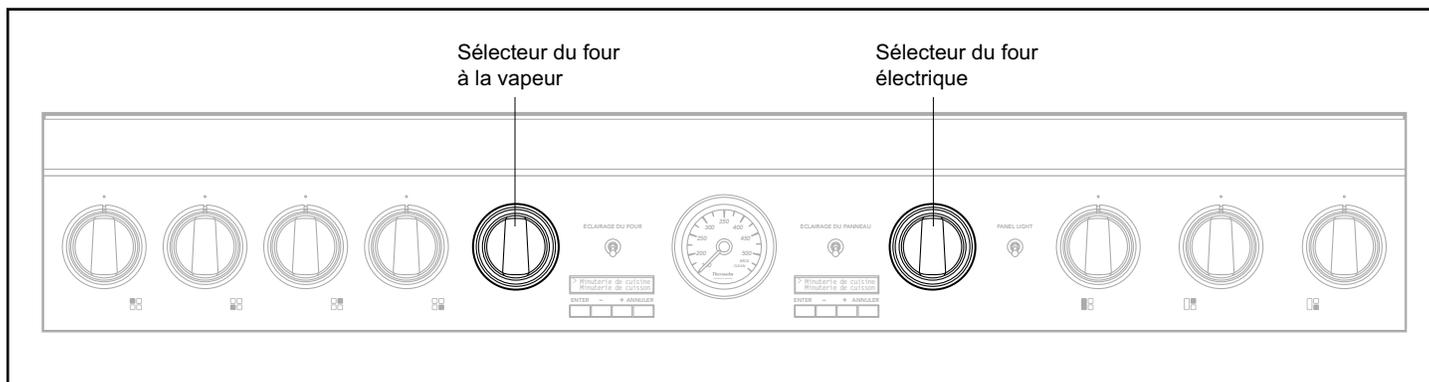


Figure 4 : Panneau de commande de la cuisinière mixte 48 po

Pour régler le four

1. Placez la grille de four sur le niveau désiré.
2. Réglez l'anneau sélecteur de mode (qui entoure le bouton de commande de la température) pour choisir entre la cuisson (Bake), cuisson à convection (Convection Bake), rôtisserie (Roast) et rôtisserie à convection (Convection Roast).
3. Placez le plat dans le four au niveau de grille désiré et fermez la porte.
4. Réglez le bouton de commande à la température désirée.
 - Si vous utilisez la cuisson à convection, réglez le bouton de commande à une température de 25 °F (14 °C) inférieure à celle suggérée dans la recette. Pour le rôtissage des viandes et des volailles, il n'est pas nécessaire de changer la température.
5. Une fois le réglage du mode et de la température effectué, la première ligne de l'afficheur présente le message « Preheating [] [...] » (préchauffage), suivie du mode de cuisson sélectionné (par exemple, « Bake » (cuisson)) et de la température désirée (« 350 °F (180 °C) »).
 - Les barres d'évolution du préchauffage indiquent à quel niveau de température se trouve l'intérieur du four par rapport à la température réglée. Par exemple, si la température est réglée à 400 °F (205 °C) et que le four a atteint la température de 375 °F (190 °C), et que l'utilisateur tourne le bouton de commande de la température pour sélectionner une température inférieure, soit 250 °F (120 °C), le nombre de barres diminuera même si le four est plus chaud que la température désirée; la différence entre 250 °F (120 °C) et 400 °F (205 °C)

étant plus grande que la précédente. La température du four dans ce cas doit donc passer de 375 °F (190 °C) à 250 °F (120 °C) et le nombre de barres augmentera à mesure que le four se refroidira pour s'approcher de la température souhaitée.

6. L'indicateur de température se déplacera jusqu'à la température sélectionnée. L'indicateur de température est à l'image du réglage de la température.
 - L'aiguille de l'indicateur de température se déplacera jusqu'à la température sélectionnée, que celle-ci soit diminuée ou augmentée. La fonction de l'indicateur en est une de consultation uniquement.
 - À mesure que le four se refroidit, l'indicateur affiche une température inférieure.

Rôtisserie

La chaleur dégagée par l'élément supérieur de la rôtisserie est plus intense que pour la cuisson classique. Cette chaleur supplémentaire de l'élément supérieur convient à la rôtisserie classique à découvert, lorsqu'un égouttement est souhaitable ou à la rôtisserie à plat couvert.

Conseils pour le mode rôtisserie

- Le mode rôtisserie est idéal pour les viandes moins tendres ou la volaille, lorsque celle-ci est braisée et qu'un plat couvert est utilisé.
- Pour rôtir la viande et les légumes, utilisez une rôtissoire, ou un plat avec couvercle ou recouvert d'un papier d'aluminium.

- Ajoutez du liquide, comme de l'eau, du jus, du vin, du bouillon ou un fond pour ajouter de la saveur et de l'humidité.
- Les sacs brunisseurs conviennent à ce mode de cuisson.
- Pour le rôtissage d'un poulet entier ou d'une dinde entière, attachez les ailes derrière le dos et reliez les cuisses sans les serrer à l'aide d'une ficelle de cuisine.

Recommandations pour le rôtissage				
VIANDE ET VOLAILLE DANS UN PLAT COUVERT	TEMPÉRATURE DU FOUR	NIVEAU DE LA GRILLE	MINUTERIE DE CUISSON	TEMP. FINALE
Bœuf :				
Bœuf braisé, 3 à 4 lb	350 °F (180 °C)	1	40 à 60 minutes par livre	170 °F (80 °C)
Pointe de poitrine de bœuf	350 °F (180 °C)	2	50 à 60 minutes par livre	170 °F (80 °C)
Épaule de bœuf	350 °F (180 °C)	1	45 à 55 minutes par livre	170 °F (80 °C)
Pain de viande	350 °F (180 °C)	3	60 à 90 minutes par livre	170 °F (80 °C)
Volaille :				
Poulet entier	375 °F (190 °C)	1	18 à 21 minutes par livre	180 °F (80 °C)
Poulet en morceaux	375 °F (190 °C)	1	Durée totale 60 minutes	180 °F (80 °C)
Dinde entière	325 °F (165 °C)	2	11 à 15 minutes par livre	180 °F (80 °C)
Porc :				
Épaule	325 °F (165 °C)	1	35 à 40 minutes par livre	170 °F (75 °C)
Jambon fumé, demi	325 °F (165 °C)	1	Durée totale 2 à 3 heures	170 °F (75 °C)

Figure 5 : Recommandations pour le rôtissage

Convection

Cuisson à convection

La cuisson à convection offre plusieurs avantages. Dans le système à convection, un ventilateur situé à l'arrière du four déplace uniformément l'air chaud à l'intérieur de celui-ci. L'air en mouvement assure une distribution uniforme de la chaleur. Ainsi les aliments peuvent être placés sur n'importe quelle grille tout en obtenant des résultats uniformes. Des aliments peuvent être cuits sur plusieurs grilles ou une grande quantité d'aliments peut être cuite en même temps. Les aliments seront cuits en profondeur sans avoir à faire pivoter les plats.

Avec la cuisson à convection, il est préférable d'utiliser des plats de cuisson peu profonds. Ainsi, la chaleur peut circuler plus librement autour de l'aliment. Les plats qui présentent des côtés surélevés ou les plats couverts ne conviennent pas à la cuisson à convection car ils ne permettent pas à l'air chaud de circuler autour des aliments.

Vos plats et ustensiles de cuisson favoris peuvent être utilisés avec ce mode de cuisson, pourvu qu'ils présentent des côtés bas et permettent à l'air chaud de circuler autour des aliments. Tout aliment cuit à découvert brunira uniformément et présentera une croûte dorée. Les aliments cuits dans un plat couvert (cocotte, viande braisée) ou les

déliçates crèmes pâtisseries ne bénéficient aucunement de la cuisson à convection.

Rôtisserie à convection

La rôtisserie à convection allie la chaleur de l'élément inférieur dissimulé, la chaleur supplémentaire de l'élément de convection et le ventilateur. Le résultat est un extérieur plus croustillant qui scelle l'aliment pour en retenir les jus intérieurs. Elle représente la meilleure façon de rôtir une viande tendre si elle est placée dans un plat découvert, présentant des côtés bas.

- Ne couvrez **PAS** la viande et n'utilisez pas de sacs brunisseurs.
- L'utilisation de la cuisson à convection pour cuire une grosse pièce de viande ou une volaille permet généralement de réduire le temps de cuisson de 10 à 20 %. Vérifiez la cuisson plus tôt.

Cuisson à convection

Cuire une pleine fournée de biscuits en même temps vous permet de sauver un temps précieux. Les biscuits cuiront uniformément, et ce, en une seule opération. La durée de cuisson peut être diminuée grâce à la circulation d'air

chaud. Pour les petits aliments, comme les biscuits, vérifiez s'ils sont cuits 1 à 2 minutes avant la fin de la durée de cuisson recommandée dans la recette. Pour les aliments de plus grande taille, comme les gâteaux, vérifiez la cuisson 5 à 6 minutes avant la fin du temps indiqué dans la recette.

La cuisson à convection de la viande et de la volaille rendra les aliments dorés et croustillants à l'extérieur, et tendre et juteux à l'intérieur. Une pièce de viande ou une volaille de grande taille peut cuire jusqu'à 30 minutes de moins que la durée suggérée. Vérifiez l'aliment plus tôt afin qu'il ne soit pas trop cuit. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous utilisez la sonde thermique plutôt que la méthode « minute par livre » (reportez-vous à la section « Programmation de la sonde thermique » à la page 37). Plus la pièce de viande ou la volaille est grosse, plus vous économiserez de temps.

Conversion de la cuisson classique à la cuisson à convection

Pour convertir des recettes de produits de boulangerie-pâtisserie (biscuits, gâteaux, tartes, etc.), réduisez la température du four de 25 °F (14 °C). Pour les viandes et la volaille, la température ne doit pas être réduite. Vous pouvez utiliser la température recommandée dans les recettes et les tableaux de cuisson pour la viande et la volaille.

Conseils pour la cuisson à convection

Préchauffage du four

Préchauffer le four avant de cuire tout aliment, à l'exception des grosses pièces de viande et de volaille. Reportez-vous à votre recette pour les recommandations de préchauffage. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles dans le four.

Réglage de la température

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, réduisez la température recommandée dans la recette de 25 °F (14 °C), bien que la température ne doit pas être réduite dans le cas des viandes et de la volaille. Lorsque vous faites rôtir de la viande, vérifiez la température interne avant la fin de la période recommandée dans la recette pour prévenir toute cuisson excessive.

Cuisson en haute altitude

Les recettes et les temps de cuisson varient en haute altitude, que vous utilisiez le mode cuisson ou le mode cuisson à convection. Pour des renseignements précis, veuillez écrire à l'adresse suivante : Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Des frais pourraient être exigés pour l'envoi des bulletins. Spécifiez le type de renseignements désirés (exemple : gâteaux, biscuits, pains, etc.).

Condensation

Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments durant le processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité de l'aliment. L'humidité se condense sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, notamment le panneau de commande.

Positions de grilles (consultez la Figure 3 à la page 39)

— Cuisson à une grille

- Lorsque vous réalisez une cuisson à une grille, vous obtiendrez les meilleurs résultats en mode cuisson (Reporte-vous à la section « Cuisson à une grille » à la page 39.).
- Lorsque vous faites cuire une dinde ou une grosse de pièce de viande, le mode convection peut être utilisé. Le niveau de grille 2 est le plus approprié.

— Cuisson à deux grilles

- Les niveaux de grille 2 et 4 sont les plus appropriés lorsque vous utilisez le mode de cuisson à convection pour cuire des gâteaux, biscuits et autres produits de boulangerie-pâtisserie. Sur les niveaux de grille 2 et 4, les moules à gâteaux doivent être décalés. Les tôles à biscuits doivent être placées sur les niveaux de grille 2 et 4, l'une au-dessus de l'autre.
- Pour cuire plusieurs plats en cocotte, tartes congelée ou gâteaux, utilisez les niveaux de grille 2 et 4.
- Ces deux niveaux peuvent aussi être utilisés pour cuire un grand plat au four.

— Cuisson à trois grilles

- Lorsque vient le moment de cuire des biscuits sur plusieurs tôles à la fois, placez-les sur les niveaux de grille 1, 3 et 5. Placez les plaques à pâtisserie directement l'une au-dessus de l'autre, sur leur grille respective, pour permettre à l'air chaud de circuler autour des plaques.

Types de plats de cuisson

- Les plats de cuisson en aluminium donnent les meilleurs résultats sur le plan du brunissage.
- Les tôles à biscuits munis d'un ou deux côtés seulement donnent les meilleurs résultats. Les demi-plaques commerciales en aluminium ou les ustensiles de cuisson professionnels peuvent être utilisés, mais le temps de cuisson doit être augmenté.

Mise en place

- Pour un meilleur brunissage, les ustensiles comme les tôles à biscuits, moules à gâteau roulé et plaques à pâtisserie rectangulaires doivent être placés en travers de la grille, les côtés courts à gauche et à droite. Ainsi l'air peut circuler librement.

- Pour une cuisson sur plusieurs niveaux, les tôles à biscuits ne doivent pas être décalées; toutefois, les moules à gâteau ronds doivent l'être.

	AVERTISSEMENT :
	Quel que soit le mode de cuisson utilisé, N'UTILISEZ JAMAIS de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles du four ou doubler la paroi du four. Des dommages au four et des risques d'incendie peuvent en résulter si la chaleur s'y trouve piégée. Reportez-vous à la page 7.

Guide de la cuisson à convection

ALIMENT	DIMENSION DE LA PLAQUE	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	DURÉE TOTALE DE CUISSON SUGGÉRÉE
Biscuits	Tôle à biscuits 12 × 15 po	375 °F (190 °C)	8 à 12 minutes
Gâteaux étagés	Moule rond 8 po ou 9 po	350 °F (180 °C)	25 à 35 minutes
Galettes	Plaque 9 × 13 po	350 °F (180 °C)	30 à 40 minutes
Gâteaux Bundt™	12 tasses	325 °F (165 °C)	60 à 75 minutes
Brownies ou barres-biscuits	Plaque 9 × 9 po	325 °F (165 °C)	20 à 25 minutes
Biscuits	Tôle à biscuits 12 × 15 po	425 °F (220 °C) ou directives sur l'emballage	10 à 15 minutes
Pains éclairs	Moule à pain 8 × 4 po	350 °F (180 °C)	55 à 70 minutes
Muffins	Moule à 12 muffins	425 °F (220 °C)	14 à 19 minutes
Tartes aux fruits	Diamètre 9 po	425 °F (220 °C)	35 à 45 minutes
Pavés aux fruits	Plaque 9 × 9 po	400 °F (205 °C)	25 à 30 minutes
Pains au levain, pains	Moule à pain 8 × 4 po	350 °F (180 °C)	25 à 30 minutes
Petits pains mollets	Plaque 9 × 13 po	375 °F (190 °C)	12 à 18 minutes
Brioches à la cannelle	Plaque 9 × 13 po	375 °F (190 °C)	25 à 30 minutes
Brioches à la levure	Tôle à biscuits 12 × 15 po	375 °F (190 °C)	20 à 30 minutes

Garder au chaud

Le mode-réchaud gardera au chaud les aliments cuits, à la température de service. Placez-y **TOUJOURS** des aliments chauds. N'utilisez **PAS** ce mode pour réchauffer des aliments froids autres que des craquelins, croustilles et céréales sèches. Ce mode permet aussi de garder au chaud les assiettes de service, assiettes et tasses. N'utilisez **PAS** de mode réchaud pour cuire la nourriture.

	MISE EN GARDE :
	Problème de salubrité des aliments, possible intoxication alimentaire — N'utilisez PAS le mode réchaud pour cuire la nourriture. Le mode réchaud du four ne fournit pas une chaleur suffisante pour cuire les aliments à une température sécuritaire.

- Lorsque vous désirez garder des aliments au chaud, laissez d'abord le four se réchauffer avant d'y placer les aliments.
 - La plage de températures du mode réchaud est de 140 à 150 °F (60 à 65 °C).
 - Les aliments doivent être à la température de service (au-dessus de 140 °F (60 °C)) avant d'être placés au four.
- Placez les plats chauds dans le four. Fermez la porte du four.

- N'ouvrez **PAS** la porte du four inutilement. Ouvrir la porte fera descendre la température du four.
- Sélectionnez Warm (réchaud) à l'aide du bouton de sélection. N'allumez **PAS** le four à l'aide du bouton de commande de la température.
 - Les aliments peuvent être gardés au chaud dans leur contenant de cuisson ou être transférés dans un plat de service résistant à la chaleur.
 - Vous pouvez recouvrir les aliments d'un papier d'aluminium.
 - N'utilisez que des plats qui résistent à la chaleur.

	AVERTISSEMENT :
	Les contenants de plastique ou les pellicules de plastique peuvent fondre s'ils entrent en contact avec les parois ou le fond du four.

Fonctionnement automatique du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement ne s'active pas si le four est réglé à un des modes BAKE (cuisson), à une température inférieure à 300 °F (150 °C). Pour des réglages de température de 300 °F (150 °C) ou plus, le ventilateur de refroidissement s'active seulement si le four atteint 300 °F (150 °C) durant la phase de préchauffage. Lorsque vous

éteignez le four, le ventilateur reste en fonction jusqu'à ce que la température redescende à 375 °F (190 °C). Comme pour le mode BROIL (gril), le ventilateur de refroidissement s'active seulement si le four atteint 300 °F (150 °C) durant la phase de préchauffage.

Remarque :

Ce processus de refroidissement pousse l'air chaud vers l'avant, à travers l'espace d'air situé au-dessus de la paroi supérieure du four.

N'utilisez **PLUS** le four si le ventilateur de refroidissement ne s'active pas et que la température de cuisson est de 300 °F (150 °C) ou plus, lorsqu'il est en mode BROIL (gril) ou en mode SELF CLEAN (autonettoyage). Pour toute réparation à effectuer sur la cuisinière, communiquez avec un organisme de service qualifié.

Autres utilisations de la cuisson

Utilisation de la cuisson lente et de la cuisson à basse température

En plus de procurer des températures de cuisson et de rôtissage parfaites, ce four peut être utilisé à basse température pour garder des aliments au chaud, pour cuire des aliments à leur température de service, et réchauffer des plats et des assiettes.

Les aliments cuits peuvent être conservés à leur température de service. Placez le four au mode cuisson et réglez la température d'après celle suggérée dans le tableau.

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four à la température désirée.

Les aliments qui doivent être gardés humides doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium.



MISE EN GARDE :

SALUBRITÉ DES ALIMENTS —

Le département de l'Agriculture des États-Unis recommande : de ne **PAS** conserver d'aliments à des températures entre 40 °F et 140 °F (4 °C à 60 °C) pendant plus de 2 heures. Cuire des aliments crus à une température inférieure à 275 °F (135 °C) n'est pas recommandée.

Températures recommandées pour garder les aliments au chaud

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR
Bœuf	150 °F (70 °C)
Bacon	200 à 225 °F (90 à 110 °C)
Biscuits et muffins (couverts)	175 à 200 °F (80 à 90 °C)
Plats en cocotte (couvert)	175 à 200 °F (80 à 90 °C)
Poissons et fruits de mer	175 à 200 °F (80 à 90 °C)
Aliments frits	200 à 225 °F (90 à 110 °C)
Sauces ou sauces à la crème (couvertes)	175 °F (80 °C)
Rôtis d'agneau et de veau	175 à 200 °F (80 à 90 °C)
Crêpes et gaufres (couvertes)	200 à 225 °F (90 à 110 °C)
Pommes de terre au four	200 °F (90 °C)
Pommes de terre en purée (couvertes)	175 °F (80 °C)
Tartes et pâtisseries	175 °F (80 °C)
Pizza (couvertes)	225 °F (110 °C)
Porc	175 à 200 °F (80 à 90 °C)
Volaille (couverte)	175 à 200 °F (80 à 90 °C)
Légumes (couverts)	175 °F (80 °C)

Gril/gril à convection

Conseils pour l'utilisation du gril

Préchauffage du gril

Il est recommandé de préchauffer l'élément de grillage avant le début de la cuisson. Préchauffez le four jusqu'à ce que l'indicateur de température indique BROIL (gril).

Obtenir les meilleurs résultats possibles

- Décongelez les aliments avant de les griller.
- Durant le grillage, la porte doit être fermée.
- Pour obtenir une cuisson saignante, l'épaisseur des steaks doit être de plus de 1 po (25,4 mm). Pour des steaks de plus de 1 1/2 po (38 mm) d'épais, utilisez le gril à convection.
- Retournez l'aliment une seule fois, une fois la moitié du temps de cuisson écoulée. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments très minces (jambon en tranches, filets de poissons, etc.). Les tranches de foie doivent être retournées quelle qu'en soit l'épaisseur.
- Pour de meilleurs résultats, centrez les aliments directement en dessous de l'élément de grillage.

Positions des grilles

Avant d'allumer le four, placez la grille au niveau désiré. Une fois le préchauffage du gril terminé, centrez la lèchefrite sous l'élément de grillage (reportez-vous à Figure 3 à la page 39).

Niveau de grille 5 — Utilisez ce niveau pour griller des steaks de bœuf, boulettes de viande hachée, steaks de jambon et côtelettes d'agneau d'une épaisseur de 1 po (25,4 mm) ou moins. Utilisez également pour griller le dessus des aliments.

Niveau de grille 4 — Utilisez ce niveau pour griller la viande d'une épaisseur de 1 1/8 po (29 mm) ou plus, du poisson, de la volaille, des côtelettes de porc et des steaks de jambon d'une épaisseur de 1 po (25,4 mm) ou plus.

Niveau de grille 3 — Utilisez ce niveau pour griller des quartiers de poulet ou des demi-poulets.

Ustensiles

- Une lèchefrite en porcelaine émaillée deux morceaux avec plaque à fentes est comprise avec la cuisinière. Ne recouvrez **PAS** la plaque à fentes (dessus) de papier d'aluminium.
- Pour le brunissage de plats en cocotte, plats principaux ou pains, utilisez des plats de cuisson en métal ou vitrocéramique.

- N'utilisez **PAS** de verre calorifuge ou poterie. Ce type d'article en verre ne peut supporter la chaleur intense de l'élément de grillage.

Réglage du gril ou du gril à convection

En mode gril, seul l'élément supérieur est en fonction. Un brunissage réussi requiert une exposition constante à la chaleur intense.

1. Placez la grille de four sur le niveau désiré.
2. Régler l'anneau sélecteur de mode à BROIL (gril) ou CONVECTION BROIL (gril à convection).
3. Réglez le bouton de commande de la température à BROIL.
4. L'indicateur de température atteint la position BROIL après cinq minutes.
5. Placez le plat dans le four au niveau de grille désiré selon les recommandations présentes sur cette page.
6. **La porte doit rester fermée pendant le cycle de brunissage.**
 - Votre cuisinière THERMADOR PROFESSIONAL® est livrée avec une grande lèchefrite deux morceaux. La plaque à fentes permet l'égouttement des liquides vers le récipient inférieur, loin de la chaleur intense de l'élément de brunissage, minimisant ainsi les éclaboussures et la fumée.

Fonctionnement automatique du ventilateur de refroidissement :

Pour l'un ou l'autre des modes **BROIL** (gril), le ventilateur de refroidissement s'active seulement lorsque le four atteint 300 °F (150 °C) durant la phase de préchauffage. Lorsque vous éteignez le gril, le ventilateur reste en fonction jusqu'à ce que la température redescende à 375 °F (190 °C).

N'utilisez **PLUS** le four si le ventilateur de refroidissement ne s'active pas durant la mise en fonction du gril. Pour toute réparation à effectuer sur la cuisinière, communiquez avec un organisme de service qualifié.

Guide de cuisson au gril et rôtissage

Toutes les viandes sont déposées sur la lèchefrite fournie avec la cuisinière.

ALIMENT	NIVEAU DE GRILLE	MODE DE CUISSON	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES ET CONSEILS
BŒUF					
Boulettes de viande hachée, épaisseur 1/2 po (12,7 mm)	4	Gril ou gril à conv.	Gril ou gril à conv.	15 à 20 minutes	Grillez pour éliminer le rose au centre
Bifteck d'aloyau	4	Gril ou gril à conv.	Gril ou gril à conv.	12 à 20 minutes	Durée selon la cuisson désirée
Bavette de flanchet	4	Gril ou gril à conv.	Gril ou gril à conv.	12 à 20 minutes	Saignant à mi-saignant
Rosbif de côte	3	Rôtisserie ou rôtisserie à conv.	425 °F (220 °C) au début 325 °F (165 °C) à la fin	20 à 25 min/lb	Comptez plus de minutes par livre pour les petits rôtis, réduisez la durée pour la rôtisserie à convection
PORC					
Longe de porc rôtie	3	Rôtisserie ou rôtisserie à conv.	325 °F (165 °C)	20 à 25 min/lb	Cuisez jusqu'à ce que les jus soient clairs
VOLAILLE					
Poitrines de poulet sans peau, désossées	4	Gril ou gril à conv.	Gril ou gril à conv.	20 à 25 minutes	Cuisez jusqu'à ce que les jus soient clairs
Cuisses de poulet	3	Gril ou gril à conv.	Gril ou gril à conv.	25 à 30 minutes	Retirez la peau; cuisez jusqu'à ce que les jus soient clairs
Demi-poulets	3	Gril ou gril à conv.	Gril ou gril à conv.	30 à 45 minutes	Retournez à l'aide de pincettes, cuisez jusqu'à ce que les jus soient clairs
Poulet rôti	2	Rôtisserie ou rôtisserie à conv.	350 °F (190 °C)	75 à 90 minutes	N'ajoutez pas de farce, réduisez la durée si vous utilisez la rôtisserie à convection
Dinde	2	Rôtisserie ou rôtisserie à conv.	325 °F (165 °C)	20 à 25 min/lb	Réduisez la durée si vous utilisez la rôtisserie à convection

Utilisation du four à vapeur à convection



Fonctions de cuisson étendues

Modes du four à la vapeur

Le four à la vapeur de votre nouvelle cuisinière THERMADOR® offre la cuisson à la vapeur, par convection et par combinaison de la vapeur et de la convection. À l'aide de la programmation automatique EasyCook (cuisson facile), vous préparerez de succulents plats tel que les légumes cuits à la vapeur et les viandes braisées en passant par le pain.

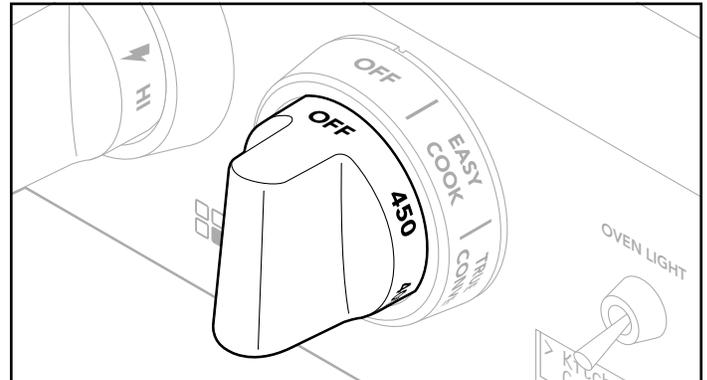
- **STEAM (vapeur)** : La cuisson à la vapeur préserve les nutriments, la texture et le goût des légumes, du poisson et des plats d'accompagnement. Elle permet également d'extraire efficacement le jus des fruits.
- **TRUE CONVECTION (vraie convection)** : La distribution égale de la chaleur vous garantit des gâteaux moelleux, gâteaux éponges et viandes braisées superbes.
- **STEAM/CONVECTION (vapeur/convection)** : Le mélange des modes à vapeur et à convection est idéal pour le poisson, les soufflés et les aliments cuits.
- **REHEAT (réchauffage)** : L'apport de vapeur préserve l'humidité des aliments et ravive leur saveur, leur texture et leur croustillance d'origine lorsque les aliments cuits sont doucement réchauffés.
- **PROOF (fermentation)** : Le mode combinant vapeur et convection empêche que la pâte du pain qui lève ne sèche tout en lui permettant de lever beaucoup plus rapidement qu'à la température ambiante.
- **SLOW COOK (cuisson lente)** : Une cuisson lente de tous les types et de toutes les coupes de viande, en particulier le rosbif et la cuisse d'agneau, préserve leur tendreté.
- **DEFROST (décongélation)** : Ce mode décongèle les aliments avant de les cuire ou de les servir.
- **EASYCOOK (cuisson facile)** : Ce mode vous permet de programmer automatiquement la cuisson de divers mets.

Pour commencer, familiarisez-vous avec les commandes, les composants et les réglages. Explorez ensuite

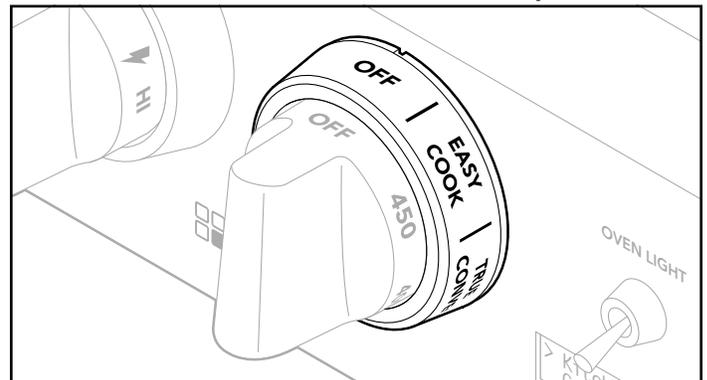
l'abondance de nouvelles options de cuisson que vous offre la vapeur.

Commandes et afficheur

Bouton de commande de la température du four à la vapeur



Anneau sélecteur de mode du four à la vapeur



Le four à la vapeur fonctionne avec deux commandes :

- La combinaison unique à THERMADOR® du bouton de commande de la température et d'un anneau sélecteur de mode extérieur vous permet de choisir le mode du four à vapeur et de régler la température.
- L'afficheur ACL affiche le statut du four et les touches qui se trouvent juste en dessous vous permettent de contrôler une vaste gamme de fonctions et réglages.

Anneau sélecteur de mode et bouton de commande de la température

L'anneau sélecteur de mode vous permet de sélectionner huit fonctions de four différentes. Il tourne dans un sens ou dans l'autre à partir de la position verticale OFF (arrêt).

Réglages du four à la vapeur	Fonction de chaque réglage
OFF (arrêt)	Mets en marche (ON) ou éteint l'appareil (OFF).
EASYCOOK (cuisson facile)	Règle la programmation automatique.
TRUE CONVEC (vraie convection)	Fonctionne comme un four à convection, sans vapeur.
REHEAT (réchauffage)	Réchauffe en douceur les aliments cuits.
DEFROST (décongélation)	Décongèle les aliments congelés pour les cuire ou les servir.
SLOW COOK (cuisson lente)	Rôtit lentement les viandes afin qu'elles restent très tendres.
PROOF (fermentation)	Laisse fermenter (lever) la pâte et le levain.
STEAM/CONVEC (vapeur/convection)	Combine les modes à vapeur et à convection.
STEAM (vapeur)	Cuit à la vapeur les légumes, le poisson et les plats d'accompagnement; extrait les jus.

Utilisez le bouton de commande de la température pour régler la température du four à vapeur de 100 °F (40 °C) à 450 °F (230 °C).

Remarque :

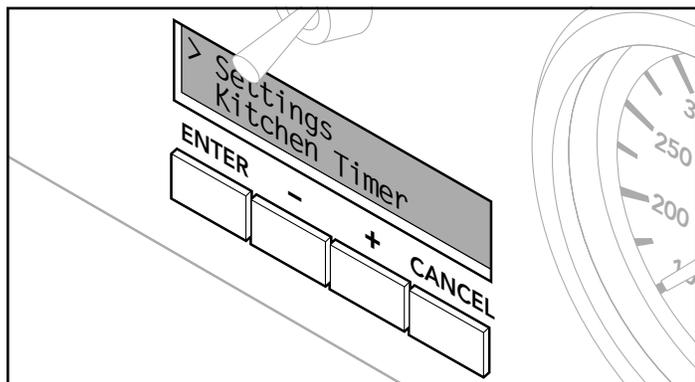
Le bouton de commande de la température ne fonctionne pas en mode vapeur, décongélation ou fermentation parce que, dans ces cas-là, le four est automatiquement réglé à 212 °F (100 °C) en mode vapeur, 110 °F (45 °C) en mode décongélation, et 85 °F (30 °C) en mode fermentation.

Écran ACL et touches

Appuyez sur n'importe quelle touche pour que les options s'affichent.

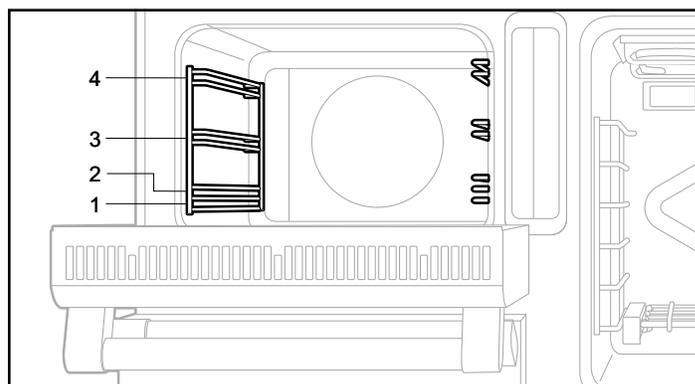
Les options disponibles apparaissent à l'afficheur avec une flèche « > » à côté de la fonction à sélectionner.

Utilisez les touches « +/- » pour défiler à travers les modes ou options et appuyez sur la touche « ENTER » pour choisir l'option ou le mode désiré.



Intérieur du four et accessoires

Le four possède quatre niveaux de grilles. Ces niveaux sont numérotés de bas en haut, comme le démontre la figure ci-dessous.



MISE EN GARDE :

N'utilisez **PAS** de papier d'aluminium ou de doublures de protection pour doubler l'une ou l'autre partie du tiroir-réchaud, en particulier sur le fond de la cavité du four. La pose de telles doublures pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



AVERTISSEMENT :

Ne couvrez **PAS** le plat de l'évaporateur. Ne placez **PAS** de porcelaine culinaire sur le fond de la cavité du four.



AVERTISSEMENT :

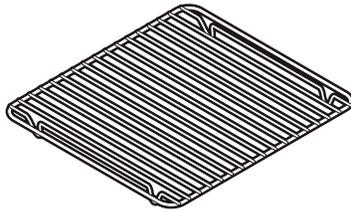
Ne glissez **AUCUN** accessoire entre les niveaux de grilles. Il pourrait basculer.

N'utilisez que les accessoires qui vous sont livrés avec la cuisinière ou ont été achetés par le biais du service à la clientèle pour utilisation dans ce four à la vapeur. Ces accessoires sont spécifiquement conçus pour votre four à la vapeur. Vous pouvez employer d'autres plats de cuisson pour le four convenant aux plats en cocotte, soufflés, gâteaux ronds et autres mets similaires, en les plaçant sur la grille de four (*vous trouverez des suggestions d'ustensiles de cuisson dans la section « Tableaux de cuisson et conseils », dès la page page 64*).

Les accessoires de four à la vapeur qui suivent sont livrés avec votre cuisinière :

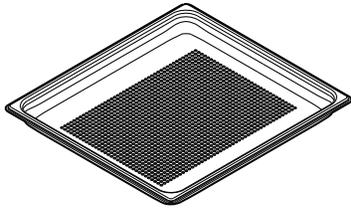
Grille de four (CSRACKH)

Utilisez comme support durant la cuisson.



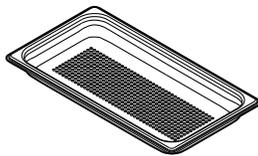
Plat de cuisson perforé pleine grandeur (CS2XLPH)

profondeur de 1 5/8 po
Idéal pour la cuisson à la vapeur du poisson ou de grandes quantités de légumes, l'extraction du jus des petits fruits et bien plus encore.



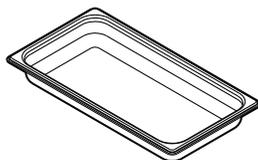
Plat de cuisson perforé, demi-grandeur (CS1XLPH)

profondeur de 1 5/8 po
Idéal pour la cuisson à la vapeur du poisson ou de grandes quantités de légumes, l'extraction du jus des petits fruits et bien plus encore.



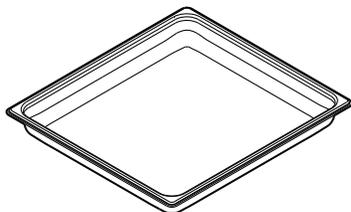
Plat de cuisson, demi-grandeur (CS1XLH)

profondeur de 1 5/8 po
Utilisez pour des quantités plus petites, ainsi que pour le riz et les céréales.



Plat de cuisson, pleine grandeur (CS2LH)

profondeur de 1 1/8 po
Idéal pour la cuisson des gâteaux et la capture du liquide d'égouttement lors de la cuisson à la vapeur.



Vous pouvez vous procurer les accessoires supplémentaires suivants dans les magasins d'appareils ménagers où les produits THERMADOR® sont vendus :

Accessoire	Numéro de commande
Plat de cuisson perforé pleine grandeur, profondeur de 1 1/8 po	CS2XLPH
Plat de cuisson perforé demi-grandeur, profondeur de 1 1/8 po	CS1XLPH
Plat de cuisson pleine grandeur, profondeur de 1 1/8 po	CS2XLH
Plat de cuisson demi-grandeur, profondeur de 1 1/8 po	CS1XLH
Moule de cuisson pleine grandeur, profondeur de 1 1/8 po	CS2LH
Grille de four	CSRACKH
Tablettes de détartrant	573828
Tablettes de nettoyage/détergent	573829
Bandes de test de la dureté de l'eau	056317

Remarque :

Les plats de cuisson peuvent gondoler durant la cuisson suite à des changements majeurs de température qui pourraient se produire, par exemple, si la nourriture est placée sur une seule partie du plat ou si un élément surgelé (comme une pizza) est placé sur le plat.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve du côté droit du four à la vapeur. Il contient 1,4 pintes (1,3 l) d'eau. Pour glisser le réservoir d'eau afin de le remplir ou de le vider, ouvrez les portes du four à la vapeur et du four à convection.

Remarques importantes à propos de l'eau utilisée pour remplir le réservoir :

- N'utilisez que de l'eau fraîche du robinet ou, au besoin, une eau pure non gazéifiée pour remplir le réservoir d'eau.



AVERTISSEMENT :

Ne remplissez **JAMAIS** le réservoir avec de l'eau distillée ou un liquide autre que de l'eau.

- Si votre eau est très dure (3 grains par gallon ou plus), nous recommandons l'emploi d'un adoucisseur d'eau.
- Si l'eau de votre robinet est très chlorée (>40 mg/l), utilisez plutôt une eau pure non gazéifiée avec peu de chlore.

Communiquez avec les services publics pour savoir quel type d'eau sort de votre robinet.

- Humidifiez le joint du couvercle du réservoir à l'eau avant de l'utiliser pour la première fois.

Avant chaque utilisation du four à la vapeur :

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'au repère indiquant MAX.
2. Fermez le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement.
3. Glissez le réservoir jusqu'au fond de la fente.

Avertissements du capteur de niveau d'eau :

Le réservoir d'eau doit contenir suffisamment d'eau pour générer la vapeur nécessaire au mode de cuisson et à la durée désirés. Durant la cuisson, à mesure que l'eau est convertie en vapeur, le niveau du réservoir baisse. Le four surveille trois différents niveaux d'eau :

Niveau No	Avertissement à l'afficheur lorsque le four est mis en marche	Statut du niveau d'eau	Ce qui se produit
1	Les mots « Water Level is Low » (le niveau d'eau est bas) apparaissent jusqu'à ce que le four soit éteint.	Le réservoir n'est pas plein, mais il n'est pas vide non plus (au tiers de sa capacité au moins)	Le mode réchaud peut démarrer ou se poursuivre si vous appuyez sur la touche ENTER lorsque l'afficheur indique que le niveau d'eau est bas.
2	Les mots « Refill Water Tank » (remplir le réservoir d'eau) apparaissent jusqu'à ce que le four soit éteint.	Le réservoir est vide (moins du tiers de sa capacité)	Le mode réchaud s'arrête jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit rempli ou que le four soit éteint. L'élément chauffant reste éteint jusqu'à ce que le réservoir soit rempli et remis dans son logement. À ce moment-là, la cuisson à la vapeur reprend. L'afficheur indique le préchauffage (le cas échéant) une fois que la minuterie de cuisson reprend son décompte.
3	Aucun	Le réservoir est plein, n'importe quel mode de cuisson peut être choisi	Le four peut être mis en marche ou continue à fonctionner.

Calibrage automatique du four à la vapeur par rapport à la pression d'air de votre emplacement :

La température à laquelle l'eau bout dépend de la pression d'air, qui est plus faible à haute altitude. Le four à la vapeur se calibre automatiquement pour s'ajuster aux conditions de pression de votre région la première fois que la vapeur est utilisée à une température de 212 °F (100 °C). Le calibrage provoque un dégagement de vapeur plus important que la normale.

Après chaque utilisation du four à la vapeur :

Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation.

1. Le réservoir d'eau doit être maintenu au niveau pendant que vous le sortez lentement de son logement, afin que l'eau qu'il contient ne s'égoutte pas pour ensuite ressortir par l'évent.
2. Videz le réservoir de son eau.
3. Asséchez bien le joint du couvercle du réservoir et le logement du réservoir. Une humidité prolongée pourrait être la cause d'une odeur de moisi dans le réservoir.

Après un déménagement :

Pour vous assurer que le four à la vapeur s'ajustera automatiquement à votre nouvel emplacement, réinitialisez la cuisinière selon ses réglages d'origine et faites un nouveau test de dureté de l'eau (*reportez-vous à « Réglages du four à la vapeur », page 58*).

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois

Configuration de la dureté de l'eau

1. Déterminez la dureté de l'eau de votre robinet à l'aide de bâtonnets de test (non fournis) ou en communiquant avec vos services publics.
2. Avec le four éteint (OFF), poussez l'une des touches pour voir deux choix apparaître à l'afficheur, soit KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) et SETTINGS (réglages).
3. À l'aide des touches « +/- », choisissez SETTINGS (réglages), puis appuyez sur « ENTER ».
4. Défilez à travers les réglages jusqu'à ce que la flèche (>) pointe sur les mots WATER HARDNESS (dureté de l'eau). Appuyez sur « ENTER ».
5. À l'aide des touches « +/- », faites défiler l'échelle des nombres, puis appuyez sur « ENTER » lorsque la flèche pointe sur le niveau de dureté de votre eau. Le réglage en usine est à 3.
1 = adoucie
2 = douce
3 = moyenne
4 = dure
5 = très dure

À moins que votre eau ne soit adoucie, vous devrez détartrer votre four à la vapeur à des intervalles réguliers (*reportez-vous au chapitre « Détartrage » de la section « Entretien et maintenance », page 67*).

Si vous déménagez ou que vous passez à une autre source d'eau, vous devrez réinitialiser la dureté de l'eau.

Revue des autres réglages du four

Vous pouvez accéder à diverses autres options même lorsque le four est éteint. Sélectionnez SETTINGS (réglages) depuis les options initiales de l'afficheur, puis appuyez sur « ENTER ». La liste complète des réglages s'affiche :

- Country Code (code pays)
- Temperature Units (unités de température)
- Weight Units (unités de poids)
- Calibration (calibrage)
- Water Hardness (dureté de l'eau)
- Descale (détartrage)
- Steam Clean (nettoyage à la vapeur)
- Factory Reset (réglages d'origine)

Plusieurs de ces options doivent être configurées durant l'installation ou après un déménagement.

Pour de plus amples détails sur ces réglages d'origine, reportez-vous à la section « Réglages du four à la vapeur », page 58. Le détartrage et le nettoyage à la vapeur font partie de l'entretien de routine d'un four à la vapeur. Ces opérations sont décrites en détail à la section « Entretien et maintenance » de ce guide, à partir de la page 67.

Nettoyage des accessoires

Lavez à fond les accessoires à l'eau savonneuse avant de les utiliser.

Nettoyez le four au mode vapeur

Avant d'utiliser le four à la vapeur pour la première fois, laissez-le chauffer à vide :

1. Remplissez et glissez le réservoir d'eau dans son logement (*reportez-vous aux instructions de la section « Réservoir d'eau », page 53*).
2. Tournez l'anneau sélecteur à la position STEAM (vapeur). Les mots SELECT TEMPERATURE (sélectionner la température) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et les chiffres 210 °F (100 °C) sur la deuxième.
3. Appuyez sur « ENTER ». Les mots « Set Cook Timer » (régler la minuterie de cuisson) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et le chiffre 0:00 sur la deuxième.
4. À l'aide des touches « +/- », réglez le temps de cuisson à 20 minutes (0:20 en format HR/MIN). Le four chauffera pendant 20 minutes puis s'arrêtera.
5. Laissez la porte légèrement ouverte pendant qu'il refroidit.

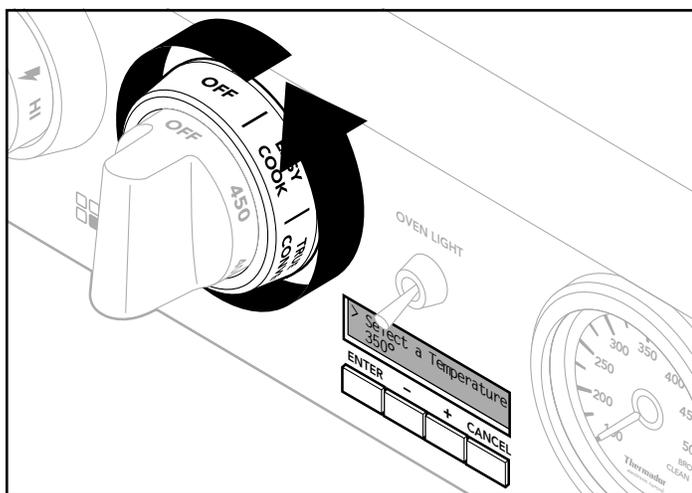
Le nettoyage initial calibrera aussi le four à la vapeur selon la pression d'air de votre région. Le calibrage produit davantage de vapeur que l'utilisation normale.

Fonctionnement de votre four à la vapeur

L'emploi de sept des huit modes disponibles dans votre four à la vapeur requiert des étapes similaires. L'option *EASYCOOK (cuisson facile)* est quelque peu différente et est décrite séparément à partir de la page 60.

Mettre le four en marche

1. Tournez l'anneau sélecteur au mode de chauffage désiré. Les mots « Select Temperature » (choisir la température) apparaîtront à la première ligne de l'afficheur et une température, qui varie selon le mode choisi, apparaîtra à la suivante.



2. Si l'option de contrôle de la température est disponible dans le mode choisi, tournez le bouton de commande pour sélectionner la température désirée. La température choisie s'affichera.

Remarque :

Le contrôle de la température est impossible dans les modes DEFROST (décongélation,), PROOF (fermentation) et STEAM (vapeur) qui possèdent tous des températures pré-réglées. Lorsque vous choisissez l'un de ces modes, la température apparaît à l'afficheur. Appuyez sur « ENTER » pour poursuivre.

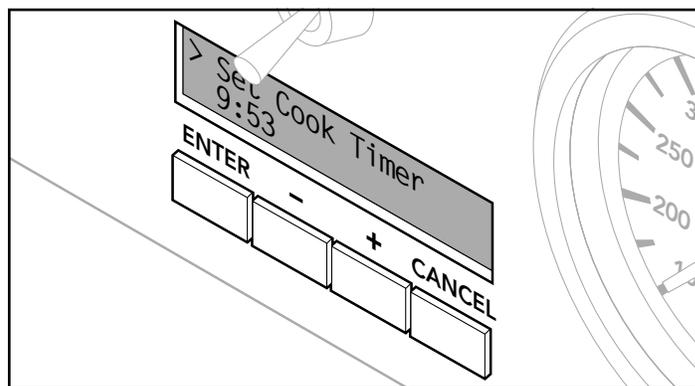
3. Appuyez sur « ENTER ». Les mots « Set Cook Timer » (régler la minuterie de cuisson) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et le chiffre 0:00 sur la deuxième.
4. À l'aide des touches « +/- », choisissez le temps de cuisson désiré.

La période la plus longue offerte est « 23:55 ». Si vous continuez à appuyer sur le signe « + » lorsque la minuterie a atteint son réglage maximal, le chiffre « 0:00 » réapparaîtra. Le système fera entendre un long bip sonore chaque fois que vous appuyez de nouveau sur la touche « + » pour vous rappeler que la limite a été atteinte.

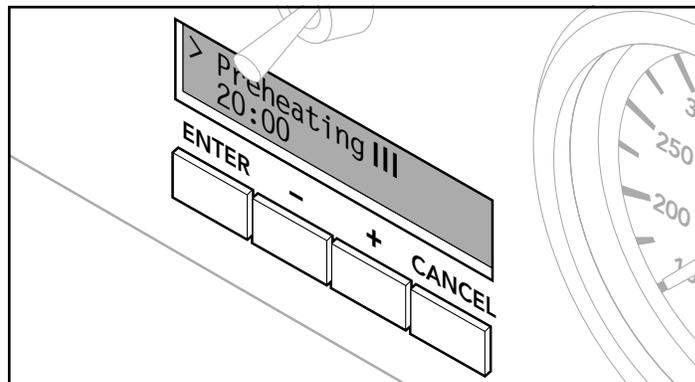
Si vous sélectionnez un temps de cuisson minimum de « 0:00 » et que vous continuez à appuyer sur la touche « - », l'afficheur ne reviendra pas à « 23:55 ». Il restera à « 0:00 » et fera entendre un long bip sonore chaque fois que vous appuierez sur la touche « - ».

Pour des périodes de plus d'une heure « 1:00 », la période restante s'affichera sous la forme HR/MIN (par ex. 2:40 min). Pour une période entre une heure et 10 minutes, elle s'affichera sous la forme MIN/SEC (par ex. 5:40 sec).

En deçà de 10 minutes, elle s'affichera sous la forme de second-des (par ex. 9:53, 8:45 et ainsi de suite) sans clignoter.



5. Une fois la période désirée choisie, appuyez sur « ENTER ». Le four entamera son préchauffage. L'afficheur indiquera la phase de préchauffage en affichant des barres, allant de une à quatre. Lorsque quatre barres apparaissent, c'est que la température choisie est atteinte. Lorsqu'un pourcentage de 90 à 95 % de la température programmée est atteint, la minuterie de cuisson entame son décompte.



Remarque :

Si vous n'appuyez pas sur la touche « ENTER » dans les 10 secondes, les mots « Hit Enter To Continue » (appuyer sur la touche Enter pour poursuivre) apparaîtront à l'afficheur jusqu'à la sélection de la touche « ENTER » ou du positionnement de l'anneau sélecteur de mode à OFF.

Réglage de la température pour chaque mode de cuisson

Différents modes présentent différentes températures minimum et maximum. Le tableau ci-dessous décrit les limites de réglage des températures pour chaque mode (à l'exception d'EASYCOOK, décrit dans une autre section) :

Mode de cuisson	Température minimum	Température maximum	La seconde ligne de l'afficheur SELECT TEMPERATURE indiquera :	Notes sur l'utilisation du bouton de commande de la température
TRUE CONVEC (vraie convection)	100 °F (40 °C)	450 °F (230 °C)	0°	Ce mode peut employer la gamme complète des températures du four
REHEAT (réchauffage)	210 °F (100 °C)	360 °F (180 °C)	0°	Si vous tournez le bouton sous les 225 °F (105 °C), l'afficheur indiquera « 210 °F (100 °C) Min ». Si vous tournez le bouton à plus de 350 °F (180 °C), l'afficheur indiquera « 360 °F (182 °C) Max ».
DEFROST (décongélation)	110 °F (45 °C)	110 °F (45 °C)	110 °F (45 °C)	Le bouton ne peut pas être utilisé
SLOW COOK (cuisson lente)	140 °F (60 °C)	250 °F (120 °C)	0°	Si vous tournez le bouton sous les 150 °F (65 °C), l'afficheur indiquera « 140 °F (60 °C) ». Si vous tournez le bouton à plus de 250 °F (120 °C), l'afficheur indiquera « 250 °F (120 °C) Max ».
PROOF (fermentation)	85 °F (30 °C)	85 °F (30 °C)	85 °F (30 °C)	Le bouton ne peut pas être utilisé
STEAM/CONVEC (vapeur/convection)	250 °F (120 °C)	450 °F (230 °C)	0°	Si vous tournez le bouton sous les 250 °F (120 °C), l'afficheur indiquera « 250 °F (120 °C) Max ».
STEAM (vapeur)	212 °F (100 °C)	212 °F (100 °C)	212 °F (100 °C)	Le bouton ne peut pas être utilisé

Changement de la température en cours d'utilisation

CHANGER DURANT LE PRÉCHAUFFAGE : si la nouvelle température choisie est plus élevée que celle en cours, le four reprendra le préchauffage, recalculera le nombre de barres de préchauffage indiquant le progrès.

Si la nouvelle température est inférieure à celle en cours (ou à moins de 95 % de cette dernière), le four passera directement à la cuisson. La minuterie de cuisson et le décompte résiduel s'afficheront. Pour les aliments qui pourraient être endommagés par une température de départ plus élevée, attendez quelques minutes avant de placer le plat dans le four et réinitialisez la minuterie au besoin.

CHANGER APRÈS LE PRÉCHAUFFAGE : si vous modifiez la température une fois la température de cuisson atteinte, le four augmentera ou diminuera la température intérieure jusqu'à atteindre la nouvelle température. La minuterie de cuisson poursuivra son décompte sans être affectée.

Si le mets que vous placez dans le four à température plus basse risque d'être endommagé par une température de départ plus élevée, attendez quelques minutes que le four refroidisse avant d'y déposer le plat. Réinitialisez la minuterie de cuisson au besoin.

Changement de la durée de cuisson en cours d'utilisation

- Appuyez sur **CANCEL** (annuler). Les mots CANCEL COOK TIMER (annuler la minuterie de cuisson) apparaîtront à l'afficheur.
- Appuyez sur **ENTER** pour annuler le mode.
- Appuyez de nouveau sur **ENTER** pour revenir au menu principal.
- À l'aide des touches « +/- », sélectionnez l'option COOK TIMER (minuterie de cuisson).
- Appuyez sur **ENTER** pour que les chiffres se mettent à clignoter (0:00).
- À l'aide des touches « +/- », entrez le nouveau temps de cuisson désiré.
- Appuyez sur **ENTER** pour redémarrer la minuterie de cuisson.

Annuler le mode

Pour annuler un mode de cuisson, appuyez sur la touche **CANCEL** (annuler). Une invite apparaîtra sur la première ligne de l'afficheur vous demandant si vous désirez annuler le mode (par ex. CANCEL STEAM/CONVEC (annuler vapeur/convec)).

Si le four est en mode de préchauffage, la température apparaîtra à la deuxième ligne. Si le four a dépassé l'étape du préchauffage, les mots « Cook Timer » (minuterie de cuisson) apparaîtront sur la première ligne et la durée restante sur la seconde.

Pour arrêter l'opération, appuyez sur **ENTER**. L'afficheur s'éteindra. Tournez l'anneau sélecteur à la position OFF.

Pour poursuivre la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche **CANCEL** (annuler). Si le four était en mode de préchauffage, il reprendra où il en était et les barres de préchauffage apparaîtront à l'afficheur. Si le four a dépassé l'étape du préchauffage, les mots « Cook Timer » (minuterie de cuisson) et la durée restante resteront affichés.

À la fin de la cuisson

Lorsque la minuterie de cuisson atteint 0:00, l'afficheur émet un double bip sonore pour signaler la fin de la période de cuisson.

Les mots « Cook Timer » (minuterie de cuisson) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et le mot « Finished » sur la deuxième. Le double bip sonore se poursuivra jusqu'à ce que l'anneau sélecteur de mode soit tourné ou que le bouton de commande de la température soit mis à la position OFF. Tournez le bouton et l'anneau à la position OFF.

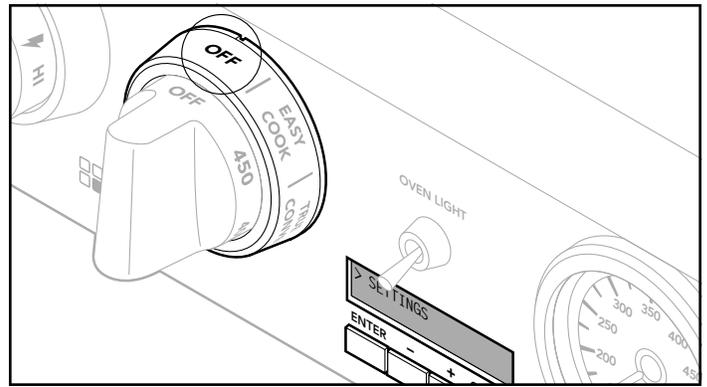
En appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler), vous désactiveriez aussi le bip sonore, même si le four n'est pas éteint.

Si 30 minutes s'écoulent sans aucune autre intervention pour arrêter la minuterie ou éteindre le four, les bips s'arrêteront, l'afficheur s'éteindra, ainsi que l'élément chauffant du four à la vapeur.

Après avoir utilisé le mode de production de la vapeur pour une cuisson, n'oubliez pas de retirer et de vider le réservoir d'eau, et d'assécher le joint de son couvercle et le logement. À l'aide de l'éponge fournie avec votre cuisinière (ou d'un chiffon ou d'une éponge douce comparable), essuyez le four et éliminez toute l'eau restante afin d'assécher le plateau de l'évaporateur.

Fonctions disponibles lorsque le four à la vapeur est réglé à la position OFF

Lorsque le four est éteint, poussez l'une des touches pour faire apparaître les deux options à l'afficheur : « Kitchen Timer » et « Settings » (minuterie de cuisine et réglages). Ces deux options ne sont disponibles QUE lorsque l'anneau sélecteur est réglé à la position OFF. Avant de commencer à utiliser le four, passez en revue les réglages.



Réglages du four à la vapeur

Plusieurs options du four peuvent être réglées par le biais du menu SETTINGS (réglages), dans les options initiales de l'afficheur. Plusieurs de ces options doivent être configurées durant l'installation ou après un déménagement. À l'aide des touches « +/- », choisissez SETTINGS (réglages), puis appuyez sur **ENTER**. La liste complète des réglages s'affiche :

- Country Code (code pays)
- Temperature Units (unités de température)
- Weight Units (unités de poids)
- Calibration (calibrage)
- Water Hardness (dureté de l'eau)
- Descal (détartrage)
- Steam Clean (nettoyage à la vapeur)
- Factory Reset (réglages d'origine)

Utilisez les touches « +/- » pour faire défiler les réglages de la liste, puis appuyez sur **ENTER** pour sélectionner celui que vous désirez ajuster.

COUNTRY CODE (code pays) : plutôt que de modifier manuellement les unités de poids ou de température, vous pouvez aller sur COUNTRY CODE et choisir USA ou CANADA. L'option USA donne par défaut les unités de température et de poids en « lbs./°F » (lb/°F). L'option CANADA offre ces réglages sous la forme « kg/°C ». Le code de pays passera à CUSTOM si vous modifiez les unités en les sélectionnant directement de la liste des réglages.

TEMPERATURE UNITS (unités de température) : si vous sélectionnez ce réglage, vous pouvez annuler les paramètres de code de pays par défaut et sélectionner manuellement les unités de température pour qu'elles s'affichent en degrés Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C). Le calcul de conversion entre températures Fahrenheit et Celsius est illustré ci-dessous (T = température) :

$$T \text{ } ^\circ\text{(Fahrenheit)} = T \text{ } ^\circ\text{(Celsius)} \times 9/5 + 32$$

WEIGHT UNITS (unités de poids) : si vous sélectionnez ce réglage, vous pouvez annuler les paramètres de code de

pays par défaut et sélectionner manuellement les livres (lb) ou kilogrammes (kg) qui s'afficheront dans la saisie de poids. Le calcul de conversion entre poids en livres et en kilogrammes est illustré ci-dessous (W = poids) :

$W \text{ (livres)} = W \text{ (kilogrammes)} / 2,2$

CALIBRATION (calibrage) : ce réglage réinitialisera le calibrage de la température à 210 °F (100 °C) la prochaine fois que le mode vapeur (STEAM) sera utilisé. (*Reportez-vous à la section « Calibrage automatique » à la page 54*).

WATER HARDNESS (dureté de l'eau) : La dureté de l'eau du robinet ou de l'eau en bouteille (n'utilisez **JAMAIS** d'eau distillée) que vous versez dans le réservoir d'eau doit être déterminée et entrée dans ce réglage lors de l'installation de la cuisinière. Tel que nous l'avons vu à la page 55, vous pouvez utiliser les bandes de test de dureté de l'eau qui sont fournies avec votre cuisinière, ou contacter vos services publics locaux pour connaître la dureté de l'eau de votre robinet. Entrez WATER HARDNESS et saisissez cette valeur à l'aide des touches « +/- ». Si vous déménagez ou que vous passez à une autre source d'eau, vous devrez réinitialiser la dureté de l'eau.

DESCALE (détartrage) : Votre four à la vapeur devra être détartré (ou décalcifié) à intervalles réguliers pour en éliminer le calcium et les dépôts de magnésium que laisse l'eau chauffée lors de la production de la vapeur. Une fois la dureté de l'eau établie, l'afficheur du four à la vapeur vous avertira automatiquement qu'un détartrage est requis.

Remarque :

Si vous utilisez de l'eau adoucie, vous n'aurez pas à détartrer le four à la vapeur.

Vous trouverez les directives de détartrage détaillées sous la section « Entretien et maintenance » de ce guide, à partir de la page 67. Le four ne peut être utilisé à aucune autre fin lorsque le détartrage est en marche.

STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur) : Vous pouvez employer la vapeur pour dissoudre les résidus alimentaires et déversements afin qu'ils soient plus faciles à éliminer. Un cycle de nettoyage à la vapeur prend entre 30 et 35 minutes et le four ne peut pas être utilisé pendant cette opération. *Vous trouverez les directives de nettoyage à la vapeur détaillées sous la section « Entretien et maintenance » de ce guide, à partir de la page 67.*

FACTORY RESET (réglages d'origine) : Cette option restaurera tous les réglages à leurs valeurs par défaut :

- Country Code: USA (États-Unis)
- Temperature Units: Fahrenheit
- Weight Units: Pounds (livres)
- Calibration: On (en marche)
- Water Hardness: 3 – Medium (3 – moyenne)

Minuterie de cuisine (« sablier »)

Pour régler la minuterie de cuisine (« sablier ») :

1. À l'aide des touches « +/- », déplacez la flèche (>) sur l'option « Kitchen Timer » (minuterie de cuisine), puis appuyez sur **ENTER**.
2. Les mots « Set Kitchen Timer » (régler la minuterie de cuisine) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et le chiffre 0:00 MIN sur la deuxième.
3. À l'aide des touches « +/- », choisissez la période désirée.
4. Appuyez sur **ENTER** pour démarrer la minuterie.
5. Lorsque la minuterie atteint « 0:00 », l'afficheur émet un bip répété pour signaler la fin du décompte.
6. Appuyez sur **CANCEL** (annuler) pour désactiver le bip sonore.

Le décompte le plus long offert est de 23 heures et 55 minutes (23:55). Si vous continuez à appuyer sur le signe « + » lorsque la minuterie a atteint son réglage maximal, le chiffre « 0:00 » réapparaîtra. Le système fera entendre un long bip sonore chaque fois que vous appuierez de nouveau sur la touche « + » pour vous rappeler que la limite a été atteinte.

Si vous sélectionnez un temps de cuisson minimum (0:00) et que vous continuez à appuyer sur le touche « - », l'afficheur ne reviendra pas à 23:55. Il restera à 0:00 et fera entendre un long bip sonore chaque fois que vous appuierez sur la touche « - ».

Pour des périodes de plus d'une heure (1:00), la période restante s'affichera sous la forme HR/MIN (par ex. 2:40 min). Pour une période entre une heure et 10 minutes, elle s'affichera sous la forme MIN/SEC (par ex. 5:40 sec). Les deux points (:) de l'afficheur clignoteront toutes les secondes si la période du décompte est de 10 minutes ou plus.

En deçà de 10 minutes, elle s'affichera sous la forme de secondes (par ex. 9:53, 8:45 et ainsi de suite) sans clignoter.

Si vous appuyez sur la touche **CANCEL** (annuler) alors que la minuterie est en fonction, l'invite suivante apparaît : « Cancel Timer » (annuler la minuterie) sur la première ligne et la durée sur la deuxième ligne. Appuyez sur **ENTER** pour stopper le décompte et la minuterie. Appuyez sur **CANCEL** (annuler) pour reprendre le décompte. Les mots « Kitchen Timer » (minuterie de cuisine) apparaissent de nouveau sur la première ligne.

N'oubliez pas : la minuterie de cuisine du four à la vapeur n'est disponible que lorsque le four est réglé à la position OFF.

Programmation automatique de la fonction EasyCook

Introduction à la fonction EasyCook

La programmation automatique facilite la préparation des aliments. Le mode EasyCook (cuisson facile) de votre four à la vapeur configure automatiquement le four pour la cuisson de 27 aliments différents.

Les principes suivants vous aideront à bénéficier au maximum de la fonction EASYCOOK :

- N'utilisez qu'**UN** niveau de four avec les programmes EASYCOOK.
- Utilisez les porcelaines culinaires recommandées. Tous les mets ont été mis à l'essai dans ce type de plat allant au four et les résultats pourraient varier si d'autres plats de cuisson étaient utilisées.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans un plat de cuisson perforé, insérez le moule à cuisson au niveau 1 de la grille pour recueillir l'égouttement de cuisson.
- Ajoutez des mélange aliments et liquides — par exemple riz et eau — à un maximum de 1,6 po du côté du plat de cuisson.
- La programmation automatique exige que vous connaissiez le poids du mets à cuire. Pour les morceaux individuels, par exemple les morceaux de poulet, entrez le poids du morceau le plus gros. Le poids total doit se trouver dans les limites préétablies de la plage de poids.
- Les résultats de la cuisson pourraient varier selon la quantité et la qualité des aliments.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson durant les 10 premières minutes, car la durée de préchauffage dépend de conditions telles que la température de l'eau et l'aliment à cuire.

Réglages des programmes EasyCook

Choisir les aliments

1. Tournez l'anneau sélecteur à la position EASYCOOK. Une liste des groupes d'aliments des programmes EasyCook apparaît à l'afficheur. Ces groupes sont les suivants : « Vegetables », « Rice », « Poultry », « Meat », « Fish », « Breads » (légumes, riz, volaille, viande, poisson, pains).

2. À priori la flèche de sélection (>) pointe sur « Vegetables » (légumes), utilisez les touches « +/- » pour faire défiler la liste de choix.
3. Sélectionnez le groupe d'aliments désiré et appuyez sur **ENTER**. Les sous-groupes d'aliments du groupe sélectionné apparaissent à l'afficheur. Par exemple, sous l'élément « Meat » (viande), vous retrouverez « Beef », « Pork » et « Lamb » (bœuf, porc et agneau). Notez que l'élément « Pork » ne comporte qu'un seul choix, soit « Pork Roast » (rôti de porc). Appuyez sur **ENTER** de nouveau pour sélectionner le rôti de porc.
4. Utilisez les touches « +/- » pour naviguer vers l'avant ou l'arrière dans les sous-groupes de ce groupe d'aliments.
5. Sélectionnez le sous-groupe désiré et appuyez sur **ENTER**. Le groupe des viandes offre un second niveau de choix : Par exemple, sous l'option « Beef » (bœuf), vous pouvez choisir : « Sirloin », « Medium » ou « Pot Roast » (surlonge, à point ou bœuf braisé).

Réglage du poids

Les mots « Enter Weight » (saisir le poids) apparaissent maintenant sur la première ligne de l'afficheur et un poids (« X.0 » lb ou kg) sur la seconde. X.0 lb est le poids par défaut pour l'aliment sélectionné. Par exemple, si vous sélectionnez « Meat » (viande), puis « Pork » (porc), puis « Pork Roast » (rôti de porc), le poids par défaut sera de 2,0 lbs (lb) donc X = 2.

6. Utilisez les touches « +/- » pour ajuster le poids du mets que vous faites cuire. Les touches « +/- » permettent de modifier le poids affiché de 0,1 livre (ou kilogramme selon les réglages choisis). Chaque type d'aliment est associé à un réglage minimum et maximum pour l'option EASYCOOK. Maintenez enfoncé la touche « +/- » pour faire défiler rapidement les divers choix de poids.

Lors du réglage du poids maximum (par exemple 4,5 lb pour un poulet frais entier), si la touche « + » est enfoncé de nouveau, l'afficheur continuera à montrer un poids de 4,5 lb et le four émettra un bip sonore chaque fois que la touche « + » sera enfoncé. De la même façon, lors du réglage du poids minimum (par exemple 1,5 lb pour un poulet frais entier), si la touche « - » est enfoncé de nouveau, l'afficheur continuera à montrer un poids de 1,5 lb et le four émettra un bip sonore chaque fois que la touche « - » sera enfoncé.

Changement du type d'aliment et du poids déjà sélectionnés

À chaque niveau, appuyer sur la touche **CANCEL** (annuler) vous ramènera au menu précédent jusqu'à ce que vous puissiez atteindre le menu principal d'EasyCook (Vegetables, Rice, etc.).

Au niveau des groupes d'aliments (Vegetables, Rice, etc.), appuyer sur la touche **CANCEL** (annuler) provoquera un bip sonore. Le même menu apparaîtra à l'afficheur jusqu'à ce qu'un autre bouton soit enfoncé ou que l'anneau sélecteur soit mis à la position OFF. À ce moment-là, l'afficheur s'éteindra.

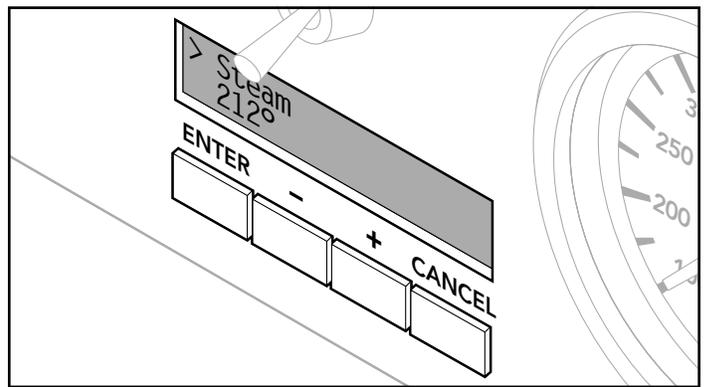
Début de la cuisson

Dans les programmes EASYCOOK, l'emplacement des grilles, le type de plat de cuisson et la durée de la cuisson ont déjà été sélectionnés selon le type d'aliment et le poids que vous avez choisi.

7. Appuyez de nouveau sur **ENTER**. Le niveau de la grille (de 1 à 3) et les porcelaines culinaires/accessoires spécifiques à employer apparaissent à l'afficheur.
8. Appuyez de nouveau sur **ENTER**. Les mots « Cook timer » (minuterie de cuisson) apparaissent sur la première ligne de l'afficheur et le temps de cuisson automatique pour cet aliment en particulier sur la seconde.
9. Appuyez sur **ENTER** pour que le four entame son préchauffage. Les barres de préchauffage — 1 à 4 barres — s'affichent alors sur la première ligne, tandis que la température actuelle du four apparaît à la deuxième. Dès que le four atteint 90 à 95 % de la température présélectionnée, le décompte du temps de cuisson démarre.

Durant la cuisson

Après la période de préchauffage, le mode de cuisson spécifique à l'aliment choisi, ainsi que la température automatique de ce programme (par exemple « Steam – 212° » (vapeur – 212°)) apparaissent à l'afficheur. Le temps de cuisson automatique apparaît sur la seconde ligne.



À ce moment, la minuterie entame le décompte du temps de cuisson automatique jusqu'à 0:00, de la même façon que pour tous les autres cycles de cuisson.

À la fin du programme EasyCook

Lorsque la minuterie de cuisson atteint 0:00, le programme EasyCook se termine. L'afficheur émet un bip sonore à la fin du temps de cuisson.

Les mots « Cook Time » (minuterie de cuisson) apparaissent sur la première ligne de l'afficheur et le mot « Finished » sur la seconde. De plus, un bip sonore se fait entendre jusqu'à ce que l'anneau sélecteur de mode ou le bouton de commande de la température soit remis à la position OFF.

Appuyer sur la touche **CANCEL** (annuler) désactivera aussi le bip sonore, même si le four n'est pas éteint.

Si 30 minutes s'écoulent sans aucune autre intervention pour arrêter la minuterie ou éteindre le four, les bips arrêteront et l'afficheur s'éteindra.

Annulation du programme en cours d'utilisation

Si vous appuyez sur la touche **CANCEL** (annuler) pendant que le mode EasyCook est en marche, l'invite « Cancel EasyCook? » (Annuler EasyCook?) apparaîtra à l'afficheur. Si le four est toujours en mode de préchauffage, la température apparaîtra à la deuxième ligne. Si le four a atteint sa température de cuisson, le décompte apparaîtra à la deuxième ligne.

Pour arrêter l'opération, appuyez sur **ENTER**. L'afficheur s'éteindra. Tournez l'anneau sélecteur à la position OFF.

Pour poursuivre la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche **CANCEL** (annuler). Si le four était en mode de préchauffage, il reprendra où il en était et les barres de préchauffage apparaîtront à l'afficheur. Si le four a dépassé l'étape du préchauffage, les mots « Cook Timer » (minuterie de cuisson) et la durée restante resteront affichés.

Tableaux des programmes EasyCook

Cette section décrit tous les programmes qu'offre la programmation automatique. Veuillez prendre connaissance des instructions avant d'utiliser l'un ou l'autre de ces programmes pour préparer des aliments.

Aliment	Poids par défaut	Durée selon poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Durée pour poids min.	Durée pour poids max.	Niveaux de grilles et accessoires
---------	------------------	------------------------------	------------	------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------------------

Légumes

Attendez que les légumes — y compris les pommes de terre — soient cuits avant de les assaisonner

Fleurons de chou-fleur	1,1 lb (0,5 kg)	0:19:00	3,2 oz (0,1 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:16:00	0:19:00	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Fleurons de brocoli	1,1 lb (0,5 kg)	0:27:00	3,2 oz (0,1 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:24:00	0:27:00	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Haricots verts (ou autre légume de taille égale)	1,1 lb (0,5 kg)	0:16:00	3,2 oz (0,1 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:13:00	0:16:00	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Asperges vertes (ou autre légume de taille égale)	1,1 lb (0,5 kg)	0:24:00	3,2 oz (0,1 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:21:00	0:24:00	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Légumes mélangés	1,1 lb (0,5 kg)	0:16:00	3,2 oz (0,1 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:13:00	0:16:00	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre bouillies (pelées)	1,1 lb (0,5 kg)	0:34:00	3,2 oz (0,1 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:32:00	0:34:00	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre cuites (non pelées)	1,1 lb (0,5 kg)	0:47:00	3,2 oz (0,1 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:45:00	0:47:00	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)

Céréales et grains

Pesez l'aliment à cuire et ajoutez la quantité d'eau appropriée :

Riz 1:1,5, Couscous 1:1

Entrez le poids sec. Une tasse de riz est égale à 0,4 lb (0,18 kg).

Mélangez les céréales ou le grain après la cuisson afin de faciliter l'absorption de l'eau restante.

Pour préparer le risotto, ajoutez de l'eau au risotto selon un rapport de 1:2. Saisissez le poids entier, y compris l'eau. Une tasse de risotto et 2 tasses d'eau sont équivalentes à environ 1,5 lb (0,68 kg). Le message « stir » (mélanger) apparaîtra après une quinzaine de minutes. Mélangez le risotto et poursuivez la cuisson.

Grain long	0 lb (0 kg)	0:31:00					plat de cuisson (niveau 2)
Basmati	0 lb (0 kg)	0:26:00					plat de cuisson (niveau 2)
Riz brun	0 lb (0 kg)	0:36:00					plat de cuisson (niveau 2)
Couscous	0 lb (0 kg)	0:13:00					plat de cuisson (niveau 2)
Risotto, riz arborio	2,2 lb (1 kg)	0:40:00	14,4 oz (0,4 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:40:00	0:40:00	plat de cuisson (niveau 2)

Aliment	Poids par défaut	Durée selon poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Durée pour poids min.	Durée pour poids max.	Niveaux de grilles et accessoires
Volaille							
Pesez individuellement les morceaux de poulet. Entrez le poids du morceau le plus lourd. Ne placez PAS les morceaux de poulet l'un sur l'autre dans le plat. Vous pouvez faire mariner les morceaux de poulet avant la cuisson.							
Poulet frais entier	2,2 lb (1 kg)	0:56:00	1,5 lb (0,7 kg)	3,3 lb (1,5 kg)	0:51:00	1:04:00	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)
Portions de poulet frais	0,2 lb (0,1 kg)	0:36:12	1,4 oz (0,04 kg)	12,8 oz (0,35 kg)	0:33:33	0:47:12	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)
Bœuf							
Pour le rosbif, un morceau de viande long est recommandé.							
Bœuf braisé	2,2 lb (1 kg)	1:40:00	2,2 lb (1 kg)	3,3 lb (1,5 kg)	1:40:00	1:52:00	Plat de cuisson (niveau 2)
Surlonge, moyen, cuisson lente (saisir avant la cuisson)	2,2 lb (1 kg)	2:02:00	2,2 lb (1 kg)	4,4 lb (2 kg)	2:02:00	2:08:00	Plat de cuisson (niveau 2)
Porc							
Coupez la couenne à partir du centre vers l'extérieur avant la cuisson. L'épaule est la meilleure coupe pour un rôti de porc avec croûte.							
Rôti de porc	2,2 lb (1 kg)	1:32:00	1,8 lb (0,8 kg)	4,4 lb (2 kg)	1:27:00	1:54:00	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)
Agneau (cuisse d'agneau avec os)							
Cuisse, bien cuite	2,2 lb (1 kg)	1:14:00	2,2 lb (1 kg)	4,4 lb (2 kg)	1:14:00	1:44:00	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)
Cuisse, cuisson moyenne		1:50:00	2,2 lb (1 kg)	4,4 lb (2 kg)	1:50:00	2:52:00	Plat de cuisson (niveau 2)
Poisson							
Graissez le plat de cuisson perforé pour le préparer à recevoir le poisson. Ne placez PAS le poisson entier, les filets de poisson ou les bâtonnets de poisson l'un par-dessus l'autre. Entrez le poids du morceau de poisson le plus lourd et choisissez des morceaux qui sont à peu près de la même taille.							
Poisson frais entier	1,3 lb (0,6 kg)	0:25:06	11,2 oz (0,3 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:18:00	0:58:00	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Filet de poisson frais	6,4 oz (0,2 kg)	0:21:00	3,2 oz (0,1 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:21:00	0:25:00	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Huîtres et palourdes	2,2 lb (1 kg)	0:20:00	1,1 lb (0,5 kg)	5,5 lb (2,5 kg)	0:20:00	0:20:00	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pain							
Utilisez un papier parchemin pour recouvrir le plat de cuisson lorsque vous faites cuire du pain. Les programmes EasyCook ne conviennent qu'à des pains aux formes libres. La cuisson dans un moule à pain n'est pas recommandée. La pâte ne doit pas être trop molle. Avant la cuisson, utilisez un couteau pointu pour faire plusieurs entailles d'une profondeur d'environ 0,4 po (1 cm) dans la pâte à pain. Laissez lever la pâte avant la cuisson. Le programme EasyCook ne concerne que la cuisson. Les petits pains frais doivent tous avoir le même poids. Entrez le poids d'un petit pain individuel.							
Pain tressé	2,2 lb (1 kg)	0:42:00	14,4 oz (0,4 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:37:00	1:01:00	Plat de cuisson (niveau 2)
Multigrain	2,2 lb (1 kg)	0:44:40	1,3 lb (0,6 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:39:40	0:57:10	Plat de cuisson (niveau 2)
Pain blanc	2,2 lb (1 kg)	0:47:00	14,4 oz (0,4 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:38:00	1:02:00	Plat de cuisson (niveau 2)
Pain de seigle	2,2 lb (1 kg)	0:53:00	1,3 lb (0,6 kg)	4,4 lb (2 kg)	0:46:30	1:09:00	Plat de cuisson (niveau 2)
Petits pains frais	2,4 oz (0,07 kg)	0:26:20	1,6 oz (0,05 kg)	3,2 oz (0,1 kg)	0:24:20	0:29:20	Plat de cuisson (niveau 2)

Obtenir le maximum de votre four à la vapeur

Tableaux de cuisson et conseils

Ces tableaux comportent une sélection de plats faciles à préparer dans le four à convection à la vapeur. Vous pourrez y découvrir quel mode de cuisson, accessoires et durée de cuisson sont les plus appropriées à votre mets. Sauf indication contraire, cette information s'applique aux plats disposés dans un appareil froid.

	MISE EN GARDE : N'utilisez PAS de papier d'aluminium ou de doublures de protection pour doubler l'une ou l'autre partie de l'appareil, en particulier le fond du four. La pose de telles doublures pourrait provoquer un risque d'électrocution ou d'incendie.
---	---

Accessoires

Utilisez les accessoires qui vous sont livrés avec l'appareil.

Porcelaines culinaires

Si vous utilisez des porcelaines culinaires, placez-les toujours au centre de la grille.

Les porcelaines culinaires doivent être résistantes à la chaleur et à la vapeur. Si les parois de ce type de plat sont épaisses, le temps de cuisson s'en trouve allongé.

Utilisez du papier d'aluminium pour couvrir les aliments qui seraient normalement placés dans un bain-marie (par exemple pour faire fondre du chocolat).

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une façon particulièrement délicate de cuire les aliments. La vapeur les enveloppe, les empêchant ainsi de perdre leurs nutriments. Aucune pression excessive n'est nécessaire pour la cuisson, ce qui permet au mets de conserver sa forme, sa couleur et sa saveur.

Temps de cuisson et quantités

Lors de la cuisson à la vapeur, les temps de cuisson sont basés sur la taille du mets et non sur la quantité entière des aliments. L'appareil peut cuire à la vapeur jusqu'à 14 lb (6,4 kg) d'aliments.

Notez les tailles des morceaux répertoriées dans les tableaux. Le temps de cuisson est plus court pour les morceaux plus petits et plus long pour les morceaux plus gros. La qualité et l'âge des aliments affectent également les temps de cuisson. Les valeurs indiquées ne servent par conséquent que de lignes directrices.

Distribuer également les aliments

Distribuez toujours les aliments de façon égale dans la porcelaine culinaire. Si les aliments y sont disposés de façon inégale, ils cuiront de façon inégale.

Aliments délicats

N'empilez pas les aliments délicats trop haut dans le plat de cuisson. Il vaut mieux dans ce cas utiliser deux plats.

Cuisiner un repas complet

Vous pouvez cuisiner des repas complets en une seule étape en mode cuisson à la vapeur sans que les différentes saveurs des aliments ne se mélangent. Placez les aliments dont le temps de cuisson est le plus long dans l'appareil en premier, puis ajoutez les autres mets au moment approprié. Ainsi vos plats seront tous prêts en même temps.

Le temps total de cuisson sera plus long si vous cuisez le repas en entier, car chaque fois que vous ouvrez la porte de la cuisinière, de la vapeur s'en échappe et elle doit réchauffer de nouveau.

Vraie convection

La vraie convection est particulièrement adaptée aux aliments sucrés et aromatiques cuits, aux viandes braisées et aux divers gâteaux.

Légumes

Placez les légumes dans le plat de cuisson perforé et déposez le plat au niveau de grille 3. Placez le moule à cuisson en-dessous, au niveau de grille 1. Le plat recueillera l'égouttement.

Aliment	Taille	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Artichauts	Entier	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	30–35 min
Chou-fleur	Entier	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	30–40 min
Chou-fleur	Fleurons	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	10–15 min
Brocoli	Fleurons	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	8–10 min
Pois	–	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	5–10 min
Fenouil	Tranches	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	10–14 min
Légumes farcis (zucchini, aubergines, poivrons)	Ne faites PAS précuire les légumes	Plat de cuisson au niveau 2	Combinaison	320–360 °F (160–180 °C)	15–30 min
Haricots verts	–	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	15–20 min
Carottes	Tranches	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	10–20 min
Chou-rave	Tranches	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	15–20 min
Poireaux	Tranches	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	4–6 min
Bette à cardes*	Râpée	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	8–10 min
Asperges vertes*	Entières	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	7–12 min
Asperges blanches*	Entières	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	10–15 min
Épinards*	–	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	2–3 min

* Préchauffer l'appareil.

Aliment	Taille	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Choux de Bruxelles	Fleurons	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	20–30 min
Betteraves potagères	Entières	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	40–50 min
Chou rouge	Râpé	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	30–35 min
Chou	Râpé	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	25–35 min
Zucchini	Tranches	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	2–3 min
Pois à écosser	–	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	8–12 min

* Préchauffer l'appareil.

Plats d'accompagnement et légumes

Ajoutez la bonne quantité d'eau ou de liquide. Exemple : 1:1.5 = pour chaque 1/2 tasse.

Aliment	Rapport/ information	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Pommes de terre bouillies (non pelées)	Taille moyenne	Plat perforé (niveau 3) + plat à cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	35–45 min
Pommes de terre bouillies (pelées)	En quartier	Plat perforé (niveau 3) + plat à cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	20–25 min
Gratin de pommes de terre	–	Plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur	210 °F (100 °C)	35–45 min
Riz brun	1:2	Plat de cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	30–40 min
Riz à grain long	1:2	Plat de cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	20–30 min
Riz Basmati	1:1,5	Plat de cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	20–30 min
Riz étuvé	1:1,5	Plat de cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	15–20 min
Lentilles	1:2	Plat de cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	30–45 min
Haricots cannellini, pré-ramollis	1:2	Plat de cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	65–75 min
Couscous	1:1	Plat de cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	6–10 min
Dumplings	–	Plat perforé (niveau 3) + plat à cuisson (niveau 1)	Vapeur	205 °F (95 °C)	20–25 min

Viande, volaille, poisson

Insérez la grille et le moule à cuisson ensemble au même niveau de grille. Une fois le rôtissage terminé, laissez reposer dans le four à convection à la vapeur pendant 10 minutes. La viande préservera ses jus.

L'utilisation du four combiné donne une viande particulièrement tendre et juteuse à l'intérieur et bien rôtie à l'extérieur.

Aliment	Quantité/ poids	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Volaille					
Poulet entier	2,65 lb (1,2 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	360–375 °F (180–190 °C)	50–60 min
Poulet, en moitiés	par livre (0,4 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	360–375 °F (180–190 °C)	35–45 min
Poitrine de poulet	par 0,33 lb (0,15 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	15–25 min
Poulet en morceaux	par 2,65 lb (1,2 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	360–375 °F (180–190 °C)	20–35 min
Canard, entier	4,5 lb (2 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison / vraie convection	340 °F (170 °C) / 410 °F (210 °C)	60–80 min / 15–20 min
Poitrine de canard*	par 0,77 lb (0,35 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	360–375 °F (180–190 °C)	10–15 min
Dinde entière, sans farce	8–11 lb	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	325 °F (165 °C)	50–75 min
Dinde entière, sans farce**	12–14 lb	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	325 °F (165 °C)	80–95 min
Rôti de dinde roulé	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	300–320 °F (150–160 °C)	70–90 min
Poitrine de dinde	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	300–320 °F (150–160 °C)	60–80 min
Bœuf					
Bœuf braisé*	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Réchauffage	285–300 °F (140–150 °C)	100–140 min
Filet de bœuf, à point*	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Réchauffage	340–360 °F (170–180 °C)	20–28 min
Mince tranche de rosbif, à point*	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Vraie convection	340–360 °F (170–180 °C)	40–55 min
Fine tranche de surlonge, à point*	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Vraie convection	340–360 °F (170–180 °C)	45–60 min

* Saisissez d'abord.

** Utilisez un moule à cuisson de 1 5/8 po de profondeur (consultez la section Accessoires supplémentaires).

Aliment	Quantité/ poids	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Veau					
Veau, non désossé	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	320–360 °F (160–180 °C)	50–70 min
Longe de veau	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	320–360 °F (160–180 °C)	15–25 min
Poitrine de veau, farcie	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	285–320 °F (140–160 °C)	75–120 min
Porc					
Non désossé, sans la couenne	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	320–360 °F (160–180 °C)	50–70 min
Non désossé, avec la couenne	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur / Combinaison	210 °F (100 °C) / 285–320 °F (140–160 °C)	20–25 min 40–50 min
			Vraie convection	410–430 °F (140–160 °C)	20 min
Côtelette de porc, désossée*	1,2 lb (0,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	285–320 °F (140–160 °C)	75–120 min
Filet en pâte feuilletée	2 lb (1 kg)	plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	360–390 °F (180–200 °C)	40–60 min
Porc fumé sur l'os	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	250–285 °F (120–140 °C)	60–70 min
Côtes de porc fumées	Tranchées	plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur	210 °F (100 °C)	15–20 min
Rôti roulé	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	340–360 °F (170–180 °C)	70–80 min
Autre					
Pain de viande	fait de 1,2 lb (0,5 kg) de viande hachée	plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	340–360 °F (170–180 °C)	45–60 min
Cuisse d'agneau non désossée	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	340–360 °F (170–180 °C)	60–80 min
Surlonge d'agneau sur l'os*	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	320–360 °F (160–180 °C)	15–25 min
Saucisses fumées	–	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	175–185 °F (80–85 °C)	12–18 min
Poisson					
Entier	par 0,66 lb (0,3 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	175–195 °F (80–90 °C)	15–25 min

* Saisissez d'abord.

** Utilisez un moule à cuisson de 1 5/8 po de profondeur (consultez la section Accessoires supplémentaires).

Aliment	Quantité/ poids	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Filet	par 3,5 lb (1,5 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	175–195 °F (80–90 °C)	10–20 min
Truite, entière	par 0,5 lb (0,2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	175–195 °F (80–90 °C)	12–15 min
Morue, filet	par 0,33 lb (0,15 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	175–195 °F (80–90 °C)	10–14 min
Saumon, filet	par 0,33 lb (0,15 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	8–10 min
Palourdes, huîtres	0,33 lb (0,15 kg)	plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur	210 °F (100 °C)	10–15 min
Filet d'églefin ou de perche	par 0,5 lb (0,2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	175–195 °F (80–90 °C)	10–20 min
Roulé de sole farcie	–	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	175–195 °F (80–90 °C)	10–20 min
Crevettes, grosses	par 1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	8–13 min
Crevettes, moyennes	par 1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	5–8 min

* Saisissez d'abord.

** Utilisez un moule à cuisson de 1 5/8 po de profondeur (consultez la section Accessoires supplémentaires).

Conseils de rôtissage

À quel moment le rôti est-il prêt?	Utilisez un thermomètre alimentaire (disponible dans les magasins) pour mesurer la température de la viande
Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée dans certaines zones.	Vérifiez le niveau de la grille et la température.
Le rôti est à point, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, utilisez une rôtissoire plus petite ou ajoutez davantage de liquide.
Le rôti semble à point, mais la sauce est trop claire et liquide.	La prochaine fois, utilisez une rôtissoire plus grande ou ajoutez moins de liquide.

Viande à cuisson lente

La cuisson lente est idéale pour les coupes de viande tendres qui devront être mi-saignantes. La viande demeure très humide et elle est tendre.

Placez le moule à cuisson dans le four à combinaison et préchauffez-le en mode de cuisson lente (Slow Cook). **Saisissez la viande de tous les côtés sur la table de cuisson.** Placez la viande dans le four combiné et continuez à la cuire lentement. Une fois cela terminé, disposez-la sur des plats préchauffés et ajoutez une sauce chaude.

Aliment	Quantité/poids	Accessoires	Température	Temps de cuisson
Cuisse d'agneau non désossée	2–3,5 lb (1–1,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	175 °F (80 °C)	140–160 min
Rosbif	3,5–5,5 lb (1,5–2,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	175 °F (80 °C)	150–180 min
Filets de porc	–	Plat de cuisson (niveau 2)	175–195 °F (80–90 °C)	50–70 min
Médallions de porc	–	Plat de cuisson (niveau 2)	175 °F (80 °C)	50–60 min
Steaks de bœuf	environ 1,2 po d'épaisseur	Plat de cuisson (niveau 2)	175 °F (80 °C)	40–80 min
Poitrine de canard	–	Plat de cuisson (niveau 2)	175 °F (80 °C)	35–55 min

Soufflés, plats en cocotte, additions à des soupes, etc.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Lasagne	Plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	320–340 °F (160–170 °C)	35–45 min
Soufflés	Plat à soufflé + grille de four (niveau 2)	Combinaison	360–390 °F (180–200 °C)	15–25 min
Dumplings à la semoule	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	195 °F (205 °C)	7–10 min

Desserts, compotes

Compote : Pesez le fruit, ajoutez environ 1/3 fois son poids d'eau, du sucre et des épices au goût.

Pouding au riz : Pesez le riz et ajoutez 2,5 fois son poids de lait. Ajoutez le riz et le lait sans dépasser de plus d'un pouce le côté de l'accessoire. Remuez après la cuisson. Le lait qui reste sera rapidement absorbé.

Yogourt : Chauffez le lait sur la table de cuisson à 195 °F (90 °C). Retirez et laissez refroidir à 105 °F (40 °C). Il n'est pas nécessaire de réchauffer le lait si vous utilisez un lait ultra-haute température (UHT). Remuez une ou deux cuillerées à thé de yogourt nature ou la quantité appropriée de levain à yogourt par 100 ml de lait. Versez le mélange dans des jarres de verre propres et fermez avec des couvercles. Une fois cela terminé, disposez-la sur des plats préchauffés et ajoutez une sauce chaude. Après la préparation, rangez les jarres au réfrigérateur pour qu'elles refroidissent.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Dumplings à la levure	Moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	20–25 min
Crème pâtissière aux œufs	Moule + grille de four	Vapeur	195–205 °F (90–95 °C)	15–20 min

* Vous pouvez également utiliser le programme approprié (consultez la section Programmation automatique).

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Aliments sucrés cuits (comme le pouding au riz)	Récipient allant au four + grille de four	Combinaison	320–340 °F (160–170 °C)	50–60 min
Pouding au riz*	Moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	25–35 min
Yogourt	Jarres correspondant à la portion désirée + grille de four	Vapeur	105 °F (40 °C)	300–360 min
Compote de pommes	Moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	10–15 min
Compote de poires	Moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	10–15 min
Compote de cerises	Moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	10–15 min
Compote de rhubarbe	Moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	10–15 min
Compote de prunes	Moule à cuisson	Vapeur	210 °F (100 °C)	10–15 min

* Vous pouvez également utiliser le programme approprié (consultez la section Programmation automatique).

Gâteaux et produits de boulangerie-pâtisserie

Des moules de cuisson en métal foncé sont recommandés. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. Les plages de température sont par conséquent indiquées dans les tableaux. Commencez par un réglage de température plus bas. Le brunissage en sera plus égal. Utilisez un réglage de température plus élevé la prochaine fois si besoin est. Ne remplissez **PAS** à l'excès le moule de cuisson ou la grille.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Gâteau dans un moule ou un moule à charnière				
Gâteau éponge	Moule à cheminée de 10 po (niveau 2)	Vraie convection	300–320 °F (150–160 °C)	60–70 min
Base à flan éponge	Anneau (niveau 2)	Vraie convection	300–320 °F (150–160 °C)	30–45 min
Délicat flan aux fruits, éponge	Moule à charnière (niveau 2)	Vraie convection	300–320 °F (150–160 °C)	45–55 min
Base éponge (2 œufs)	Anneau (niveau 2)	Vraie convection	360–375 °F (180–190 °C)	12–16 min
Flan éponge (6 œufs)	Moule à charnière (niveau 2)	Vraie convection	300–320 °F (150–160 °C)	25–35 min
Pâte brisée avec croûte	Moule à charnière (niveau 2)	Vraie convection	300–320 °F (150–160 °C)	40–50 min
Flan suisse	Moule à charnière (niveau 2)	Vraie convection	360–375 °F (180–190 °C)	35–60 min
Bundt®	Plaque à gâteau Bundt® (niveau 2)		300–320 °F (150–160 °C)	35–45 min
Gâteau aromatique	Quiche (niveau 2)	Vraie convection	360–375 °F (180–190 °C)	35–60 min
Tarte aux pommes	Moule à gâteau pour base de flan (niveau 2)	Vraie convection	340–375 °F (170–190 °C)	35–50 min
Galettes				

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Cube de levure	Plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison / Vraie convection	300–320 °F (150–160 °C) / 300–320 °F (150–160 °C)	35–45 min 35–45 min
Roulé	Plat de cuisson (niveau 2)	Vraie convection	360–375 °F (180–190 °C)	10–15 min
Pain tressé	Plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	300–320 °F (150–160 °C)	25–35 min
Strudel, sucré	Plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	320–360 °F (160–180 °C)	40–60 min
Tarte à l'oignon	Plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	340–360 °F (170–180 °C)	30–40 min
Pain, petits pains				
Pain blanc, 1,7 lb (0,75 kg) farine	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Combinaison / Vraie convection	390–410 °F (200– 210 °C) / 320–340 °F (160–170 °C)	15–20 min / 20–25 min
Pain au levain, 1,7 lb (0,75 kg) farine	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Combinaison / Vraie convection	390–410 °F (200– 210 °C) / 300–320 °F (150–160 °C)	15–20 min / 40–60 min
Pain multigrain, 1,7 lb (0,75 kg) farine	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Combinaison / Vraie convection	390–430 °F (200–220 °C) / 320–340 °F (160–170 °C)	15–20 min / 25–40 min
Pain à grain entier, 1,7 lb (0,75 kg) farine	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Combinaison / Vraie convection	390–430 °F (200–220 °C) / 285–300 °F (140–150 °C)	20–30 min / 40–60 min
Pain de seigle, 1,7 lb (0,75 kg) farine	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Combinaison / Vraie convection	390–430 °F (200–220 °C) / 300–320 °F (150–160 °C)	20–30 min / 50–60 min
Petits pains, 0,15 lb (70 g) chacun, non cuits	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Combinaison	375–390 °F (190–200 °C)	25–30 min
Petits pains à la pâte de levain sucrée, 0,15 lb (70 g) chacun, non cuits	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Combinaison	340–360 °F (170–180 °C)	20–30 min
Petites pâtisseries et boulangerie				
Meringue	Plat de cuisson (niveau 2)	Vraie convection	175–195 °F (80–90 °C)	120–180 min
Macarons	Plat de cuisson (niveau 2)	Vraie convection	285–320 °F (140–160 °C)	15–25 min
Pâte feuilletée	Plat de cuisson (niveau 2)	Combinaison	340–375 °F (170–190 °C)	10–20 min
Muffins	Moule à muffins (niveau 2)	Vraie convection	340–375 °F (170–190 °C)	20–30 min
Pâte à choux, type choux à la crème	Plat de cuisson (niveau 2)	Vraie convection	340–375 °F (170–190 °C)	27–35 min
Biscuits	Plat de cuisson (niveau 2)	Vraie convection	300–320 °F (150–160 °C)	12–17 min

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Gâteau levé, type gâteau aux pommes	Plat de cuisson (niveau 2)	Vraie convection	300–320 °F (150–160 °C)	15–20 min

Conseils de cuisson

Si vous utilisez votre propre recette.	Recherchez les gâteaux ou pâtisseries du tableau qui sont similaires à ceux de votre recette.
Cela vous aidera à déterminer si le gâteau est suffisamment cuit.	Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson indiquée dans votre recette, piquez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau. Le gâteau est cuit lorsque la pâte ne colle plus au cure-dent.
Le gâteau s'effondre.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide et réglez la température du four à 20 °F (10 °C) de moins. Utilisez le temps de mélange recommandé dans la recette.
Le centre du gâteau est plus élevé que les côtés.	Ne graissez pas les côtés d'un moule à charnière ou d'un moule à gâteau. Après la cuisson, retirez délicatement le gâteau de son moule à l'aide d'un couteau.
Le quatre-quarts ou le gâteau dans un moule à charnière est trop foncé d'un côté.	Ne placez pas le moule contre la paroi arrière du four. Placez-le plutôt en plein centre de la grille.
Le gâteau est trop sec.	Utilisez un cure-dent pour faire de petits trous dans le gâteau fini et versez-y quelques gouttes de jus de fruits ou d'alcool. La prochaine fois, réglez la température à 20 °F (10 °C) de plus et diminuez le temps de cuisson ou utilisez le mode de four combiné.
Le pain ou le gâteau semble bon, mais l'intérieur est coulant (trop humide, présente des stries de liquide).	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Faites cuire un peu plus longtemps à température plus basse. Faites cuire au préalable les croûtes des tartes et gâteaux dont le remplissage est juteux ou coulant. Saupoudrez la croûte d'amandes ou de miettes de pain, puis ajoutez le remplissage. Utilisez le temps de cuisson recommandé dans la recette.
Les gâteaux ou pâtisseries brunissent de façon inégale.	Réglez la température à un niveau un peu plus bas la prochaine fois.

Réchauffage des aliments

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Repas préparé	Grille de four (niveau 2)	Réchauffage	250 °F (120 °C)	12–18 min
Légumes	Plat de cuisson (niveau 3)	Réchauffage	210 °F (100 °C)	12–15 min
Nouilles, pommes de terre, riz	Plat de cuisson (niveau 3)	Réchauffage	210 °F (100 °C)	5–10 min
Petits pains*	Grille de four (niveau 2)	Combinaison	340–360 °F (170–180 °C)	6–8 min
Baguettes*	Grille de four (niveau 2)	Combinaison	340–360 °F (170–180 °C)	5–10 min
Pain*	Grille de four (niveau 2)	Combinaison	340–360 °F (170–180 °C)	8–12 min
Pizza	Grille de four + plat de cuisson (niveau 3)	Réchauffage	340–360 °F (170–180 °C)	12–15 min

* Préchauffez pendant 5 minutes.

Décongélation

Congelez les aliments aussi à plat que possible selon des portions adéquates à une température de -0°F (-18°C). Ne faites pas congeler des portions surdimensionnées. Les aliments décongelés ne se conservent pas aussi longtemps et se corrompent plus rapidement que les aliments frais. Décongelez les aliments dans le sac de congélation, sur un plat ou dans une plaque à cuisson perforée. Glissez toujours le moule à cuisson sous le plaque à cuisson perforée. Cette précaution empêche que les aliments ne trempent dans l'eau de décongélation et préserve la propreté du four. Utilisez le mode de décongélation (Defrost). Durant la décongélation, séparez les morceaux si besoin est ou sortez de l'appareil les morceaux déjà décongelés. Laissez les aliments décongelés reposer pendant 5 à 15 minutes de plus, jusqu'à température ambiante.



MISE EN GARDE :

Lors de la décongélation de produits d'origine animale, veillez à éliminer le liquide de décongélation. Ce liquide ne doit jamais entrer en contact avec d'autres produits alimentaires. Les germes pourraient être transmis aux autres aliments. Une fois la nourriture décongelée, réchauffez le four à la vapeur à vraie convection pendant 15 minutes à 360°F (180°C).

Décongélation des viandes : décongelez les coupes de viande qui seront passées à la chapelure avant d'être assaisonnées pour que la chapelure y adhère.

Décongélation de la volaille : retirez de l'emballage avant de décongeler. Attention d'éliminer tout liquide de décongélation.

Aliment	Quantité/poids	Accessoires	Température	Temps de cuisson
Morceaux de poulet, non désossés	2 lb (1 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	115–120 °F (45–50 °C)	60–70 min
Morceaux de poulet, désossés	1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	115–120 °F (45–50 °C)	30–35 min
Légumes congelés en bloc (par ex. des épinards)	1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	115–120 °F (45–50 °C)	20–30 min
Petits fruits	0,66 lb (0,3 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	115–120 °F (45–50 °C)	5–8 min
Filets de poisson	1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	115–120 °F (45–50 °C)	15–20 min
Bœuf	–	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	115–120 °F (45–50 °C)	70–80 min

Fermentation de pâte

La pâte lève beaucoup plus rapidement dans ce mode qu'à la température ambiante. Vous pouvez choisir n'importe quel niveau de grille ou soigneusement disposer la grille sur le fond du four.

	MISE EN GARDE :
	Ne grattez PAS le fond du four.

Placez le bol qui sert à faire lever la pâte sur la grille. Ne couvrez **PAS** la pâte.

Aliment	Quantité/poids	Accessoires	Température	Temps de cuisson
Pâte à la levure	2 lb (1 kg)	Bol + grille de four	105 °F (40 °C)	20–30 min
Levain de pâte	2 lb (1 kg)	Bol + grille de four	105 °F (40 °C)	20–30 min

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Pâte à la levure	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	30–45 min
Levain de pâte	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	40–50 min

Extraction de jus

Avant d'extraire les jus des petits fruits, placez-les dans un bol et ajoutez-y du sucre. Laissez les petits fruits reposer pendant une heure afin que le jus s'en écoule. Placez les petits fruits dans le plat de cuisson perforé et déposez le plat au niveau de grille 3. Pour recueillir le jus, placez le plat de cuisson non perforé au niveau de grille 1. Une fois cette étape terminée, versez les fruits dans un coton à fromage et extrayez-en le jus restant.

Produits congelés

Conformez-vous aux directives du fabricant qui sont sur l'emballage. Les temps de cuisson spécifiés s'appliquent aux mets placés dans un four froid.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Frites	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Vraie convection	340–375 °F (170–190 °C)	25–35 min
Croquettes	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Vraie convection	360–390 °F (180–200 °C)	18–22 min
Pommes de terre en tranches minces	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Vraie convection	360–390 °F (180–200 °C)	25–30 min
Pâtes, fraîches, réfrigérées*	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Vapeur	210 °F (100 °C)	5–10 min
Lasagne, congelée	Moule à cuisson + grille de four (niveau 2)	Combinaison	375–410 °F (190–210 °C)	35–55 min
Pizza, croûte mince	Moule à cuisson + grille de four (niveau 2)	Vraie convection	360–390 °F (180–200 °C)	15–23 min

* Ajoutez un peu de liquide.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Pizza, à la mode Chicago	Moule à cuisson + grille de four (niveau 2)	Vraie convection	360–390 °F (180–200 °C)	18–25 min
Pizza, sur pain français	Moule à cuisson + grille de four (niveau 2)	Vraie convection	360–390 °F (180–200 °C)	18–22 min
Pizza réfrigérée	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Vraie convection	340–360 °F (170–180 °C)	12–17 min
Baguettes aux herbes, réfrigérées	Plat de cuisson (niveau 2)	Vraie convection	360–390 °F (180–200 °C)	15–20 min
Bretzels, congelés	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Vraie convection	360–390 °F (180–200 °C)	18–22 min
Baguettes ou petits pains partiellement cuits, précuits	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Vraie convection	300–340 °F (150–170 °C)	18–22 min
Strudel, congelé	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Combinaison	320–360 °F (160–180 °C)	45–60 min
Bâtonnets de poisson	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Vraie convection	380–400 °F (195–205 °C)	20–24 min
Poisson entier	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	175–210 °F (80–100 °C)	20–25 min
Filets de poisson congelé	Moule à cuisson + grille de four (niveau 2)	Combinaison	360–390 °F (180–200 °C)	35–50 min
Filets de saumon	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	175–210 °F (80–100 °C)	20–25 min
Brocoli	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	4–6 min
Chou-fleur	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	5–8 min
Haricots verts	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	4–6 min
Pois	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	4–6 min
Carottes	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	3–5 min
Légumes mélangés	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	4–8 min
Choux de Bruxelles	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210 °F (100 °C)	5–10 min

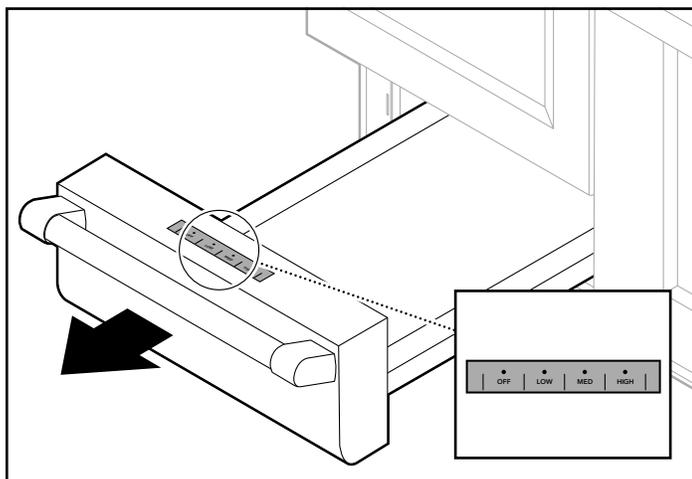
* Ajoutez un peu de liquide.

Utilisation du tiroir-réchaud



Tiroir-réchaud

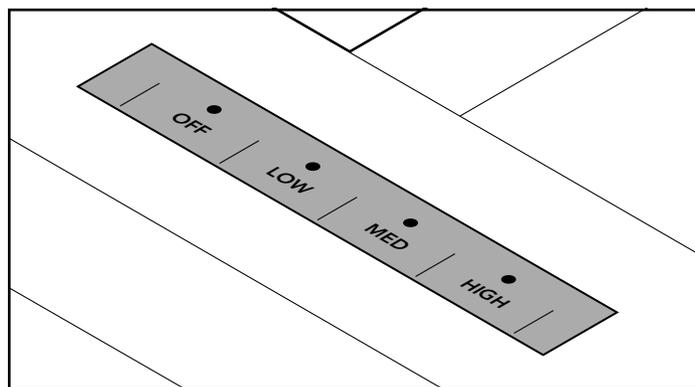
Le tiroir-réchaud gardera au chaud les aliments cuits. Toujours commencer par les aliments chauds. N'utilisez **PAS** le tiroir-réchaud pour réchauffer des aliments froids autrement que pour rendre croustillants des biscuits, des chips et des céréales sèches ou pour réchauffer des plats ou des mets.



Mise en marche du tiroir-réchaud

Le tiroir-réchaud fonctionne selon trois températures différentes :

- LOW (bas) : 120 °F (50 °C)
- MED (moyen) : 145 °F (60 °C)
- HIGH (haut) : 160 °F (70 °C)



Lorsque le mode réchaud est sélectionné, le témoin indicateur bleu de ce mode s'allume.

Préchauffage du tiroir-réchaud

Préchauffez le tiroir-réchaud avant d'y poser des aliments à réchauffer. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir pendant un certain temps, tel qu'indiqué ci-dessous :

- LOW (bas) : 5 minutes
- MED (moyen) : 10 minutes
- HIGH (haut) : 15 minutes

Réchauffage des aliments

1. Appuyez sur la touche correspondant au réglage de température désiré.
2. Laissez le tiroir se réchauffer.
3. Placez les aliments chauds déjà cuits dans le tiroir.

Vous pouvez laisser les aliments dans la casserole ou la poêle ayant servi à la préparation. Vous pouvez également transférer les aliments sur un plat de service résistant à la chaleur avant de les placer dans le tiroir-réchaud. Vous pouvez recouvrir les aliments d'un papier d'aluminium.

MISE EN GARDE :



N'utilisez **PAS** de papier d'aluminium ou de doublures de protection pour doubler l'une ou l'autre partie du tiroir-réchaud, en particulier au fond du four. La pose de telles doublures pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

AVERTISSEMENT :



Pour conserver de façon sécuritaire les aliments, ne **PAS** les laisser dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

AVERTISSEMENT :



Les contenants ou emballages de plastique peuvent fondre s'ils sont en contact direct avec le tiroir ou un ustensile chaud. S'ils fondent dans le tiroir, il vous sera peut-être impossible de les éliminer.

IMPORTANT :

Utilisez **UNIQUEMENT** de la vaisselle qui résiste à la chaleur dans le chauffe-plats.

Plats et bols de réchauffage

1. Appuyez sur la touche « LOW ». Retirez les plats lorsqu'ils atteignent la température désirée.

Redonner leur croustillant aux articles rassis

Placez les aliments dans une casserole ou un plat peu profond.

1. Appuyez sur la touche « LOW ».
2. Laissez le tiroir se réchauffer pendant 5 minutes, puis déposez le plat dans le tiroir.
3. Vérifiez la croustillance après 45 minutes. Poursuivez au besoin.

Éteignez le tiroir-réchaud

Le bouton d'arrêt « OFF » permet d'éteindre l'élément chauffant. Le tiroir-réchaud s'arrête automatiquement après 12 heures.

Entretien et maintenance



Entretien et maintenance

Autonettoyage du four principal



MISE EN GARDE :

- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls et sans surveillance près de l'endroit où l'appareil est en usage.
- Durant le cycle d'autonettoyage, les surfaces extérieures peuvent devenir plus chaudes que la normale. Les pièces de l'appareil peuvent être dangereuses pour les enfants et pour toute personne qui n'a aucune connaissance des électroménagers et qui est dans l'impossibilité d'avoir des réactions d'adulte vis-à-vis de conditions potentiellement dangereuses. Veillez à ce que ces individus restent à l'écart durant le cycle d'autonettoyage et pendant l'utilisation de la cuisinière.
- L'élimination des débris durant l'autonettoyage pourrait provoquer l'émission de petites quantités de produits chimiques ou autres substances potentiellement dangereuses si on y est exposé pendant une certaine période. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, veillez à ce que l'aération soit adéquate en ouvrant une fenêtre, un ventilateur ou la hotte.
- Éloignez les oiseaux de compagnie de la cuisine ou de toute autre pièce où des fumées pourraient les atteindre. Durant le cycle d'autonettoyage, des fumées qui pourraient être mortelles pour un oiseau sont libérées.

Four principal

Le mode d'autonettoyage du grand four à convection de votre nouvelle cuisinière fonctionne par pyrolyse. Lorsque la cuisinière est en mode CLEAN (nettoyage), le four atteint une température très élevée, soit environ 850 °F (455 °C), afin de brûler les résidus alimentaires.

Lorsque le four est en mode nettoyage, les brûleurs de série STAR® de la table de cuisson, la plaque chauffante électrique et le tiroir-réchaud peuvent être utilisés. Le four à la vapeur et les brûleurs STAR® extérieurs possédant la fonction ExtraLow® ne peuvent pas être utilisés.

Il est courant que de la fumée et/ou des flammes s'échappent durant le cycle de nettoyage, selon le contenu et la quantité de résidus alimentaires qui se trouvent dans le four. Si les flammes persistent, éteignez le four et laissez-le refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer l'excès de résidus alimentaires.

À la fin du cycle de nettoyage, une certaine quantité de cendre ou de résidus brûlés pourrait se trouver dans le four. Il s'agit d'un dépôt minéral qui ne brûle pas et ne fond pas. La quantité de cendres dépend du degré de saleté du four avant le nettoyage. Une fois le four refroidi, essuyez les cendres à l'aide d'un essuie-tout humidifié ou d'un chiffon.

Essuyez tout résidu de fumée qui aurait pu se déposer sur le châssis avant à l'aide des nettoyeurs de types Formula 409® ou Fantastik®. S'il reste des taches, utilisez un nettoyeur liquide doux. La quantité de fumée est directement liée à la quantité de résidus alimentaires laissés dans le four au moment de l'autonettoyage. Nettoyez souvent le four.

Avant de procéder à l'autonettoyage du four

Essuyez les accumulations de graisse et toute souillure facile à retirer. Nettoyez toute saleté qui se trouve à l'extérieur de la zone du joint de porte. Le nettoyage de cet appareil comprend l'intérieur du four et la portion de la porte qui est à l'intérieur du four. Les rebords extérieurs de la porte et le châssis entourant le devant du four ne font pas partie de la zone de nettoyage. Essuyez cette zone.

AVANT DE RÉGLER LE FOUR À AUTONETTOYAGE.

- Retirez-en tous les ustensiles.
- Retirez-en les grilles.
- Nettoyez le châssis avant et les rebords de porte extérieurs. Essuyez les accumulations de graisse et débordements.
- Attention de ne pas froter le joint d'étanchéité du four.
- Assurez-vous que les ampoules et couvercles de verre sont en place.
- Mettez en marche la hotte de la cuisinière et laissez-la fonctionner jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage soit entièrement terminé.

IMPORTANT :

Pour le premier cycle d'autonettoyage de votre nouvelle cuisinière, faites sortir les animaux ou oiseaux de compagnie de la cuisine et des zones environnantes. Ouvrez une fenêtre pour une aération supplémentaire.

Verrouillage

Lorsque le cycle de nettoyage débute, la porte se verrouille automatiquement. La sonde de température passe à CLEAN cinq minutes après le lancement du mode nettoyage. Vérifiez que la porte est bien verrouillée. Vous pouvez arrêter le cycle de nettoyage en tournant le bouton à OFF.

Assurez-vous que la porte du four est bien verrouillée dès le début du cycle de nettoyage.

Prévention de cycles d'autonettoyage successifs

Les fours sont programmés pour empêcher le démarrage d'un second cycle d'autonettoyage pendant 24 heures. Dès que l'autonettoyage est terminé, toutes les fonctions sont disponibles.

Pour régler l'autonettoyage du four

1. **Retirez-en les grilles.**
2. Assurez-vous que la porte est bien fermée.
3. Sélectionnez l'option SELF CLEAN (autonettoyage) à l'aide de l'anneau sélecteur de mode qui entoure le bouton de commande de la température.
4. Placez le bouton de commande de la température à CLEAN (nettoyage).
 - Les loquets du four verrouillent la porte.
 - Le ventilateur de refroidissement se met en marche.
 - L'indicateur de température passe à CLEAN après cinq minutes.

Remarque :

Le processus de fermeture de la porte prend environ 60 secondes, après quoi la porte est verrouillée.

Assurez-vous qu'elle est bien verrouillée.

À la fin du cycle de nettoyage

Le cycle de nettoyage prend environ 2 heures. Ne remplacez **AUCUN** des boutons de commande du four à la position OFF avant que le verrouillage automatique ne se désactive.

1. Tournez l'anneau sélecteur à la position OFF.
 - Le verrou de la porte s'ouvre automatiquement lorsque la température du four est inférieure à 500 °F (200 °C) et le verrouillage automatique termine son cycle de 60 secondes pour l'ouverture de la porte.
 - Le ventilateur de refroidissement s'éteint lorsque la température du four est inférieure à 375 °F (190 °C).
2. Tournez le bouton de commande de la température à la position OFF.

Conseils de nettoyage

1. Le fini de porcelaine émaillée résiste à l'acide, mais il n'est pas à l'épreuve de l'acide. Les aliments acides, par exemple les jus de citron, tomates, rhubarbe, vinaigre, alcool et lait, doivent être essuyés car il ne doivent pas cuire dans la porcelaine durant la prochaine utilisation de la cuisinière.
2. **Retirez les grilles du four.** Consultez le paragraphe Grilles dans la section Recommandations de nettoyage de la cuisinière, page 86.
3. **Les éléments chauffants du four n'ont besoin d'aucun nettoyage** ; ils se nettoient d'eux-mêmes lorsque le four est en usage. Les deux éléments sont branchés en permanence. Il est inutile de nettoyer l'écran de l'élément de grillage.



AVERTISSEMENT :

Lorsque le verrouillage automatique se désactive et que la porte du four peut être ouverte, l'intérieur du four est toujours à une température de cuisson.

Nettoyage de la table de cuisson et de l'extérieur de la cuisinière

Lorsque vous nettoyez cette cuisinière :

1. Utilisez la méthode de nettoyage la plus efficace et la plus douce possible. Certains produits nettoyants de même type sont plus rudes que d'autres. Au début, effectuez un essai avec de petites quantités.
2. Frottez **TOUJOURS** les finis de métal dans le sens du poli pour une efficacité maximale et pour éviter d'endommager la surface.
3. Pour le nettoyage et le récurage, n'employez que des chiffons propres et doux, éponges, essuie-touts, brosses fibreuses, tampons non métalliques, en laine d'acier ou en plastique, tel que recommandés dans le tableau.
4. La plupart des pièces extérieures de cet appareil peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse (sauf indication contraire). Lorsqu'un rinçage est nécessaire, rincez à fond.
5. Essuyez **TOUJOURS** immédiatement les surfaces afin d'éviter les traces d'eau.



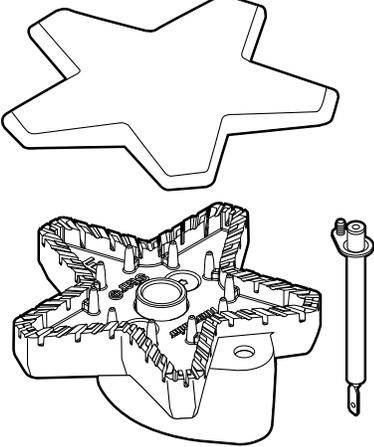
AVERTISSEMENT :

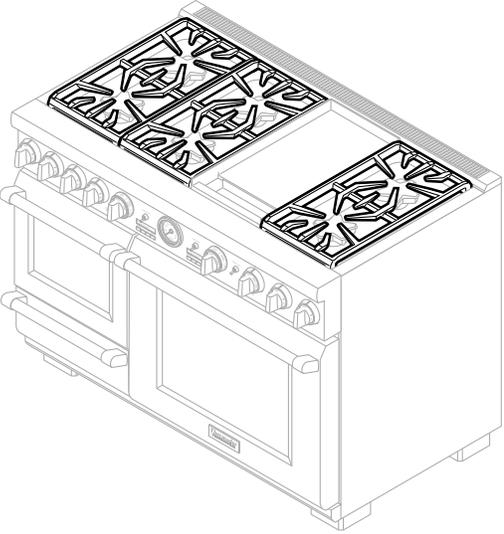
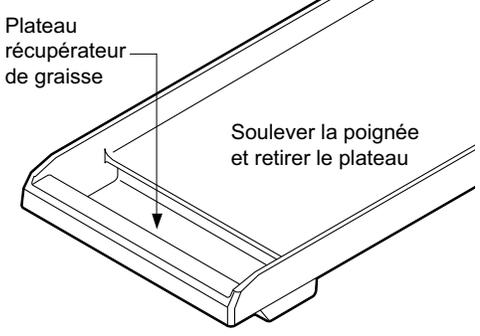
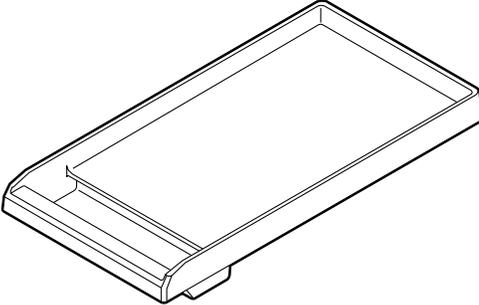
Évitez de nettoyer l'une ou l'autre partie de la cuisinière lorsqu'elle est chaude.

Noms de marques

L'utilisation des noms de marques ne se veut qu'une indication du type de produit nettoyant. Elle ne constitue nullement une approbation. L'omission de l'une ou l'autre marque de produit nettoyant n'indique pas qu'il est inadéquat. De nombreux produits sont distribués localement et ne se trouvent que dans les marchés locaux. Il est primordial que chaque produit de nettoyage puisse être utilisé conformément aux instructions présentes sur son emballage. Le tableau suivant détaille les directives de nettoyage de cette cuisinière.

Recommandations de nettoyage

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
<p>Couvercle en fonte et base des brûleurs STAR® en laiton</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse ; rincez et séchez à fond. • Produits nettoyants abrasifs doux : Bon-ami®, nettoyeur pour acier inoxydable et aluminium Cameo®, poli à laiton tout usage Wright's®. • Nettoyeurs liquides : Kleen King®. • Brosse à dents à soies dures en nylon pour le nettoyage des orifices. • Une fois le nettoyage terminé, veillez à ce que le couvercle du brûleur STAR® soit correctement logé sur sa base. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne frottez PAS et n'agrandissez pas les orifices du couvercle de brûleur STAR®.
<p>Boutons de commande/métal Enjoliveurs/chrome</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse ; rincez et séchez immédiatement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne faites PAS tremper les boutons. • Ne forcez PAS les boutons sur une mauvaise tige de valve.
<p>Fini extérieur/protecteur arrière Acier inoxydable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, ammoniac, Fantastik®, Formula 409®. Rincez et séchez immédiatement. • Poli de nettoyage : Stainless Steel Magic® pour protéger le fini des taches et piqûres ; améliore l'apparence. • Taches d'eau dure : Vinaigre. • Produits nettoyants abrasifs doux : Nettoyant Siege pour acier inoxydable et aluminium, nettoyant liquide pour acier inoxydable Kleen King®. • Décoloration due à la chaleur : Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®. Poli à laiton tout usage Wright's®. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches d'aliments et piqûres, pourvu que la surface soit gardée propre et protégée. • Ne laissez JAMAIS les taches d'aliments ou le sel reposer sur l'acier inoxydable. • Frottez légèrement dans le sens du poli. • Le chlore ou les composés de chlore de certains produits nettoyants sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
<p>Grilles/porcelaine émaillée sur fonte</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastik®, Formula 409®. Rincez et séchez immédiatement. • Produits nettoyants abrasifs doux : Bon-ami® et Soft Scrub®. • Produits nettoyants abrasifs pour les taches tenaces : tampon de laine d'acier savonneux. • Lestoil® ou autre produit dégraissant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles sont lourdes ; soyez prudent lorsque vous les soulevez. Déposez-les sur une surface protégée. • Lors de températures extrêmes et de changements rapides de température, on retrouve couramment des ampoules/craquelures/éclats sur les tiges des grilles. • Les déversements acides et chargés en sucre détériorent l'émail. Éliminez-les sans tarder. • Les produits nettoyants abrasifs, utilisés trop vigoureusement ou trop souvent, peuvent éventuellement rayer l'émail.
<p>Plateau récupérateur de graisse de la plaque chauffante/aluminium à revêtement anti-adhésif</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez le plateau récupérateur de graisse et versez la graisse dans un contenant résistant aux graisses pour mise au rebut. Lavez le plateau récupérateur dans l'eau tiède savonneuse ou mettez-le au lave-vaisselle. • Nettoyez le plateau récupérateur de graisse après chaque utilisation. • Lavez-le au détergent et à l'eau chaude ; rincez et séchez. • Saleté tenace : Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Videz le plateau récupérateur de graisse après chaque utilisation. • Retirez le plateau une fois la graisse refroidie. Attention de ne pas trop le remplir afin que la graisse ne déborde pas lorsque vous l'inclinez pour le sortir.
<p>Plaque chauffante/aluminium à revêtement anti-adhésif</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyez la surface de la plaque chauffante à l'eau tiède savonneuse, puis rincez à l'eau tiède. Essuyez avec un chiffon doux. • Si des particules alimentaires collent à la plaque, éliminez-les à l'aide d'un nettoyant abrasif doux comme Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • N'immergez JAMAIS une plaque chauffante chaude dans l'eau froide. La plaque d'aluminium pourrait gondoler ou se fissurer. • Ne nettoyez AUCUNE partie du gril ou de la plaque chauffante dans le four en mode autonettoyage.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
Allumeurs/céramique	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez un coton-tige trempé dans l'eau, ou un nettoyant de type Formula 409® ou Fantastik®. 	<ul style="list-style-type: none"> N'employez PAS d'outils pointus pour frotter les allumeurs. Les allumeurs sont fragiles. Si l'un d'entre eux est endommagé, il se pourrait qu'il ne puisse allumer le brûleur STAR®.
Intérieur du tiroir-réchaud/acier inoxydable poli	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez du nettoyant à vaisselle. Lavez, rincez bien et séchez. Pour les taches d'eau dure ou le tartre, employez du vinaigre blanc. Appliquez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon, rincez puis séchez. Décoloration due à la chaleur/corrosion : Vaporisez le produit Bar Keeper's Friend® sur une éponge ou un chiffon humide, appliquez sur la surface en acier inoxydable humide. Frottez délicatement et également dans le sens du grain. Rincez et séchez immédiatement. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucun
Tiroir-réchaud/surfaces peintes	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un produit nettoyant doux comme Fantastik® ou Formula 409®. Lavez, rincez bien et séchez. Évitez d'employer des agents nettoyants abrasifs, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucun
Cadre extérieur du tiroir-réchaud/acier inoxydable brossé	<ul style="list-style-type: none"> Essayez ou frottez toujours dans le sens du grain. Nettoyez à l'aide d'une éponge savonneuse, puis rincez et séchez ; vous pouvez également essuyer avec un nettoyant de type Fantastik® ou Formula 409® vaporisé sur un essuie-tout. Protégez et polissez à l'aide du produit Stainless Steel Magic® sur un chiffon humide. Éliminez les taches d'eau à l'aide d'un chiffon trempé dans le vinaigre blanc. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucun
Commande du tiroir-réchaud	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou vaporisez un nettoyant de type Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyez. Évitez d'employer des produits nettoyants abrasifs et des tampons à récurer. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucun

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
<p>Plateau collecteur de surface/bandes de garniture Porcelaine émaillée (fini lustré)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vous pouvez employer un produit tel que le nettoyeur Soft Scrub®. Appliquez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide conformément aux directives du fabricant. Rincez à fond et essuyez avec un chiffon doux. • Si vous utilisez des produits nettoyants comme Bar Keeper's Friend®, Bon-ami®, Comet® ou Ajax®, appliquez-les avec une éponge ou un chiffon humide conformément aux directives du fabricant. Frottez délicatement car ces produits pourraient érafler le fini. Rincez à fond et essuyez avec un chiffon doux. • Pour les aliments carbonisés, utilisez des tampons de fibre ou de laine d'acier imbibés de savon, tels que S.O.S.® ou Brillo®. Humidifiez le tampon et frottez délicatement. Soyez prudent car les tampons peuvent érafler le fini. Rincez à fond et essuyez avec un chiffon doux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUIT NETTOYANT/DIRECTIVES
<p>Plaque à fentes de la lèchefrite/fond Porcelaine émaillée</p>	<p>Pour amollir les aliments cuits, vaporisez la plaque vide et/ou le fond avec du détergent à lessive alors qu'ils sont encore chauds et recouvrez d'essuie-tout mouillés. Laissez reposer.</p> <p>Eau chaude savonneuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavez, rincez bien et séchez. <p>Produits nettoyants : Soft Scrub®.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appliquez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide conformément aux directives du fabricant. Rincez et séchez immédiatement. <p>Produit nettoyant en poudre : Bon-ami®, Comet®, Ajax®.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appliquez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide conformément aux directives du fabricant. Frottez délicatement car ces produits pourraient érafler le fini. Rincez et séchez immédiatement. <p>Tampons de fibre ou de laine d'acier imbibés de savon : S.O.S.®, Brillo®.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humidifiez le tampon et frottez délicatement car ces produits pourraient érafler le fini. Rincez et séchez immédiatement.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUIT NETTOYANT/DIRECTIVES
Cavité Porcelaine émaillée sur acier	Le fini de porcelaine émaillée résiste à l'acide, mais il n'est pas à l'épreuve de l'acide. Les aliments acides, par exemple le jus de citron, la tomate, la rhubarbe, le vinaigre, l'alcool et le lait, doivent être essuyés car il ne doivent pas cuire dans la porcelaine durant la prochaine utilisation de la cuisinière. Après un certain temps, la porcelaine peut se craqueler (présenter des lignes fines comme des cheveux). Cela n'affecte en rien sa performance.
Four principal	Consultez les Directives d'autonettoyage, page 83. Remarque : Comme la température de l'autonettoyage est extrêmement élevée, des lignes fines comme des cheveux ou des rugosités pourraient se développer à la surface du four. C'est un problème courant qui n'affecte en rien la cuisson ou la performance de nettoyage du four.
Four à la vapeur	Consultez la section Nettoyage et maintenance du four à la vapeur, page 94.
Châssis avant Acier inoxydable	Consultez la section Fini extérieur/protecteur arrière, page 86.
Grilles du four et guides Plaquées au nickel Remarque : Les guides de grilles sont amovibles, retirez-les pour le nettoyage (consultez les directives de retrait à la page 96).	Eau chaude savonneuse. <ul style="list-style-type: none"> Lavez, rincez bien et séchez. Produits nettoyants : Soft Scrub®. <ul style="list-style-type: none"> Appliquez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide conformément aux directives du fabricant. Rincez et séchez immédiatement. Produit nettoyant en poudre : Bon-ami®, Comet®, Ajax®. <ul style="list-style-type: none"> Appliquez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide conformément aux directives du fabricant. Frottez délicatement. Rincez et séchez immédiatement. Tampons de fibre ou de laine d'acier imbibés de savon : S.O.S.®, Brillo®. <ul style="list-style-type: none"> Humidifiez le tampon, rincez bien et séchez. Produits nettoyants forts : Nettoyeur pour le fou Easy Off®. Remarque : Certains produits nettoyants pour le four que l'on retrouve dans le commerce peuvent faire apparaître des taches foncées et une décoloration. Mettez à l'essai le produit nettoyant sur une petite partie de la grille et vérifiez qu'aucune décoloration n'y apparaît avant de nettoyer la grille en entier. <ul style="list-style-type: none"> Appliquez une couche généreuse. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes. Rincez et séchez immédiatement. Si les grilles ne glissent pas facilement après leur nettoyage, humidifiez un essuie-tout avec une petite quantité d'huile de cuisson et frottez-le légèrement sur les rails.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUIT NETTOYANT/DIRECTIVES
<p>Portes Extérieur, châssis, poignée, déflecteur de chaleur Acier inoxydable</p>	<p>Veillez à préserver les orifices d'aération des portes des nettoyeurs et de l'eau. Si l'un ou l'autre était déversé dans un orifice d'aération, l'eau pourrait couler à l'intérieur et marquer la vitre.</p> <p>Consultez la section Fini extérieur/protecteur arrière/acier inoxydable, page 86.</p>
<p>Intérieur Porcelaine émaillée</p>	<p>Consultez la section Cavité, page 90.</p>
<p>Joint Joint d'étanchéité de la porte</p>	<p>Produits nettoyants d'usage général pour la cuisine : Formula 409®, Fantastik®.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaporisez et absorbez avec un chiffon. Ne frottez pas. Ne déplacez pas, ne retirez pas et n'endommagez pas le maillage.

Maintenance à effectuer vous-même

Remplacement de l'ampoule du four principal

	AVERTISSEMENT :
	Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que l'interrupteur de l'ampoule du four est à la position OFF. Laissez l'ampoule et le couvercle se refroidir complètement avant d'y toucher. Si le verre de l'ampoule se desserre de sa base, coupez l'alimentation au four au niveau du tableau des disjoncteurs avant de tenter de retirer l'ampoule du culot.

Ne remplacez que par une ampoule recommandée, conçue pour usage dans un four. N'utilisez **JAMAIS** une ampoule de maison dans un four. Communiquez avec le Centre de service à la clientèle de THERMADOR® au numéro 1-800-735-4328 ou avec votre concessionnaire THERMADOR® pour déterminer le type d'ampoule de remplacement qui convient le mieux à votre cuisinière. Vous devez connaître le numéro de série de votre cuisinière.

Pour remplacer l'ampoule :

1. Assurez-vous que l'interrupteur de l'ampoule est à la position OFF.
2. Retirez le couvercle d'ampoule :
À l'aide d'un tournevis plat, faites délicatement levier pour séparer le couvercle de verre du boîtier de métal et maintenez-le pendant qu'il se dégage du boîtier.
3. Retirez l'ampoule brûlée. Remplacez-la par une ampoule recommandée pour cet appareil. Ne touchez **PAS** l'ampoule avec les doigts. Conformez-vous aux directives du fabricant.
4. Remplacez le couvercle de verre en l'alignant avec le boîtier, puis en appuyant également sur les deux extrémités du verre, jusqu'à ce que le couvercle s'enclenche. N'appliquez pas une force excessive sur le verre.

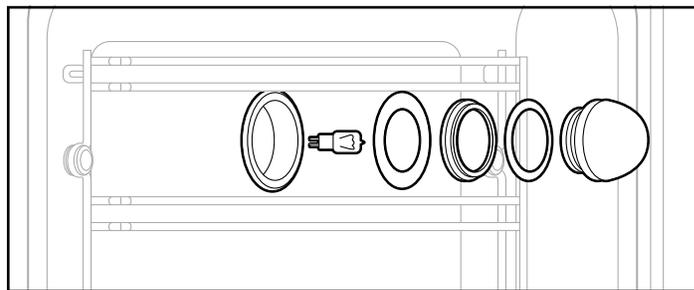
Remplacement de l'ampoule du four à la vapeur

Vous pouvez vous procurer des ampoules halogènes de 230 V / 25 watts résistant à la chaleur dans les magasins de détail. Si vous vous adressez au service à la clientèle, ayez en main les numéros de série et le numéro de modèle de l'appareil.

	MISE EN GARDE :
	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'appareil et les ampoules soient refroidis, et que l'alimentation à la cuisinière a été coupée avant de remplacer les ampoules. Ne pas vous conformer à cette précaution pourrait avoir pour résultat un risque de choc électrique ou de brûlure.• Les couvercles doivent être en place lorsque l'appareil est en usage.• Les couvercles servent à protéger l'ampoule pour l'empêcher de se casser.• Ils sont faits de verre. Manipulez-les avec soin pour éviter de les casser. Le verre cassé peut provoquer des blessures.• Le culot de l'ampoule est mis sous tension lorsque la porte est ouverte.

Utilisez toujours un chiffon sec pour retirer l'ampoule halogène de son emballage, au risque de raccourcir sa durée de vie utile.

1. Coupez l'alimentation à l'appareil au niveau de l'alimentation principale (tableau des disjoncteurs ou fusibles) ou débranchez le cordon d'alimentation.
2. Faites pivoter le couvercle vers la gauche pour le retirer.
3. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule de même type.
4. Glissez les nouveaux joints et l'anneau de tension sur le couvercle de verre.



5. Vissez le couvercle et remplacez les joints.
6. Raccordez l'appareil à l'alimentation et réinitialisez l'horloge.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans que le couvercle de verre ou les joints ne soient en place.

Remplacement du couvercle de verre ou des joints

Les joints et les couvercles de verre endommagés doivent être remplacés. Ayez en main les numéros de série et le modèle de l'appareil si vous contactez le service à la clientèle.

Panne de courant

En cas de panne de courant, seuls les brûleurs qui ne possèdent pas l'option ExtraLow® (consultez la page 7 pour la disposition des brûleurs) peuvent être allumés manuellement. Il faut allumer chaque brûleur STAR® individuellement.

Si la table de cuisson de la cuisinière est en cours d'utilisation lorsque la panne d'électricité survient, tournez tous les boutons de commande des brûleurs STAR® à la position OFF. Grattez une allumette et approchez-la des orifices des brûleurs STAR®, puis tournez le bouton de commande du gaz à la position HI. Attendez que la flamme apparaisse tout autour du couvercle du brûleur STAR® avant de l'ajuster à la hauteur désirée.

Les quatre brûleurs STAR® ExtraLow® des côtés extérieurs ne peuvent pas être utilisés durant une panne de courant. Veillez à bien les éteindre en cas de panne de courant. Ils ne se rallumeront pas à moins que les brûleurs ne soient éteints à l'aide des boutons de commande, puis remis en marche. Reportez-vous à la « QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ » à la page 3.

Si la pression de gaz est faible, communiquez avec votre compagnie de gaz.

Étincelles intermittentes ou constantes dans l'allumeur

Des étincelles intermittentes ou constantes en provenance de la surface scellée des brûleurs STAR® pourraient être le fait d'un certain nombre de problèmes évitables. Éliminez ces problèmes comme indiqué dans le tableau suivant.

SYMPTÔME	CAUSE	RECOURS
Production intermittente d'étincelles	<ul style="list-style-type: none">L'allumeur de céramique est mouillé ou sale.Les orifices du brûleur STAR® sont obstrués.	<ul style="list-style-type: none">Asséchez ou nettoyez à fond l'allumeur.Nettoyez les couvercles des orifices des brûleurs STAR® à l'aide d'une broche métallique, d'une aiguille ou d'un trombone.
L'allumeur fait entendre plus de quatre clics avant de s'allumer	<ul style="list-style-type: none">Ajustement inadéquat du couvercle de brûleur STAR® sur la base du brûleur STAR®.	<ul style="list-style-type: none">Alignez le couvercle de brûleur STAR® correctement sur la base.
Production constante d'étincelles	<ul style="list-style-type: none">La cuisinière est incorrectement mise à la terre.	<ul style="list-style-type: none">Reportez-vous aux instructions d'installation. Demandez à un électricien qualifié de correctement mettre à la terre la cuisinière.
	<ul style="list-style-type: none">L'alimentation électrique est incorrectement polarisée.	<ul style="list-style-type: none">Reportez-vous aux instructions d'installation. Demandez à un électricien qualifié de correctement mettre à la terre la cuisinière.

Nettoyage et maintenance du four à la vapeur

Important :

N'utilisez jamais d'abrasifs pour nettoyer le four à la vapeur.

Éliminez toute trace des produits utilisés pour le nettoyage du four à la vapeur conformément aux instructions de nettoyage du four et des cycles de rinçage. Les résidus de nettoyant peuvent coller à la vitre de la porte du four. Ils peuvent aussi affecter de façon négative la saveur des aliments cuits dans le four à la vapeur.

Nettoyage à la vapeur

Le nettoyage à la vapeur aide à dissoudre les résidus alimentaires et déversements afin qu'ils soient plus faciles à éliminer. Ce type de nettoyage comporte une phase de réchauffement à 212 °F (100 °C), une phase de nettoyage à des températures plus fraîches et deux cycles de rinçage. Le nettoyage à la vapeur demande entre 30 et 35 minutes.

Vous ne pouvez le démarrer que lorsque le four est éteint et complètement refroidi. Le fonctionnement de l'appareil sera suspendu si le nettoyage à la vapeur est annulé. L'appareil ne pourra fonctionner de nouveau qu'après la fin des premier et deuxième cycles de nettoyage, afin de s'assurer qu'aucun produit de nettoyage ne demeure à l'intérieur.

Phase de nettoyage

1. Laissez refroidir le four et retirez-en les accessoires.
2. À l'aide de l'éponge fournie (ou d'une éponge douce ou d'un chiffon de même type), nettoyez le plat de l'évaporateur.
3. Remplissez le réservoir jusqu'à la marque MAX.
4. Ajoutez une goutte de savon à vaisselle au plat de l'évaporateur.
5. Sur l'afficheur, sous le menu SETTINGS (réglages), utilisez les touches « +/- » pour défiler jusqu'à STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur), puis appuyez sur la touche « ENTER ». L'afficheur indiquera START STEAM CLEAN? YES (Démarrer le nettoyage à la vapeur ? Oui.). Appuyez de nouveau sur ENTER.

Remarque :

Basculer entre les touches « +/- » vous présentera l'option START STEAM CLEAN? NO (Démarrer le nettoyage à la vapeur ? Non.). Si vous appuyez sur la touche « ENTER » lorsque l'afficheur indique START STEAM CLEAN? NO (Démarrer le nettoyage à la vapeur ? Non.), ce dernier revient au menu précédent, affichant les mots STEAM CLEAN sous le menu SETTINGS (réglages).

6. Appuyez sur « ENTER » pour commencer le nettoyage à la vapeur. Les mots EXPOSURE PHASE (phase

d'exposition) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et un temps d'exposition de 10 minutes sur la seconde. L'afficheur entamera le décompte de 10:00 à 0:00. Il indiquera ensuite CLEANING PHASE et une durée totale de 20 minutes. Le décompte de 20:00 à 0:00 commencera.

À la fin de la phase de nettoyage (soit environ 30 minutes), le décompte sera suspendu et un bip sonore se fera entendre. Les mots CLEAN DISH (nettoyer le plat) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et les mots PRESS ENTER BUTTON (appuyez sur la touche Enter) sur la seconde. **N'appuyez PAS** sur ENTER avant de vous être conformé aux instructions ci-dessous.

Premier cycle de rinçage

1. Retirez les rails des grilles du four et nettoyez-en les résidus alimentaires (*reportez-vous à la « Nettoyage des cadres des rails de grilles » à la page 96*).
2. À l'aide d'une brosse à vaisselle **douce** et d'une éponge, essuyez les résidus alimentaires partiellement dissous du four et du plat de l'évaporateur. Lavez bien l'éponge.
3. Vérifiez le réservoir d'eau, remplissez-le et remettez-le en place.
4. Appuyez sur « ENTER » pour démarrer le premier cycle de rinçage. Les mots 1ST RINSE (1^{er} rinçage) apparaîtront à la première ligne de l'afficheur. Le décompte reprendra et, après une vingtaine de secondes, un bip sonore indiquera la fin du premier rinçage. Les mots CLEAN DISH (nettoyer le plat) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et les mots PRESS ENTER BUTTON (appuyez sur la touche Enter) sur la seconde.
5. À l'aide d'une éponge, essuyez le plat de l'évaporateur. Rincez bien l'éponge.

Second cycle de rinçage

1. Appuyez sur « ENTER » pour démarrer le second cycle de rinçage. Les mots 2ND RINSE (2^e rinçage) apparaîtront à la première ligne de l'afficheur. Le décompte reprendra et, après une vingtaine de secondes, un bip sonore indiquera la fin du nettoyage à la vapeur. Les mots STEAM CLEAN FINISH (nettoyage à la vapeur terminé) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et les mots CLEAN DISH (nettoyer le plat) sur la seconde.
2. À l'aide d'une éponge, essuyez toute l'eau qui pourrait être restée sur le plat de l'évaporateur et essuyez le four. Rincez bien l'éponge.
3. À l'aide d'un chiffon doux, asséchez la cavité du four.

Détartrage du four à la vapeur

Si vous utilisez de l'eau adoucie, vous n'aurez pas à détartrer le four à la vapeur. Dans le cas contraire, il faudra le détartrer à intervalles réguliers. Une fois la dureté de l'eau établie (consultez la page 39), l'afficheur du four à la vapeur vous avertira automatiquement qu'un détartrage est requis. Le détartrage comprend le temps d'exposition, deux phases de détartrage et deux cycles de rinçage, qui s'étendent sur une durée totale de 30 à 35 minutes.

Vous ne pouvez démarrer le détartrage que lorsque le four est éteint et complètement refroidi. Une fois le détartrage commencé, il ne doit pas être interrompu. Il est extrêmement important que tous les cycles de rinçage soient effectués.

Phase de détartrage

1. N'utilisez que les tablettes de détartrage recommandées pour ce four (BSH numéro de pièce 573828 ; commandez-les chez votre détaillant ou directement sur <http://www.thermador-eshop.com>). Mélangez 32 oz (1 pinte ou 0,95 litre) d'eau avec un paquet de détartrant en poudre pour obtenir la solution de détartrage.
2. Videz le réservoir d'eau et remplissez-le de la solution de détartrage. Sur l'afficheur, sous le menu SETTINGS (réglages), utilisez les touches « +/- » pour défiler jusqu'à DESCALE (détartrage), puis appuyez sur la touche « ENTER ». L'afficheur indiquera START DESCALE ? YES (Démarrer le détartrage ? Oui.).

Remarque :

Basculer entre les touches « +/- » vous présentera l'option START DESCALE? NO (Démarrer le détartrage ? Non.). Si vous appuyez sur la touche « ENTER » lorsque l'afficheur indique START DESCALE? NO (Démarrer le détartrage ? Non.), ce dernier revient au menu précédent, affichant le mot DESCALE (détartrage) sous le menu SETTINGS (réglages).

3. Appuyez sur « ENTER » pour commencer le détartrage. Les mots EXPOSURE PHASE (phase d'exposition) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et la durée 10:00 sur la seconde, puis le décompte jusqu'à 0:00 commencera. Les mots DESCALE PHASE (phase de détartrage) s'affichent alors avec une durée prévue de 20 minutes.

À la fin de la phase de détartrage, le décompte sera suspendu et un bip sonore se fera entendre. Les mots CLEAN DISH, FILL TANK (nettoyer le plat, remplir le réservoir) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et les mots AND WIPE OUT OVEN (et essuyer le four) sur la seconde.

Premier cycle de rinçage

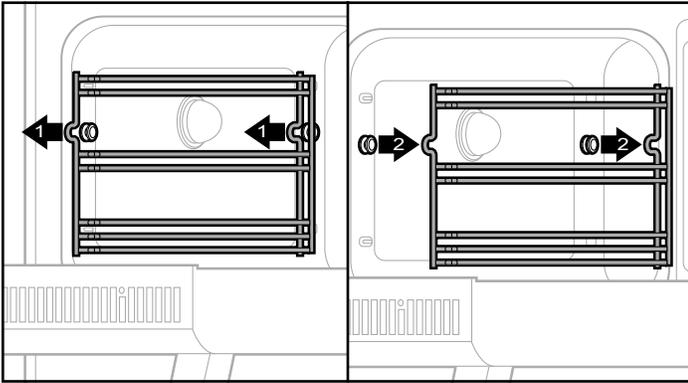
1. Retirez le réservoir d'eau et lavez-le à fond, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
2. À l'aide de l'éponge fournie (ou d'une éponge ou d'un chiffon doux de même type), essuyez toute l'eau que pourrait contenir le plat de l'évaporateur et essuyez le four. Lavez bien l'éponge.
3. Les mots PRESS ENTER BUTTON (appuyez sur la touche Enter) apparaissent à présent à l'afficheur. Appuyez sur « ENTER » pour démarrer le premier cycle de rinçage. Les mots 1ST RINSE (1^{er} rinçage) apparaîtront à la première ligne de l'afficheur. Le décompte reprendra.
4. Après 20 secondes, un bip sonore indiquera la fin du premier cycle de rinçage. Les mots CLEAN DISH (nettoyer le plat) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et les mots PRESS ENTER BUTTON (appuyez sur la touche Enter) sur la seconde.
5. À l'aide d'une éponge, essuyez le plat de l'évaporateur pour en éliminer l'eau.

Second cycle de rinçage

1. Appuyez sur « ENTER » pour démarrer le second cycle de rinçage. Les mots 2ND RINSE (2^e rinçage) apparaîtront à la première ligne de l'afficheur. Le décompte reprendra.
2. Après 20 secondes, un bip sonore indiquera la fin du détartrage. Les mots DESCALE FINISH (détartrage terminé) apparaîtront sur la première ligne de l'afficheur et les mots CLEAN DISH (nettoyer le plat) sur la seconde.
3. À l'aide d'une éponge, essuyez toute l'eau qui pourrait être restée sur le plat de l'évaporateur et essuyez le four. Rincez bien l'éponge.
4. À l'aide d'un chiffon doux, asséchez la cavité du four.

Nettoyage des cadres des rails de grilles

Vous pouvez retirer les cadres des rails de grilles pour les nettoyer.



Tirez le cadre des rails de grilles vers vous sortez-le. Utilisez du savon à vaisselle et une éponge ou une brosse pour nettoyer les cadres. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

Pose des cadres des rails de grilles

Maintenez les parties avant et arrière du cadre, puis poussez-le vers le fond jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Chaque cadre de rail de grille ne peut s'installer que d'un seul côté.

Avant d'appeler pour une réparation

Avant d'appeler pour une réparation, vérifiez les éléments suivants, ainsi vous éviterez des frais inutiles.

Vérifiez d'abord les éléments suivants :

- Y a-t-il une panne de courant dans le secteur?
- Un fusible est-il brûlé ou un disjoncteur est-il déclenché?
- La cuisinière est-elle débranchée de l'alimentation électrique?

Si les brûleurs STAR® ne s'allument PAS :

- Les couvercles des brûleurs STAR® sont-ils correctement alignés et logés sur les bases?
- Les orifices du brûleur STAR® sont-ils obstrués?
- Un fusible est-il brûlé ou un disjoncteur est-il déclenché?
- Le robinet manuel d'arrêt est-il fermé, empêchant ainsi le gaz de circuler?

Étiquette de données

L'étiquette de données indique le modèle et le numéro de série de votre cuisinière. On la retrouve dans l'espace créé par le côté droit de la cavité du four et le panneau latéral de la cuisinière.

Les schémas électriques sont fixés derrière la garniture de la porte et ne doivent jamais être retirés, sauf si un technicien de service les retire, puis les remet en place.

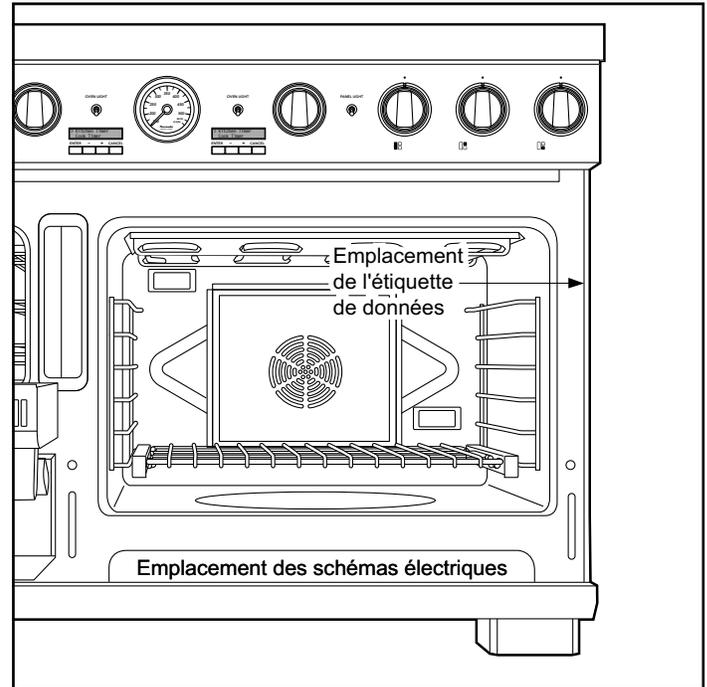


Figure 1 : Emplacement de l'étiquette signalétique

Information de service

Pour future référence, copiez dans le formulaire ci-dessous l'information provenant de la plaque signalétique qui se trouve dans l'espace créé par le côté droit de la cavité du four et le panneau latéral de la cuisinière. Conservez votre facture pour validation de la garantie.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date de l'achat _____

Nom du concessionnaire _____

Numéro de téléphone du concessionnaire _____

Nom du centre de service _____

Numéro de téléphone du centre de service _____

Notez aussi ces renseignements sur la carte d'enregistrement de produit livrée avec ce produit, puis postez le tout à l'adresse indiquée.

Énoncé de garantie limitée du produit

Ce que couvre cette garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée offerte par BSH Home Appliances Corporation dans cet énoncé de garantie limitée du produit ne s'applique qu'à l'appareil THERMADOR® qui vous a été vendu, à titre de premier acheteur, pourvu que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation domestique normale (non commerciale) et qu'il n'ait été utilisé qu'à des fins domestiques normales.
- Neuf au détail (qu'il ne soit pas un modèle précédemment retourné, un modèle « tel-quel » ou un modèle de plancher) et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit demeuré en tout temps dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties énoncées dans les présentes ne s'appliquent qu'au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

Veillez vous assurer de retourner votre carte d'enregistrement ; bien que ce ne soit pas indispensable à la couverture de garantie. C'est toutefois le meilleur moyen pour THERMADOR® de communiquer avec vous, dans le cas peu probable d'un rappel de produit ou d'un avis de sécurité.

Durée de la garantie

THERMADOR® garantit que le produit est exempt de défauts autant dans les matériaux que dans la main-d'œuvre pour une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à partir de la date d'achat. Cette période commence dès la date de l'achat et ne peut pas être arrêtée, prolongée ou suspendue pour quelque raison que ce soit.

Réparation ou remplacement comme recours exclusif

Durant cette période de garantie, THERMADOR® ou l'un de ses fournisseurs de service autorisés réparera votre appareil sans frais (sujet à certaines limitations établies dans les présentes) s'il est prouvé qu'une défektivité dans les matériaux ou la main-d'œuvre affecte le fonctionnement de votre appareil. Si tous les efforts entrepris pour réparer l'appareil ont échoués, THERMADOR® remplacera votre appareil (un modèle plus récent pourrait vous être livré, à la seule discrétion de THERMADOR®, pour des frais additionnels). Toutes les pièces et composants deviendront la propriété de THERMADOR®. Toutes les pièces

remplacées et/ou réparées assumeront l'identité de la pièce d'origine aux fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée suite au remplacement de ces pièces. La seule responsabilité de THERMADOR® telle que décrite dans les présentes est de réparer un produit défectueux à la fabrication, en mandatant un fournisseur de service autorisé de THERMADOR® durant les heures d'affaire. Pour des raisons de sécurité et de dommages aux biens, THERMADOR® recommande de ne pas tenter de réparer vous-même le produit ou d'employer un fournisseur de services non autorisé. THERMADOR® n'accepte aucune responsabilité pour les réparations ou le travail effectué par un fournisseur de service non autorisé. Si vous acceptez qu'une personne autre qu'un fournisseur de service autorisé travaille à réparer votre produit, CETTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les fournisseurs de service autorisé sont les personnes morales ou sociétés spécialement formées pour réparer les produits THERMADOR® et qui possèdent, selon THERMADOR®, une réputation supérieure au niveau du service à la clientèle et des compétences techniques (notez qu'il s'agit d'entités indépendantes et non d'agents, partenaires, sociétés affiliées ou représentants de THERMADOR®). En dépit des énoncés ci-dessus, THERMADOR® n'accepte aucune responsabilité pour un appareil se trouvant dans une région éloignée (à plus de 200 km d'un fournisseur de service autorisé), ou dans un lieu ou un environnement inaccessible, dangereux, menaçant ou hasardeux ; dans un tel cas, si vous le demandez, THERMADOR® paiera pour les pièces et la main-d'œuvre, et expédiera le tout au fournisseur de service autorisé le plus près. Vous serez toutefois entièrement responsable des frais de déplacement ou autres frais spéciaux engagés par la société de service, assumant que cette dernière accepte d'effectuer la réparation.

Appareil hors garantie

THERMADOR® n'est assujettie à aucune obligation, au titre de la loi ou autrement, de vous offrir des concessions, incluant les réparations, prorata ou remplacement de produit une fois cette garantie expirée.

Exclusions de la garantie

La garantie décrite dans les présentes exclut toutes les défauts ou dommages qui ne sont pas du fait direct de THERMADOR®, incluant, mais sans s'y limiter, un ou plusieurs des éléments suivants :

- Utilisation du produit pour quelque raison autre que son usage normal de la façon prévue (incluant mais sans s'y limiter, toute forme d'usage commercial, d'usage ou d'entreposage d'appareils pour l'intérieur à l'extérieur, d'usage de l'appareil avec tout moyen de transport maritime ou aérien).
- Toute conduite inappropriée, négligence, mauvais usage, abus, accident, utilisation inadéquate, absence

d'entretien, installation inadéquate ou négligente, modification, non-respect des instructions d'utilisation, manutention inappropriée, réparations non autorisées (incluant les réparations « maison » ou l'exploration des mécanismes internes de l'appareil).

- L'ajustement, l'altération ou la modification de toute forme que ce soit.
- Le non-respect des codes du bâtiment, règlements ou lois de la ville, de la province ou du pays en matière d'électricité, de plomberie, incluant une installation non conforme aux règlements et codes du bâtiment et des services d'incendie.
- L'usure normale, les déversements d'aliments ou de liquides, les accumulations de graisse ou d'autres substances qui s'accumulent sur, dans ou autour de l'appareil.
- Toute force et facteur extérieur causé par les éléments ou l'environnement, incluant, mais sans s'y limiter, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les coulées de boue, les températures extrêmes, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les pannes de courant, les défaillances structurales autour de l'appareil et les catastrophes naturelles.

En aucun cas THERMADOR® ne peut être tenu responsable de dommages aux biens environnants, incluant les armoires de cuisine, les planchers, les plafonds et toute autre structure ou objet entourant l'appareil. Également exclus de cette garantie sont les éraflures, entailles, bossellements mineurs et dommages cosmétiques des surfaces externes et parties exposées ; les appareils dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou rendus illisibles ; les visites de service visant à vous enseigner comment utiliser l'appareil ou les visites qui ne révèlent aucune défaillance à l'appareil ; la correction des problèmes d'installation (vous êtes seul responsable de la mise en place de l'appareil, notamment au niveau de l'électricité, de la plomberie et des autres installations de raccordement, des fondations et planchers et des modifications incluant, mais sans s'y limiter, les armoires, les murs, les planchers, les étagères, etc.) et le réenclenchement des disjoncteurs ou le changement des fusibles.

SELON LES LIMITES PERMISES PAR LA LOI, CETTE GARANTIE VOUS ACCORDE DES RECOURS EXCLUSIFS RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNENT DE PAR LE CONTRAT OU PAR DÉLIT CIVIL (INCLUANT LA RESPONSABILITÉ STRICTE OU LA NÉGLIGENCE) OU DE TOUTE AUTRE FAÇON. CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QU'ELLE CONCERNE LA QUALITÉ MARCHANDE OU L'ADAPTATION À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTREMENT, NE SERA EN VIGUEUR QUE POUR LA PÉRIODE PENDANT LAQUELLE LA GARANTIE EXPRESSE LIMITÉE EST EN VIGUEUR. EN AUCUN CAS LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS, PARTICULIERS, CONSÉCUTIFS, DÉCOULANT D'UNE « PERTE COMMERCIALE » ET/OU PUNITIFS, DES PERTES OU DÉPENSES, INCLUANT, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS PASSÉ LOIN DU TRAVAIL, LES HÔTELS ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE QUI DÉPASSENT LES DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT ET EXCLUSIVEMENT CAUSÉS PAR THERMADOR® OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS OU PROVINCES NE PERMETTENT PAR L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES CORRÉLATIFS OU IMPRÉVUS ET CERTAINS ÉTATS OU PROVINCES NE PERMETTENT PAS D'ACCORDER UNE LIMITE DE DURÉE À LA GARANTIE IMPLICITE. PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS CI-DESSUS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS ACCORDE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES ET VOUS POURRIEZ ÉGALEMENT DISPOSER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE ET D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier ou d'amender cette garantie ne sera considérée comme applicable à moins qu'elle n'ait été autorisée par écrit par un responsable de BSH.

Enregistrez votre appareil auprès de THERMADOR® afin de vous assurer un service rapide et l'accès aux renseignements qui concernent votre appareil. Vous pouvez enregistrer votre appareil de l'une des façons suivantes :

1. Envoyez par la poste votre carte d'enregistrement de produit THERMADOR® complétée.
2. Enregistrez votre produit en ligne à l'adresse thermador.com.
3. Communiquez avec le service à la clientèle de THERMADOR® au numéro 1-800-735-4328.

Soutien THERMADOR®

Entretien et réparation

Nous sommes conscients que vous venez de faire un investissement important pour votre cuisine. Nous vous offrons notre soutien afin que vous puissiez bénéficier de nombreuses années de cuisine créative.

N'hésitez pas à communiquer avec notre service de soutien à la clientèle STAR® en cas de question ou dans l'éventualité peu probable où votre cuisinière THERMADOR® aurait besoin d'être réparée. Notre équipe de réparation est prête à vous aider.

www.thermador.com/support

800-735-4328

Pièces et accessoires

Vous pouvez vous procurer les pièces, filtres, détartrants, nettoyeurs pour acier inoxydable et plus encore auprès de la boutique électronique THERMADOR® eShop ou par téléphone.

www.thermador-eshop.com

Thermador ™

REAL INNOVATION S FOR REAL COOKS™

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 1-800-735-4328 • www.thermador.com
9000669885 • Rév. A • 5U03SH • 7/11 © 2011 BSH Home Appliances Corporation