



Bienvenue

**au Centre culinaire suprême^{MC}
offert par votre cuisinière à la
vapeur Thermador^{MC} Pro Grand^{MC}**



Table des matières

Bienvenue au Centre culinaire suprême^{mc} offert par votre cuisinière à la vapeur THERMADOR^{mc} Pro Grand^{mc} 1

Sécurité

Importantes instructions de sécurité 3

Pour vous aider à démarrer du bon pied avec votre cuisinière

Introduction 13

Modèle et identification des pièces 13

Avant de commencer 15

Utilisation de la table de cuisson

Utilisation des brûleurs STAR^{mc} 21

Récipients recommandés 25

Récipients pour spécialités 26

Guide de cuisson du brûleur de surface STAR 27

Utilisation de la plaque chauffante électrique 29

Conseils de cuisson – plaque chauffante 30

Utilisation du four à convection

Fonctions de cuisson étendues 33

Minuterie et minuterie de four 33

Sonde thermique 33

Réglage précis du four 34

Sabbath 34

Fonctions du four 35

Réglages de la cuisson, de la cuisson à convection, de la rôtisserie et de la rôtisserie à convection 36

Convection 37

Séchage d'aliments avec le mode de cuisson à convection 39

Recommandations pour la cuisson à convection 41

Garder au chaud 42

Apprêt 42

Autres utilisations du four 42

Gril/gril à convection 43

Recommandations pour l'utilisation du grilloir 45

Utilisation du four à la vapeur

Fonctions de cuisson étendues 49

Fonctionnement de votre four à la vapeur 55

Programmation automatique EasyCook^{mc} 58

Tableaux du programme EasyCook 60

Obtenir le maximum de votre four à la vapeur 62

Utilisation du tiroir-réchaud

Utilisation du tiroir-réchaud 77

Entretien et maintenance

Autonettoyage du four principal 81

Nettoyage de la table de cuisson et de l'extérieur de la cuisinière 82

Recommandations de nettoyage 83

Maintenance à effectuer vous-même 88

Nettoyage et maintenance du four à la vapeur 90

Avant d'appeler pour une réparation 93

Énoncé de garantie limitée du produit 98

Soutien THERMADOR dernière page

Cet électroménager THERMADOR^{mc} a été fabriqué par BSH Home Appliances Ltd
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Des questions?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles!



Bienvenue

au Centre culinaire suprême^{mc} offert par votre cuisinière à la vapeur THERMADOR^{mc} Pro Grand^{mc}

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.

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'entrez 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

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 incluse. 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 45 à la page 93*.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANT :

Lors d'une installation contre une surface combustible, vous devez utiliser une étagère haute ou un dossier bas. Vous devez vous procurer séparément ces articles THERMADOR^{mc}. Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous qu'elle est dotée d'un dossier de protection approprié. Reportez-vous au Manuel d'installation qui accompagne cet appareil pour de plus amples détails.

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.**

AVERTISSEMENT :

L'étagère haute peut devenir extrêmement chaude !
Ne placez **AUCUN** des articles suivants sur le dessus de l'étagère :

- Contenants de plastique ou récipients qui pourraient fondre
- Articles inflammables
- Charge totale de plus de 30 lb (13,6 kg)

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.

MISE EN GARDE :

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

Caractéristiques électriques :

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

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

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^{mc}, **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.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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.

Votre nouvelle cuisinière THERMADOR PROFESSIONAL^{mc}, lorsqu'elle est correctement entretenue, est un électro-ménager 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 e ou un tiroir-réchaud.. 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^{mc} au risque de s'enflammer.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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.

Éteignez 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.

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.

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 filtres de la hotte 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^{mc}.

MISE EN GARDE :

POUR MINIMISER LE RISQUE DE BLESSURE CORPORELLE, EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE DE LA SURFACE DE CUISSON, PROCÉDEZ COMME SUIVIT :

- Éteignez 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^{mc} 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 :
 - 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.

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.

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.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

- 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.

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.

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^{mc} 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.

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.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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.

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^{mc} 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 83.

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. Pour éviter de vous blesser, gardez votre visage loin de la porte lorsque vous l'ouvrez.

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.

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.



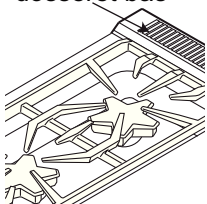
IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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.

MISE EN GARDE :

Ouverture d'aération du dossierer bas



NE bloquez et n'obstruez PAS les prises d'air de ventilation. L'ouverture d'aération du four est située à l'arrière de l'appareil. Les ouvertures d'aération ne doivent pas être obstruées. Elles doivent être ouvertes pour permettre la circulation d'air nécessaire au fonctionnement adéquat du four.

NE touchez PAS la zone entourant le trou d'aération du four lorsque l'appareil fonctionne, et ce, plusieurs minutes après la fin de son utilisation. Certaines pièces de l'ouverture d'aération et de la zone l'entourant deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Laissez suffisamment de temps à l'appareil pour qu'il refroidisse avant de toucher ou de nettoyer l'ouverture d'aération et la zone l'entourant.

NE mettez PAS du plastique ou d'autres articles sensibles à la chaleur sur l'ouverture d'aération du four ou à proximité. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.

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 « *N'ouvrez pas inutilement la porte du four, ce qui réduira la température du four.* » à la page 42. 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.

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 goutter 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.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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^{mc} 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.

AVERTISSEMENT :

Vous ne devriez pas installer cet appareil avec un système de ventilation à aspiration descendante. Ce type de système de ventilation peut présenter des risques d'incendie et des problèmes de combustion et ainsi entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels ou un fonctionnement involontaire. Aucune restriction ne s'applique aux systèmes de ventilation à aspiration ascendante.

AVERTISSEMENT :

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie :

Ce produit contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

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^{mc} sont des appareils autonomes offerts dans toute une gamme de configurations. Cette cuisinière PRO GRAND^{mc} mixte offre une table de cuisson dotée de six brûleurs au gaz STAR^{mc} 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

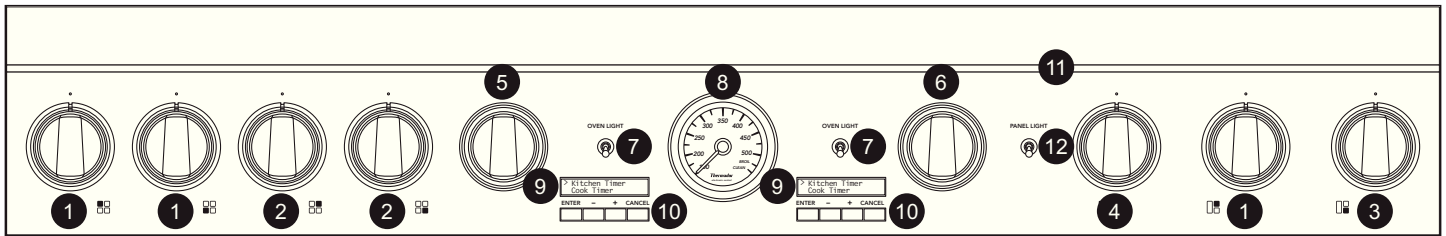
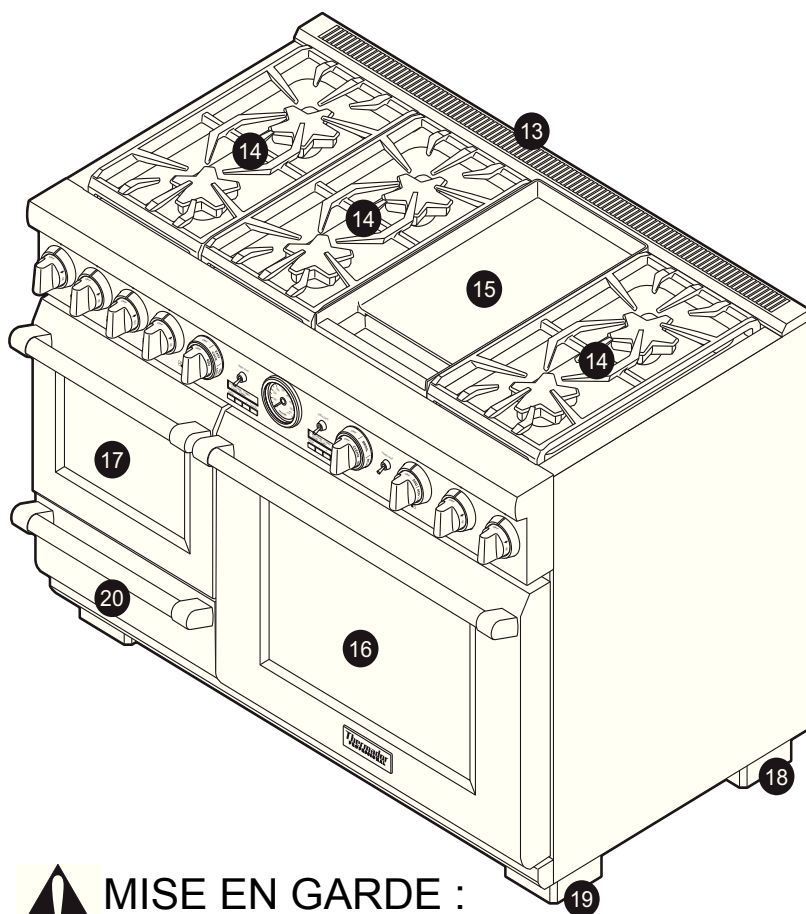


Figure 1 : Tableau de commande



Touche

1. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow STAR (3)
2. Boutons de commande, brûleurs STAR de série (2)
3. Bouton de commande, ExtraHigh^{MC} and ExtraLow^{MC} (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 (2)
20. Tiroir-réchaud

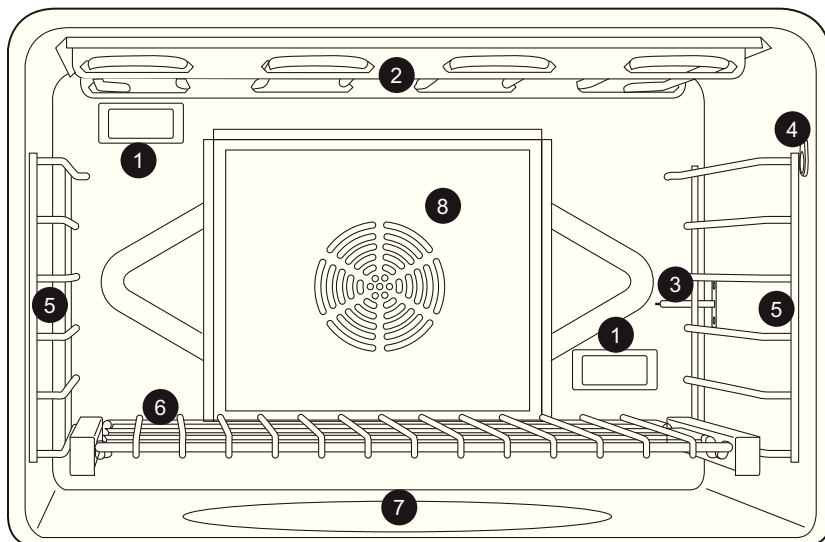


MISE EN GARDE :

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

Figure 2 : Identification de la cuisinière

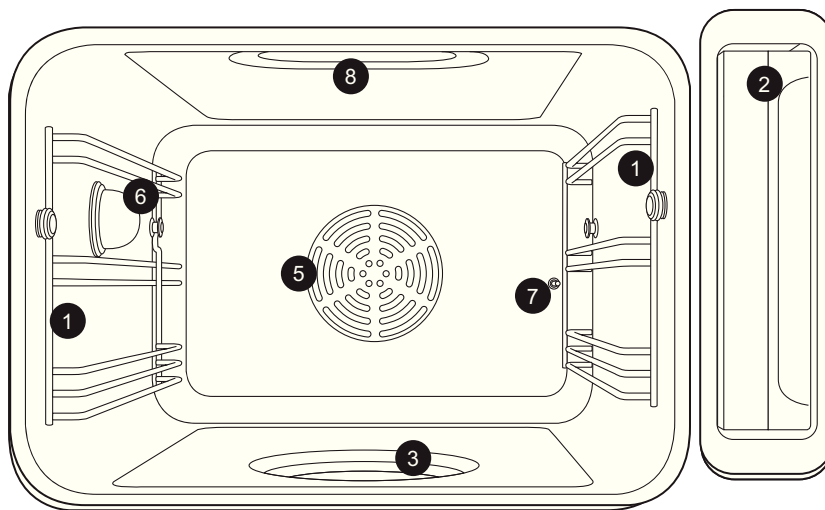
Modèle et identification des pièces



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^{mc} Full Access^{mc}
(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. Évén 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 :

DESCRIPTION	Qté.
Grilles de four coulissantes THERMADOR ^{MC} Full Access ^{MC} , four principal	3
Lèchefrite en deux parties	1
Sonde de température	1
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 ^{MC}	6
Grilles de brûleurs	3
Boutons de commande	9
Grille de titane revêtue d'aluminium	1
Capuchons de pattes*	2
Carte d'enregistrement du produit	1
Guide de conseils pratiques	1
Garniture périphérique affleurante**	1
Trousse de conversion au gaz propane	1
Réservoir d'eau	1
Manuel d'installation	1
Guide d'utilisation et d'entretien	1
Éponge	1

* Sides pièces de recouvrement supplémentaires sont requises, vous pouvez en commander sans frais au centre de service à la clientèle en appelant au 1-800-735-4328 jusqu'à un an après la date d'achat de l'appareil. Lorsque vous commandez, mentionnez la trousse de recouvrements de pattes 751305.

** 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 93.** 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 45* à la page 93). 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 grill (PA12GRILHC), planche à hacher de 12 po (PA12CHPBLK), couvercle de plaque chauffante (PA12CVRJ), anneau de support du wok (PWOKRINGHC), plaque de seuil (PA48JTKG) et autres accessoires sont disponibles chez votre concessionnaire THERMADOR.

IMPORTANT :

Avant de mettre le four en marche, tous les boutons du four doivent être à la position OFF.

Pour prévenir tout fonctionnement non voulu lors de la mise en marche du four, veuillez placer tous les boutons à la position OFF. Pour assurer la sécurité de l'utilisateur lors d'une panne d'électricité, un message annonçant une erreur apparaît à l'écran de l'appareil lors de la reprise du courant, à moins que tous les boutons soient à la position OFF. Remettez tous les boutons à la position OFF et réinitialisez le disjoncteur pour éliminer ce message.

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.

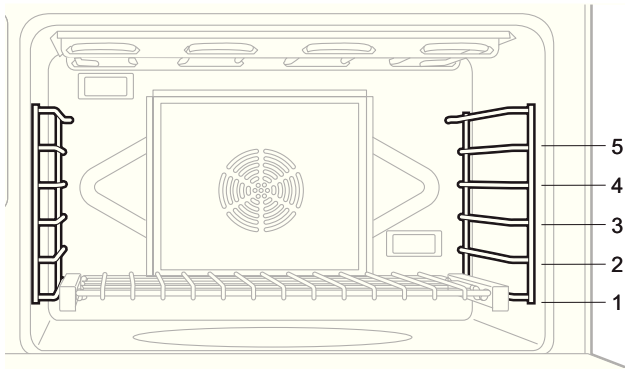


Figure 5 : Positions des grandes grilles de four

Les grilles de four coulissantes **THERMADOR Full Access^{mc}** 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.

5. **Veillez à ce que les couvercles de brûleurs STAR^{mc} 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 24 pour de plus amples détails.

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.



MISE EN GARDE :

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.



ATTENTION :

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles du four ou chemiser le four. N'enlevez pas l'élément du grilloir du four électrique. L'utilisation inadéquate de papier d'aluminium peut endommager le four.

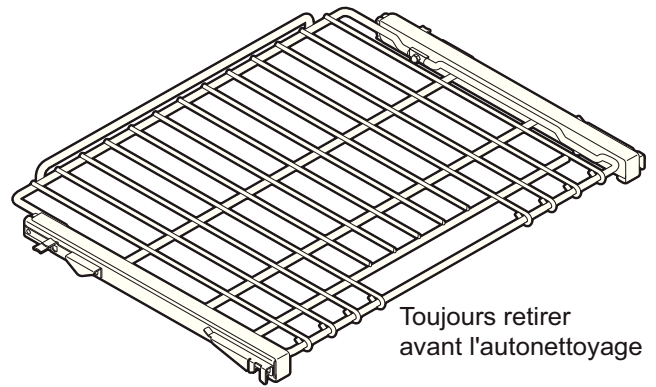
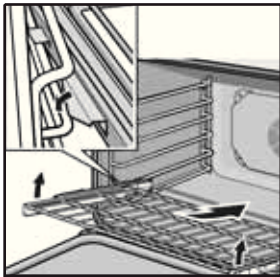
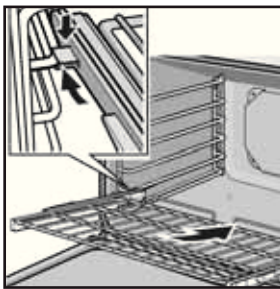


Figure 6 : Grille coulissante

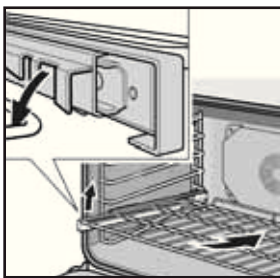
Comment placer la grille dans le four :



1. Tenez la grille dans un angle légèrement ouvert. Placez les crochets sous la partie avant des fentes des glissières.



2. Poussez la grille dans le four en la soulevant par-dessus les butées de sécurité situées à l'avant des glissières.
3. Tenez la grille bien droite.
4. Poussez la grille jusqu'à ce qu'elle arrive au même niveau que les crochets avant.



5. Soulevez la grille.
6. Poussez la grille jusqu'au fond.
7. Engagez les crochets avant de la grille dans les glissières.

IMPORTANT :

Lorsque vous installez la grille coulissante dans le four, assurez-vous que les supports frontaux des glissières de la grille reposent dans les larges fentes des coins avant de la grille. Cela est nécessaire pour que la grille demeure dans la bonne position lorsqu'elles se trouvent totalement à l'intérieur du four.

NOTE :

Il est normal durant le processus de refroidissement que le four dégage de l'air chaud dans la pièce où il se trouve.

Les cuisinières PROFESSIONAL^{mc} de THERMADOR dégagent parfois une odeur particulière ou de la fumée lors de la première utilisation. Ces odeurs ou cette fumée proviennent des résidus de fabrication qui brûlent, ce qui est caractéristique de toute nouvelle cuisinière, indépendamment du fabricant. **Avant d'utiliser le four ou le grilloir**, allumez le four et le grilloir pour brûler les huiles de fabrication en ayant recours à l'une des deux méthodes suivantes :

- Mettez le système de ventilation de la cuisine en marche (si la hotte utilisée fonctionne avec un système de reprise d'air, ouvrez une fenêtre). Réglez le four à 500°F (260°C) et laissez le four fonctionner pendant deux heures à une température élevée, puis éteignez-le. Veuillez consulter la section « *Autonettoyage du four principal* » à la page 81 avant de nettoyer les grilles du four.
- Mettez le système de ventilation de la cuisine en marche (si la hotte utilisée fonctionne avec un système de reprise d'air, ouvrez une fenêtre). Enlevez les grilles du four. Réglez le four au mode d'autonettoyage et laissez-le terminer son cycle.

Veuillez noter que les oiseaux de compagnie peuvent être sensibles aux odeurs créées durant l'utilisation du four à température élevée, qu'elles proviennent de la combustion de résidus de fabrication ou d'aliments. Il est donc recommandé de sortir les oiseaux de compagnie de la cuisine.

Figure 7 : Installation de la grille du four

Utilisation de la table de cuisson



Utilisation de la Cuisinière

Brûleurs scellés

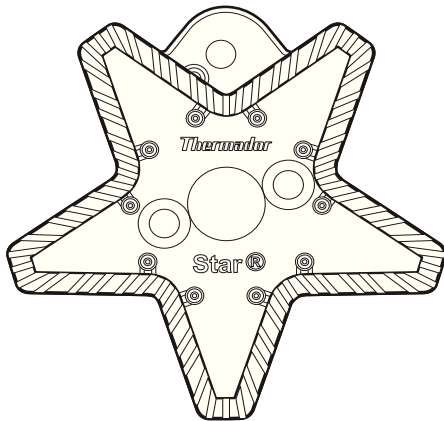


Figure 8 : Base de brûleur STAR en laiton

La table de cuisson comporte quatre ou six brûleurs à gaz STAR^{mc}, le brûleur STAR avant droit a une puissance de 22 000 BTU/h (18 000 BTU/h avec gaz propane) et tous les autres brûleurs STAR ont une puissance de 18 000 BTU/h (15 000 BTU/h avec gaz propane).

Chaque brûleur est muni d'un dispositif QuickClean^{mc} unique qui facilite le nettoyage du brûleur et de la zone qui lui est adjacente.

Pour tous les modèles, les deux brûleurs STAR de gauche et de droite sont dotés de la fonction exclusive ExtraLow^{mc}, alors que les autres brûleurs sont standards. À chacun des brûleurs correspond un bouton de commande.

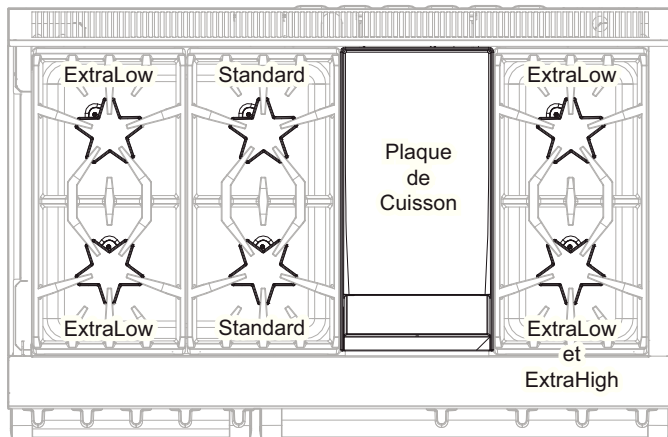


Figure 9 : Fonctions du brûleur

Boutons de commande

Normalement, deux boutons de commande sont placés sur le panneau de commandes, directement en face des deux brûleurs au gaz auxquels ils correspondent, avec un brûleur au gaz situé en face d'un autre sur la table de cuisson.

Le symbole au-dessus de chaque bouton de brûleur identifie la position qu'il occupe sur la table de cuisson de la cuisinière. Les symboles de la Figure 11 correspondent au modèle de la cuisinière de 48 po.

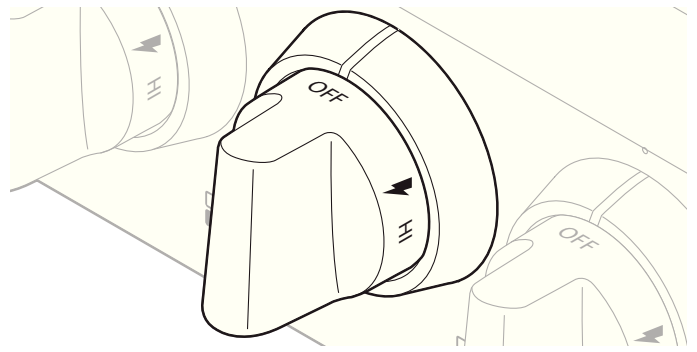


Figure 10 : Bouton de commande standard d'un brûleur

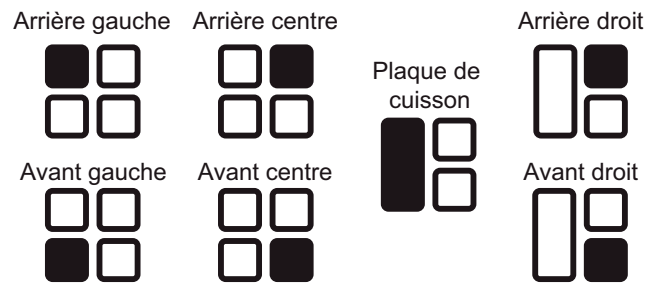


Figure 11 : Symboles de la table de cuisson

Fonctionnement des brûleurs

- Poussez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au réglage HI. L'allumeur du brûleur sélectionné émet des étincelles pour allumer le brûleur.
- Une fois le brûleur allumé, l'allumeur cesse d'émettre des étincelles.
- Tournez le bouton à n'importe quel réglage entre HI et SIM.
- Un témoin lumineux bleu se trouve directement au-dessus de chaque bouton de commande de brûleur. Le témoin s'allume si le bouton de commande est tourné à un mode actif et s'éteint lorsqu'il est à la position OFF.

BTU des brûleurs standards

- HI équivaut à 15 000 BTU/h (13 000 BTU/h avec propane).
- SIM équivaut à 2100 BTU/h.

BTU des brûleurs ExtraLow^{mc}

- HI équivaut à 18 000 BTU/h (15 000 BTU/h avec propane).
- SIM équivaut à 3000 BTU/h.
- XLO^{mc} équivaut à 375 BTU/h lorsque le bouton de commande est au réglage ExtraLow le plus bas.

BTU du brûleur POWERBOOST^{mc}

- XHI^{mc} équivaut à 22 000 BTU/h (18 000 BTU/h avec propane).
- SIM équivaut à 3000 BTU/h.
- XLO équivaut à 375 BTU/h lorsque le bouton de commande est au réglage ExtraLow le plus bas.

Brûleurs ExtraLow^{mc}

Les boutons de commande des deux brûleurs de gauche et des deux brûleurs de droite, avant et arrière, peuvent être ajustés à des intensités de flamme encore plus basses que les réglages standards de mijotage.

La *Figure 12* montre la gamme supplémentaire de réglages du bouton entre SIM et XLO. Lorsque le bouton est ajusté pour l'utilisation de cette fonction, la flamme s'allume et s'éteint par intervalles. La durée pendant laquelle la flamme est allumée et éteinte permet de réduire davantage la quantité de chaleur et de cuire des aliments délicats. Par exemple, le réglage très bas est utile pour faire mijoter et pocher, faire fondre du chocolat et du beurre, ou maintenir la température de plats préparés sans qu'ils roussissent ou brûlent, etc.

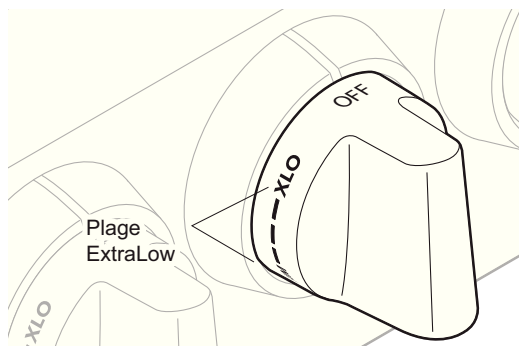


Figure 12 : Bouton de commande d'un brûleur ExtraLow

Fonctionnement d'un brûleur ExtraLow^{mc}

- XLO, le réglage le plus bas, fonctionne par cycles d'une minute où la flamme est allumée pendant environ 7 secondes puis éteinte pendant environ 53 secondes.
- Lorsque le bouton est réglé juste en dessous du repère SIM, la flamme reste allumée pendant environ 54 secondes et s'éteint pendant environ 6 secondes.
- Pour faire varier le degré de chaleur, il est possible de régler le bouton à n'importe quelle position entre SIM et XLO.

Techniques ExtraLow^{mc}

- Le type et la quantité d'aliments déterminent le réglage à utiliser.
- Le réglage est également déterminé par le type de récipient choisi. Ses dimensions, sa forme, le matériau et l'utilisation d'un couvercle sont des facteurs qui influent sur la constance de la température de cuisson.
- Pour maintenir une chaleur basse ou pour faire mijoter, portez les aliments à ébullition. Remuez bien, couvrez le récipient puis baissez le réglage en plaçant le bouton juste en dessous de SIM.
- Vérifiez régulièrement s'il est nécessaire de modifier le réglage du bouton de commande.
- Si vous utilisez un récipient surdimensionné, vos aliments mijoteront principalement au centre de celui-ci. Pour homogénéiser la température d'ensemble, remuez les aliments de façon à ce que ceux qui se trouvent sur les rebords passent également par le centre.
- Quand un plat mijote, il est normal de le remuer de temps à autre, surtout s'il doit mijoter pendant plusieurs heures, comme dans le cas de fèves au lard ou d'une sauce à spaghetti maison.
- Quand vous baissez le réglage de la flamme, faites-le graduellement.
- Si le réglage est trop bas pour faire mijoter, portez de nouveau à ébullition avant de mettre le bouton à un réglage plus intense.
- Il est normal de ne pas voir de bulles après avoir remué les aliments.
- Quand la flamme est allumée, des bulles peuvent se former, puis disparaître lorsqu'elle s'éteint. Même quand la flamme est éteinte, de la vapeur et un léger frémissement seront perceptibles à la surface du liquid.

POWERBOOST^{mc}

Le bouton de commande POWERBOOST, ou XHI est supérieure de 4000 BTU au réglage de tout autre brûleur STAR^{mc}. Il est pratique pour rapidement faire bouillir de l'eau, saisir des steaks, faire sauter des légumes, etc. Les fonctions SIM et XLO^{mc} s'utilisent de la même manière que sur les autres brûleurs (voir *Figure 11* à la page 21).

Vérification de la position des chapeaux des brûleurs.

- Vérifiez chaque brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas d'espace entre le chapeau et la base du brûleur. Voir les *Figure 13* et *Figure 14* pour des exemples de chapeau de brûleur correctement ou incorrectement placés.
- Vous pouvez essayer de déplacer délicatement les chapeaux des brûleurs latéralement pour vous assurer qu'ils sont placés correctement sur leur base. Lorsqu'ils sont bien placés, les chapeaux des brûleurs sont droits sur la base et couvrent complètement la base du brûleur en forme d'étoile lorsque vous les regardez d'en haut, comme sur la *Figure 13*.

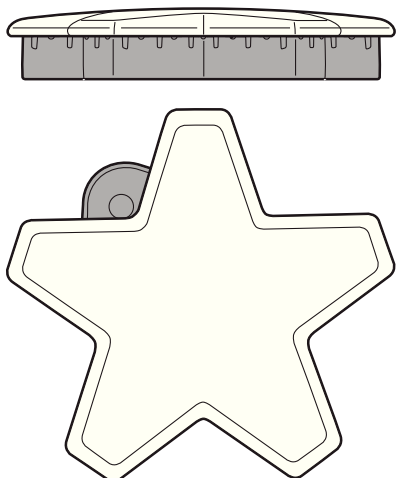


Figure 13 : Chapeau de brûleur correctement placé

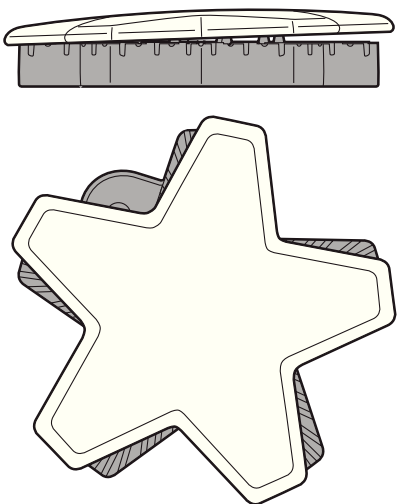


Figure 14 : Chapeau de brûleur incorrectement placé

Positionnement des chapeaux des brûleurs

Pour assurer un fonctionnement approprié, les chapeaux des brûleurs STAR doivent être placés adéquatement sur leur base. Si le chapeau n'est pas placé adéquatement, l'un ou l'autre des problèmes suivants pourrait survenir :

- Les flammes du brûleur sont trop hautes.
- Des flammes excessives jaillissent du brûleur.
- Le brûleur ne s'allume pas.
- Les flammes du brûleur sont inégales.
- Le brûleur émet des odeurs.



AVERTISSEMENT :

Pour prévenir toute brûlure, éviter de toucher les chapeaux et les grilles des brûleurs lorsqu'ils sont chauds. Éteignez la table de cuisson et laissez les brûleurs refroidir.

Allumage électronique unique

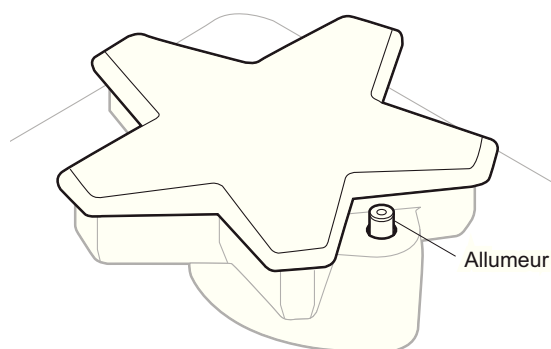


Figure 15 : Allumeur

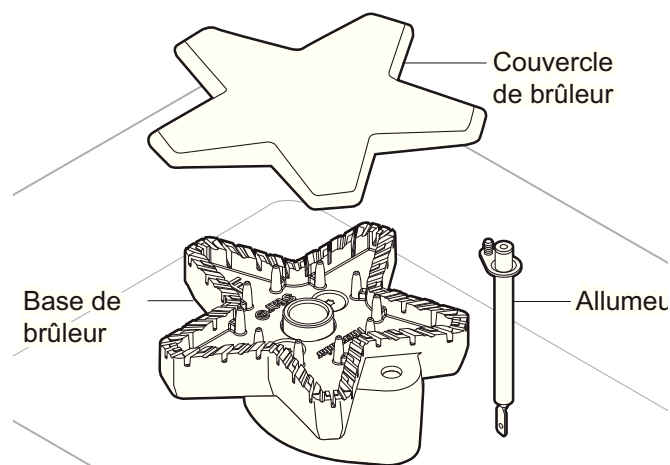


Figure 16 : Éléments des brûleurs STAR

Chaque brûleur STAR comporte son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le bouton est activé. Les brûleurs doivent s'allumer en 4 secondes ou moins. Si le brûleur ne s'allume pas, assurez-vous que le chapeau est correctement posé sur sa base (*Figure 13*).



ATTENTION :

Ne touchez pas les brûleurs pendant que les allumeurs produisent des étincelles.



AVERTISSEMENT :

Pour éviter que des produits ne s'enflamment ou créent des vapeurs nocives, n'utilisez pas la surface de cuisson si les chapeaux et les grilles des brûleurs ne sont pas tous placés.

Si un brûleur ne s'allume pas, consultez la section « *Avant D'appeler le Service Technique* ».

Rallumage automatique

Si un ou plusieurs brûleurs s'éteignent, l'allumeur électronique produit automatiquement des étincelles pour rallumer la flamme. Ne touchez pas aux brûleurs pendant que les allumeurs produisent des étincelles.

Sur les cuisinières alimentées par du gaz propane, il est possible que vous entendiez un petit bruit sec au niveau des orifices du brûleur STAR quelques secondes après l'avoir éteint.

Panne de courant

- En cas de panne de courant, seuls les brûleurs standards peuvent être allumés manuellement. Chacun d'eux doit être allumé individuellement.
- Si une panne de courant survient pendant que vous utilisez la cuisinière, tournez tous les boutons à la position OFF.
- Vous pouvez allumer les brûleurs STAR^{mc} standards en approchant une allumette enflammée près des orifices et en tournant le bouton à la position HI. Attendez que la flamme soit allumée tout autour du chapeau du brûleur avant de la régler à la hauteur voulue.
- N'essayez pas d'allumer les deux brûleurs XLO^{mc} de gauche et les deux brûleurs XLO de droite pendant une panne de courant. Ces brûleurs sont munis de la fonction ExtraLow^{mc} et ne peuvent être allumés manuellement.
- Si un brûleur ExtraLow est allumé pendant une panne de courant, il ne peut être remis en circuit tant que le bouton n'est pas réglé à la position OFF.
- La plaque chauffante et le gril ne peuvent être utilisés pendant une panne de courant.

- Si vous détectez une odeur de gaz, consultez les instructions de sécurité de la *page 3*.



AVERTISSEMENT :

En cas de panne de courant, mettez tous les boutons à la position OFF. Seuls les brûleurs standards STAR peuvent être allumés manuellement.

Hauteur de la flamme

- La hauteur correcte de la flamme dépend : (1) de la taille et du matériau du récipient utilisé; (2) des aliments à cuire; et (3) de la quantité de liquide dans le récipient.
- La flamme ne doit pas dépasser les côtés de la base du récipient.
- Utilisez une flamme basse ou moyenne pour les récipients dont le matériau conduit lentement la chaleur, comme l'acier émaillé ou la vitrocéramique.

Description de la flamme

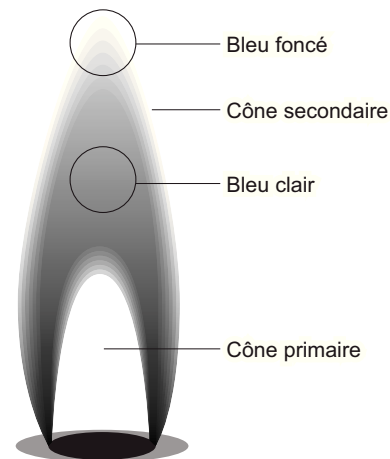


Figure 17 : Couleurs de la flamme

- La flamme des brûleurs doit être bleue sans pointe jaune. Elle devient parfois partiellement orange : cela indique que des impuretés flottant dans l'air sont en train de se consumer. Elles disparaîtront avec l'usage.
- Avec le gaz propane, il est normal qu'il y ait un peu de jaune dans le cône primaire.
- La flamme doit brûler tout autour du chapeau du brûleur. Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que le chapeau est bien posé sur la base et que les orifices ne sont pas bouchés.
- La flamme doit être stable, ne pas voltiger ni faire de bruit excessif.

Récipients recommandés



MISE EN GARDE :

Pour éviter tout risque de dommages sérieux à l'appareil ou à un récipient, observez les consignes suivantes:

- Les grands récipients, les plaques à biscuits, etc. ne doivent pas être utilisés sur la surface de cuisson.
- Placez les grandes casseroles de façon décalée lorsque vous utilisez la surface de cuisson.

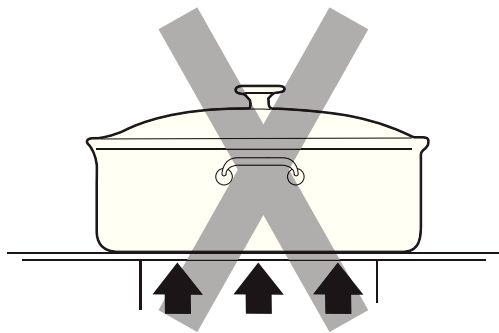


Figure 18 : Diamètre de la base

- Choisissez une casserole dont la base correspond au diamètre de la flamme. La flamme doit être égale ou légèrement plus petite que la base du récipient. Des récipients surdimensionnés ou sous-dimensionnés nuisent aux résultats de la cuisson. Une base d'un diamètre de 5½ po (14 cm) est généralement la plus petite taille conseillée.
- Évitez d'utiliser un réglage de flamme intense lors de l'utilisation d'un poêlon plus grand que la grille ou qui occupe plus que l'espace d'un seul brûleur, comme une plaque, pour de longues périodes. Cela peut générer une mauvaise combustion et des vapeurs nocives.

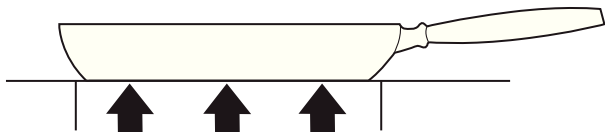


Figure 19 : Récipient stable

- L'assise du récipient est un facteur important de stabilité et d'uniformité de la cuisson. La poignée ne doit pas être plus lourde que le récipient, car celui-ci pourrait pencher sur un côté. Le récipient doit reposer bien à plat sur la grille sans se balancer ni être instable.

- Les aliments enveloppés dans du papier aluminium ne doivent pas être placés directement sur la grille du brûleur, car l'aluminium peut fondre pendant la cuisson.
- Ne laissez pas du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec une grille de brûleur chaude. Ils pourraient fondre ou s'enflammer.
- Ne laissez jamais une casserole cuire à sec. Vous pourriez endommager la casserole et la surface de cuisson.
- Des récipients de qualité professionnelle à poignée métallique sont recommandés, car les poignées en plastique risquent de fondre ou de se déformer si la flamme déborde du récipient. Des récipients de qualité professionnelle sont en vente dans les magasins de fournitures pour restaurant et dans les boutiques gastronomiques. Tous les récipients utilisés doivent posséder les caractéristiques suivantes : bonne conductivité de la chaleur, bonne assise, dimensions adéquates du diamètre de la base, base lourde et fond plat, et couvercle bien adapté.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, la flamme ne doit pas déborder du fond de la casserole.
- L'aluminium et le cuivre sont des matériaux qui conduisent la chaleur rapidement et uniformément. Le fond des récipients est souvent fabriqué avec ces métaux. Ils peuvent également être insérés entre des couches d'acier inoxydable.

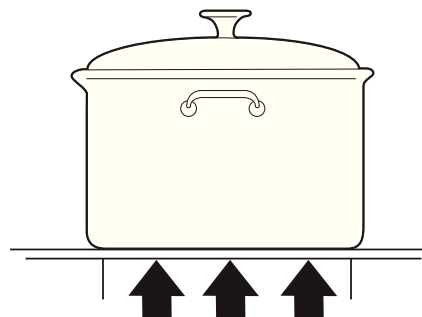


Figure 20 : Récipient à fond plat

- Un fond plat et lourd est plus stable lorsque chauffé. Les casseroles déformées, légères et bosselées ne permettent pas une cuisson uniforme. Chauffez et refroidissez les casseroles graduellement pour éviter les changements soudains de température, qui peuvent déformer les casseroles. Ne mettez pas d'eau froide dans une casserole chaude.

- Un couvercle adapté au diamètre d'un récipient raccourcit le temps de cuisson et permet l'utilisation de réglages plus bas.

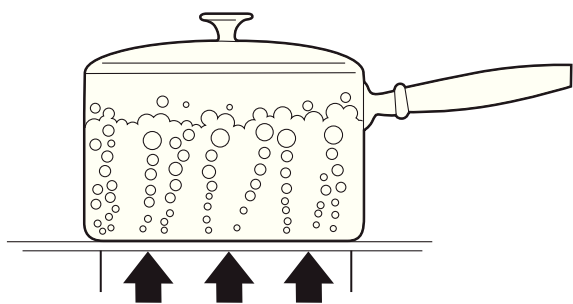


Figure 21 : Récipient à fond plat

Récipients pour spécialités

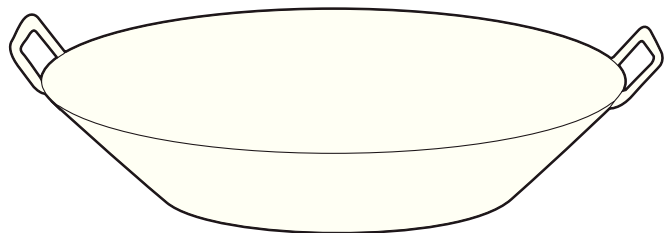


Figure 22 : Wok à fond plat

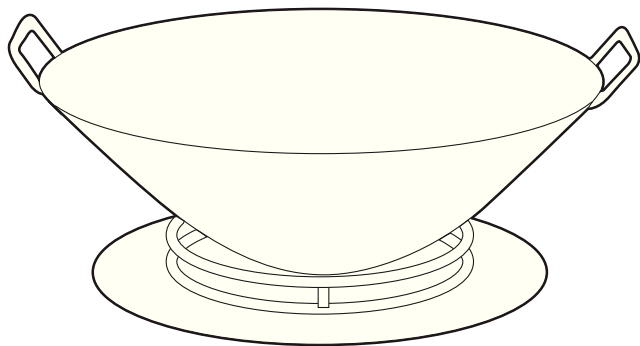


Figure 23 : Wok à fond rond dans un anneau de support

Woks — Les woks à fond plat ou rond avec un anneau de support peuvent être utilisés sur tous les modèles. Un anneau de support doit être utilisé avec les woks à fond rond. Le wok et l'anneau à wok en fonte revêtu d'une couche de porcelaine sont vendus séparément (PWOKRINGHC).

Cocottes et marmites — choisissez une base dont le diamètre dépasse au maximum de 2 po (51 mm) de la grille.

Bain-marie de dimensions standards — 21 à 22 pintes (19,95 à 20,9 litres) avec une base de 11-12 po (279 à 305 mm) et une hauteur de 9 à 11 po (229 à 279 mm).

Cocotte-Minute de dimensions standards — 8 à 22 pintes (7,6 à 20,9 litres) avec une base de 8 à 11 po (20,3 à 27,9 cm) et une hauteur de 6,5 à 12 po (165 à 305 mm).

Conseils d'utilisation:

- Il est préférable d'utiliser un récipient à fond plat qu'un récipient à fond concave, convexe ou ondulé.
- Si vous utilisez deux cocottes en même temps, placez-les sur des brûleurs décalés. Ne bloquez pas la circulation d'air autour des brûleurs. La flamme a besoin d'une certaine quantité d'air pour bien brûler.
- Mettez un couvercle sur la cocotte lorsque vous portez son contenu à ébullition.
- Quand le contenu bout au réglage HI, baissez la flamme le plus possible pour maintenir à ébullition ou maintenir la pression.
- La cuisson à la cocotte produit de grandes quantités de vapeur. Faites attention pour ne pas vous brûler.

Conseils de cuisson

Consultez le tableau des *page 27* pour vous guider. Les réglages à utiliser varient selon l'ustensile choisi et la température initiale des aliments.

Dans le tableau, le « Réglage final » est séparé pour les brûleurs standards et les brûleurs ExtraLow^{mc}. Selon le cas, ce réglage sera identique ou différent.

Le réglage ExtraLow des brûleurs STAR^{mc} peut être un réglage de cuisson ou de maintien de température.

Augmentez ou diminuez la flamme progressivement. Laissez le temps au récipient et aux aliments de réagir au nouveau réglage.

Conseils de cuisson – Brûleurs de la table de cuisson

Aliments	Réglage initial	Réglage final – brûleurs standards	Réglage final – brûleurs ExtraLow ^{mc} (XLO)
BOISSONS Cacao	MED – Chauffer le lait, couvrir	SIM – Finir de chauffer	XLO – Maintenir au chaud, couvrir*
PAIN Pain doré Crêpes Sandwiches grillés	MED – Préchauffer le poêlon	SIM à MED – cuire	Identique aux brûleurs standards
BEURRE À fondre	SIM – pour commencer à faire fondre	XLO - Pour maintenir la température*	Laisser fondre pendant 5 à 10 minutes
CÉRÉALES Semoule de maïs, gruau, avoine	HI – Couvrir, porter l'eau à ébullition, ajouter les céréales	SIM à MED – terminer la cuisson selon les instructions sur l'emballage.	XLO – Pour maintenir la température, couvrir*
CHOCOLAT À fondre	XLO – peut être remué pour faire fondre plus vite	Utiliser XLO	XLO – Laisser fondre pendant 10 à 15 minutes. XLO – Pour maintenir la température*
DESSERTS Bonbons	SIM à MED – cuire selon la recette	SIM à MED	Identique aux brûleurs standards
Pouding et mélange pour garniture à tarte	SIM à MED SIM – suivre les indications sur l'emballage	SIM	Identique aux brûleurs standards
Pudding	SIM à MED SIM – Faire bouillir le lait	SIM	Identique aux brûleurs standards
OEUFS À la coque	MED HI – couvrir les œufs avec de l'eau, couvrir, porter l'eau à ébullition	Utiliser XLO	XLO – 3 à 4 minutes pour œufs mollets; 15 à 20 minutes pour œufs durs
Frits, brouillés	SIM à MED – Faire fondre le beurre, ajouter les œufs	SIM – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
Pochés	HI – Porter à ébullition, ajouter les œufs	SIM à MED – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
VIANDE, POISSON, VOLAILLES Bacon, Saucisses, galettes	HI – Jusqu'à ce que la viande commence à grésiller	SIM à MED – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
Braiser : steak suisse, rôti à la cocotte, ragoût	MED HI – Faire fondre la graisse, faire revenir à MED HI à HI , ajouter du liquide, couvrir		XLO Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre
Grillade rapide au poêlon; steaks pour déjeuner	MED HI – préchauffer le poêlon	MED à MED HI – frire rapidement au poêlon	Identique aux brûleurs standards
Friture : poulet	MED HI – Faire chauffer l'huile puis faire dorer à MED	SIM – couvrir pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
Grande friture : crevettes	MED HI – Faire chauffer l'huile	MED à MED HI – pour maintenir la température	Identique aux brûleurs standards

Aliments	Réglage initial	Réglage final – brûleurs standards	Réglage final – brûleurs ExtraLow ^{mc} (XLO)
Grillade au poêlon : côtelettes d'agneau, steaks minces, hamburgers, saucisses en chapelet	MED HI – Préchauffer le poêlon	MED – pour brunir la viande	Identique aux brûleurs standards XLO – pour maintenir
Pocher : poulet, entier ou morceaux, poisson	MED HI – Couvrir, porter à ébullition		Pour terminer la cuisson
Faire mijoter : poulet à l'étouffée, corned-beef, langue, etc.	HI – Couvrir, porter à ébullition		Laisser mijoter
PÂTES Macaronis, nouilles, spaghettis	HI – Porter l'eau à ébullition, ajouter les pâtes	MED à HI – pour maintenir à ébullition	Identique aux brûleurs standards
COCOTTE-MINUTE Viande	MED HI à HI – faire monter la pression	SIM à MED – maintenir la pression	Identique aux brûleurs standards
Légumes	HI – faire monter la pression	MED SIM à MED – maintenir la pression	Identique aux brûleurs standards
RIZ	HI – Couvrir, porter l'eau et le riz à ébullition.	Réduire la chaleur à SIM . Couvrir et faire cuire jusqu'à ce que l'eau soit absorbée	Faire cuire selon les instructions du sachet XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir
SAUCES Sauce tomate	MED HI – cuire la viande/les légumes selon la recette	SIM pour faire mijoter	XLO – laisser mijoter sans couvercle pour que la sauce épaississe
Sauce blanche, à la crème, béarnaise	MED – Faire fondre la graisse, suivre la recette	SIM – pour terminer la cuisson	XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir*
Hollandaise	XLO		XLO – Pour maintenir la chaleur, réglage le plus bas
SOUPES, BOUILLONS	HI – Couvrir, porter à ébullition	SIM pour faire mijoter	Mijoter à XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir*
LÉGUMES Frais	HI – Couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	SIM à MED – faire cuire 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres	XLO – pour maintenir la chaleur, couvrir
Congelés	HI – Couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	SIM à MED – faire cuire selon les instructions du paquet	Identique aux brûleurs standards
Grande friture	HI – Faire chauffer l'huile	MED à MED HI – pour conserver la température de friture	Identique aux brûleurs standards
Sautés	MED HI – Faire chauffer l'huile ou faire fondre le beurre, ajouter les légumes	SIM à MED – laisser cuire jusqu'au point de cuisson désiré	Identique aux brûleurs standards
Revenus à la poêle	HI – Faire chauffer l'huile, ajouter les légumes	HI à HI – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards

*Il est recommandé de remuer ces aliments de temps en temps.

Utilisation de la plaque chauffante électrique

Description

La plaque chauffante intégrée est fabriquée en aluminium de qualité commerciale enduit d'un revêtement antiadhésif en titane, ce qui donne une surface facile à nettoyer où la chaleur se répand de façon uniforme.

Une planche à découper en érable, un couvercle en acier inoxydable et un gril avec revêtement en aluminium sont disponibles comme accessoires et peuvent être achetés séparément. La planche à découper en érable et le couvercle en acier inoxydable sont conçus pour s'ajuster à la surface lorsque la plaque n'est pas utilisée. Le gril avec revêtement en aluminium est conçu pour remplacer la plaque chauffante. Consultez les instructions de la plaque chauffante pour obtenir de plus amples détails.

La planche à découper et le couvercle doivent être enlevés avant d'utiliser la plaque chauffante.



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.

N'utilisez jamais la plaque d'une façon autre que ce qui est indiqué dans le guide d'utilisation et d'entretien.

Le plateau (ou le gril) doit toujours être en place lors de l'utilisation de la plaque chauffante.

- La tension d'alimentation nominale de l'élément de la plaque chauffante est de 120 VAC, 1630 watts.
- La plaque chauffante est ajustée électroniquement aux températures indiquées sur les boutons, de 150°F à 500°F (66°C à 260°C).
- Il n'y a pas de réglages fixes sur les boutons.
- Appuyez et tournez les boutons dans le sens horaire pour obtenir le réglage désiré.

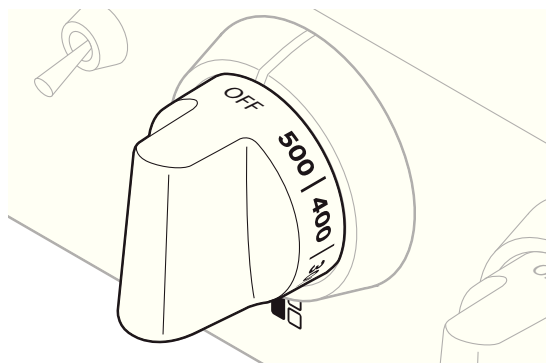


Figure 24 : Bouton de commande de la plaque chauffante

Préparation de la plaque

Assurez-vous que la plaque chauffante est bien ajustée en versant deux cuillerées d'eau à l'arrière de la plaque. L'eau devrait lentement couler vers les collecteurs de graisse. Autrement, ajustez les deux vis situées sous la plaque, à l'arrière de celle-ci. Commencez par dévisser les vis d'un demi-tour. Les ajustements subséquents devraient se faire par quart de tour jusqu'à ce que l'eau coule dans les collecteurs de graisse.

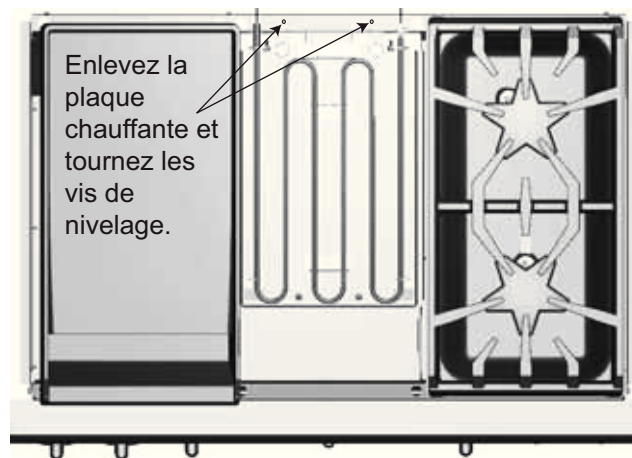


Figure 25 : Vis de nivelage de la plaque chauffante

Avant d'être utilisée, la plaque chauffante doit être lavée à l'eau chaude savonneuse, puis rincée à l'eau claire. La plaque peut être utilisée sans beurre, margarine ou huile. Toutefois, une petite quantité peut être utilisée pour donner du goût aux aliments.

Tous les types d'ustensiles peuvent être utilisés sur la plaque. Prenez garde de ne pas endommager la surface avec les ustensiles. Ne coupez pas directement d'aliments sur la plaque chauffante.

AVIS:

Le rendement de la plaque chauffante ou du gril peut varier si la circulation d'air près de l'appareil est trop élevée. Une circulation d'air excessive pourrait provenir d'un ventilateur de plafond ou d'un appareil de climatisation soufflant sur la surface de cuisson. Cela pourrait prolonger le temps d'échauffement ou faire en sorte que la température de la plaque chauffante ne corresponde pas à ce que le réglage des boutons de commande indique.

Conseils de cuisson – Plaque chauffante

ALIMENT	RÉGLAGE
Œufs	325°F – 350°F (160°C – 180°C)
Bacon, saucisses à déjeuner	450°F – 475°F (230°C – 245°C)
Sandwichs grillés	375°F – 400°F (190°C – 200°C)
Poitrines de poulet désossées	425°F – 450°F (220°C – 230°C)
Côtelettes de porc désossées de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	425°F – 450°F (220°C – 230°C)
Steaks de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	450°F – 475°F (230°C – 245°C)
Boulettes de bœuf haché de 6 onces	450°F – 475°F (230°C – 245°C)
Boulettes de dinde hachée, 6 onces	450°F – 475°F (230°C – 245°C)
Hot Dogs	350°F – 375°F (180°C – 190°C)
Tranches de jambon de 1/2 po (12,7 mm) d'épaisseur	350°F – 375°F (180°C – 190°C)
Crêpes, pain doré	400°F – 425°F (200°C – 220°C)
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	400°F – 425°F (200°C – 220°C)

* Pour garantir une cuisson uniforme, assurez-vous que l'épaisseur des aliments est plus ou moins égale partout.

Plateau à graisse de la plaque chauffante

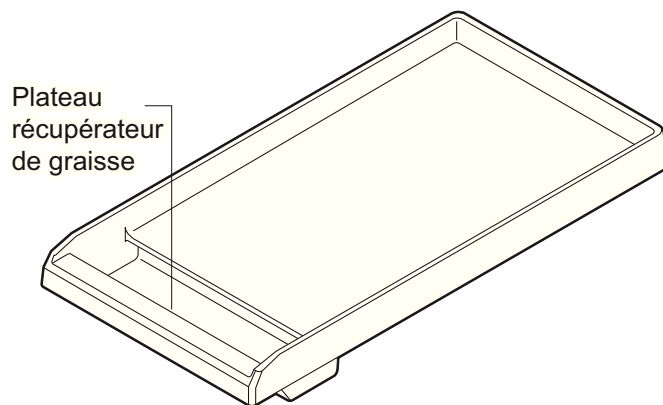


Figure 26 : Plateau à graisse

- Nettoyez le plateau à graisse après chaque utilisation. Lorsque vous le retirez en l'inclinant, faites attention pour ne pas que son contenu se déverse.
- Le plateau de la plaque chauffante et son plateau à graisse sont lavables au lave-vaisselle.
- Lorsqu'elle a refroidi, versez la graisse dans un contenant résistant à la graisse avant de la jeter.

Cuisson sur la plaque chauffante

1. Tournez le bouton à la température de cuisson appropriée pour préchauffer la plaque chauffante.
2. Préchauffez-la jusqu'à ce que le témoin de la plaque s'éteigne.
3. Ajoutez du beurre, de la margarine, de l'huile ou de la graisse végétale, si désiré.

NOTE:

Une hotte dûment installée n'est pas considérée comme une source de circulation d'air excessive.

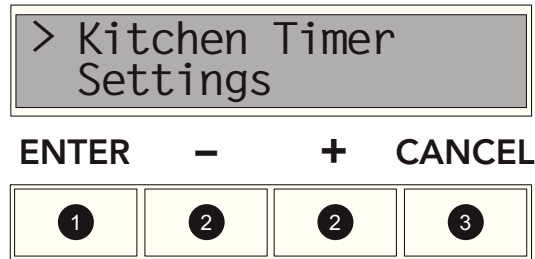
Utilisation du four à convection



Utilisation du Four

Fonctions de cuisson supplémentaires

Commandes pour le réglage du four



1. La touche **ENTER** confirme la sélection.
2. La touche (-) augmente le temps ou la température, et la touche (+) les diminue. Ces touches servent également à choisir l'une des fonctions du menu : minuterie, minuterie du four, décalage de température et mode sabbat.
3. La touche **CANCEL** annule toutes les fonctions choisies.

Figure 27 : Commandes du four

Minuterie (Kitchen Timer)

La Minuterie peut être réglée jusqu'à 12 heures. Elle peut être utilisée même si la cuisinière est en marche et est indépendante de toutes les autres fonctions.

Minuterie de four (Cook Timer)

La Minuterie du four sert à éteindre mécaniquement le four lorsque le temps de cuisson désiré est complété. La Minuterie du four n'est disponible que pour les fonctions de cuisson au four, de cuisson par convection et de rôtissage. Elle ne peut fonctionner avec les fonctions de grilloir ou d'autonettoyage. La Minuterie du four peut être activée à tout moment durant le cycle de cuisson.

Pour régler la minuterie:

1. Appuyez sur ENTER.
2. Utilisez les touches « + » et « - » pour choisir la MINUTERIE ou la MINUTERIE DU FOUR.
3. Appuyez sur ENTER.
4. Utilisez les touches « + » et « - » pour choisir le temps désiré.
5. Un bip est émis lorsque le temps s'est écoulé. Appuyez sur CANCEL pour éteindre le bip et la minuterie.

NOTE :

- La Minuterie du four ne peut être utilisée lors de l'utilisation d'une sonde thermique.
- Le réglage maximal de la Minuterie du four est de 12 heures.

Sonde Thermique (Probe)

La sonde thermique vous permet de mieux contrôler la façon dont vos aliments sont cuits en annulant automatiquement le mode de cuisson choisi lorsque la température désirée d'un plat, déterminée par l'utilisateur, est atteinte. La sonde donne la température actuelle de la viande à mesure qu'elle cuit.

Programmation de la sonde thermique

1. Dans le four principal, ou dans le petit four sur certains modèles, localiser de la sonde (Figure 28).

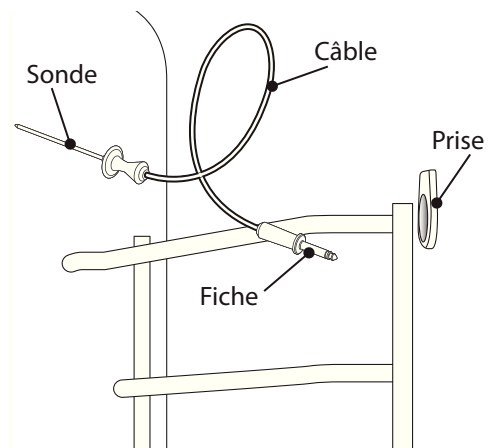


Figure 28 : Sonde thermique

2. Insérez le bout de la fiche dans la prise.
 - L'écran de sélection de température de la sonde (PROBE) n'apparaît que lorsque la fiche de la sonde est insérée dans la prise.
 - L'écran de commande affiche automatiquement le mot PROBE à une température par défaut de 120°F (49°C).
3. Insérez la pointe de la sonde dans la viande.
 - Pour éviter d'endommager la sonde, assurez-vous que la viande est totalement dégelée avant de l'y insérer.
 - Insérez la sonde jusqu'à ce que sa pointe repose au centre de la portion la plus épaisse et la plus riche de la viande. Assurez-vous que la sonde ne touche pas à un os, à du gras ou à du cartilage.

- La sonde ne doit pas toucher le plat de cuisson ou des parties du four, car cela affectera l'exactitude des résultats.
4. Fermez la porte du four.
 5. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour diminuer ou augmenter la température interne désirée à atteindre.
 6. Choisissez le *mode de cuisson* et la *température du four* à l'aide de boutons du tableau de commande.
 - La fonction de la sonde n'est disponible qu'avec les modes *cuisson au four*, *cuisson par convection* et *rôtissage*.
 - La sonde n'est pas disponible lors que la minuterie du four est réglée.
 - La température de la sonde peut osciller entre 120°F (49°C) et 200°F (93°C).
 7. Lorsque la température réelle de la sonde atteint le réglage de température désiré, le mode de cuisson se termine et le bip de la minuterie sonne pour indiquer que le processus de cuisson est terminé.

Températures de cuisson internes minimums	
Les températures de cuisson internes recommandées par le <i>U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service</i> , 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	160°F (72°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	180°F (82°C)
Poitrines, rôtis	170°F (77°C)
Cuisses et ailes	180°F (82°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)

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.

Réglage précis du four (décalage de température)

La fonction OFFSET se trouve dans le menu SETTINGS > OFFSET. Elle donne à l'utilisateur la possibilité d'ajuster les paramètres de cuisson selon les réglages personnels qu'il désire obtenir en lui permettant de décaler la température du four de +/- 25°F (14°C), à coup de 5°F par rapport à ce qu'indique le tableau de commande. Par exemple, si l'utilisateur juge que la température du four est toujours trop élevée et qu'il souhaite la diminuer de 5°F, il lui suffit d'appuyer sur la touche « - », ou vice-versa pour l'augmenter. Cette fonction est utile si vous trouvez que les aliments sont continuellement trop brunis ou trop pâles à votre goût.

- Le four doit être éteint pour régler un décalage de température.
- La fonction de décalage est disponible à tous les modes, sauf pour l'autonettoyage.
- Par défaut, la température est ajustée à 0°.
- L'appareil continuera d'appliquer la valeur de décalage entrée indéfiniment jusqu'à ce que l'utilisateur choisisse de la modifier ou jusqu'à ce qu'il manque d'électricité. La fonction de décalage de température devra alors être réinitialisée.

Utilisation du Mode Sabbat

Le mode sabbat sert à répondre à l'exigence de ne pas travailler le jour du sabbat. L'utilisateur peut préparer un repas avant le jour de congé puis le laisser à sa fonction de conservation de chaleur jusqu'à ce qu'il soit prêt à manger.

- La lampe du four ne fonctionne pas avec le mode sabbat pour éviter toute action lors de l'ouverture de la porte.
- Les brûleurs au gaz et la plaque chauffante de la surface de cuisson demeurent fonctionnels lors de l'utilisation du mode sabbat.
- Le mode sabbat n'est disponible que lorsque la cuisinière n'utilise pas déjà un autre mode, y compris celui d'autonettoyage.

- Après une panne d'électricité, l'appareil s'allume en mode désactivé. Tous les éléments et lampes resteront désactivés jusqu'à ce que leur bouton de commande soit tourné à la position OFF et que l'appareil soit réinitialisé. Le fait d'ouvrir la porte ne changera rien.
- Vous ne pouvez ajuster la température pendant l'utilisation du mode Sabbat.

Pour régler le mode sabbat:

1. Placez la grille et la nourriture à la position de grille désirée et fermez la porte du four.
2. Utilisez les touches « + » et « - » pour choisir le mode sabbat (SABBATH).
3. Utilisez les touches « + » et « - » pour choisir l'une des trois durées : 26 heures, 50 heures ou 74 heures. Appuyez sur ENTER.
4. Le tableau d'affichage invitera l'utilisateur à ajuster l'appareil à BAKE et TEMP.
5. Lorsque la minuterie atteint « 0:00 », le mode de cuisson prend fin et le tableau d'affichage émet un bip. Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson déterminé arrive à sa fin.

Fonctions du four

Conseils de cuisson au four

Préchauffage du four

La plupart des durées de cuisson évoquées dans les recettes sont conçues pour un four préchauffé et requièrent du four qu'il ait déjà atteint une certaine température avant de commencer la cuisson. Consultez votre recette pour les recommandations de préchauffage. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles placées dans le four.

Optimisation des résultats

- Réduisez au maximum le temps d'ouverture de la porte.
 - Utilisez la minuterie intégrée.
 - Utilisez la lumière intérieure du four.
- Utilisez le récipient recommandé dans la recette.
- Sortez la ou les lèchefrites du four. Une lèchefrite sans aliments nuira au dorage et à la cuisson.
- Le dorage dépend du type d'ustensile utilisé :
 - Pour obtenir des croûtes tendres et légèrement dorées, utilisez des ustensiles antiadhésifs, anodisés ou en métal brillant.
 - Pour des croûtes croustillantes plus dorées, utilisez des ustensiles métalliques antiadhésifs, anodisés ou noirs étamés ou encore en verre convenant aux fours. Vous pourriez avoir à diminuer la température de cuisson de 25°F (14°C).

Types de plats pour le four

- Plats en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en verre résistant à la chaleur, en vitrocéramique, en terre cuite ou autres ustensiles allant au four.
- Les plaques de four adaptées ont un petit rebord d'un seul côté. Les tôles épaisses ou celles qui ont plus d'un côté peuvent altérer le temps de cuisson.
- Des plaques commerciales à pâtisserie pleine grandeur (18 po x 26 po – 457 mm x 660 mm) peuvent être utilisées dans les fours de 36 et 48 pouces (914 mm et 1219 mm).

Position des grilles de four

Les positions des grilles de four sont numérotées comme un ascenseur. Le numéro un correspond à la position la plus basse (Figure 29).

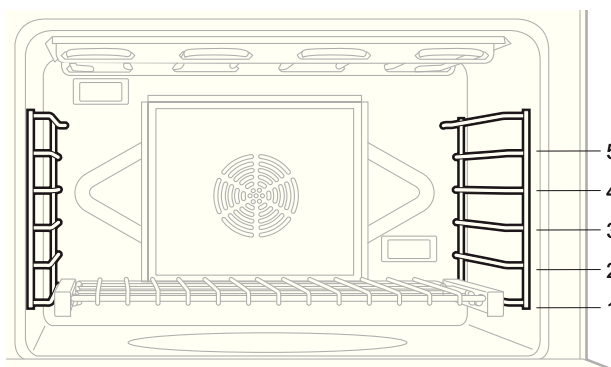


Figure 29 : Four principal au mixte avec positions des grilles

Positionnement

- Laissez au moins 1 po (25,4 mm) d'espace entre les casseroles et les parois du four de façon à ce que la chaleur puisse circuler autour de chaque casserole.
- Décaler les plats de cuisson de façon à ce qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre. Laissez 1½ po (38 mm) d'espace au-dessus et en dessous de chaque plat.

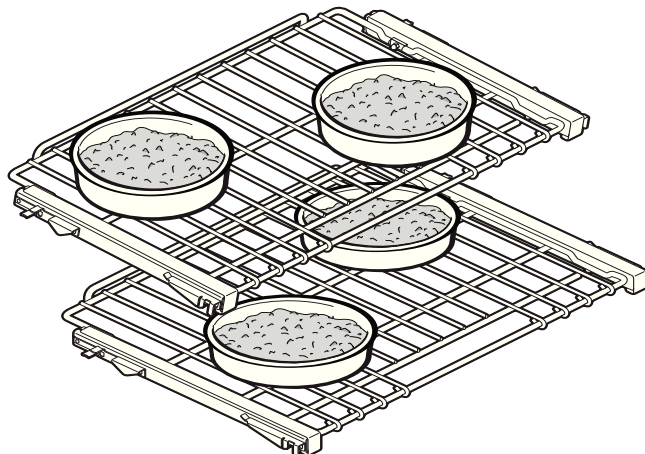


Figure 30 : Plat Positionnement

Four principal

Cuisson avec une grille

- Le mode Bake (cuisson au four) est le plus adapté à la cuisson au four avec une seule grille placée à la position numéro 3; c'est le mode utilisé pour faire cuire la plupart des aliments. Si la pièce à cuire est haute, comme un gâteau des anges, vous pouvez utiliser la position numéro 2. Les tartes cuisent mieux à la position numéro 2, le dessous de la pâte est ainsi bien cuit et le dessus ne roussit pas. Pour faire rôtir de grosses pièces de viandes ou de volaille, comme une côte de bœuf ou une dinde, la position numéro 2 est la plus adaptée.

Cuisson avec deux grilles

- Les plats préparés au four peuvent être cuits en utilisant les niveaux 2 et 4. Vous pouvez aussi utiliser la cuisson à convection.

Cuisson avec trois grilles

- Pour la cuisson avec trois grilles, il serait préférable d'utiliser le mode **Convection Bake** (Cuisson à convection).

Four secondaire

- La cuisson à la position 3 donne de meilleurs résultats. Lorsque plus d'espace est nécessaire, vous pouvez utiliser la position 2. L'utilisation de la position 2 pour faire cuire des tartes donne une croûte croustillante au fond sans trop cuire le dessus.

NOTE :

Les recommandations relatives à la position des grilles s'appliquent à la cuisson au four; toutefois, si une recette suggère une position de grille différente, vous devriez suivre la recette ou les instructions de l'emballage.

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

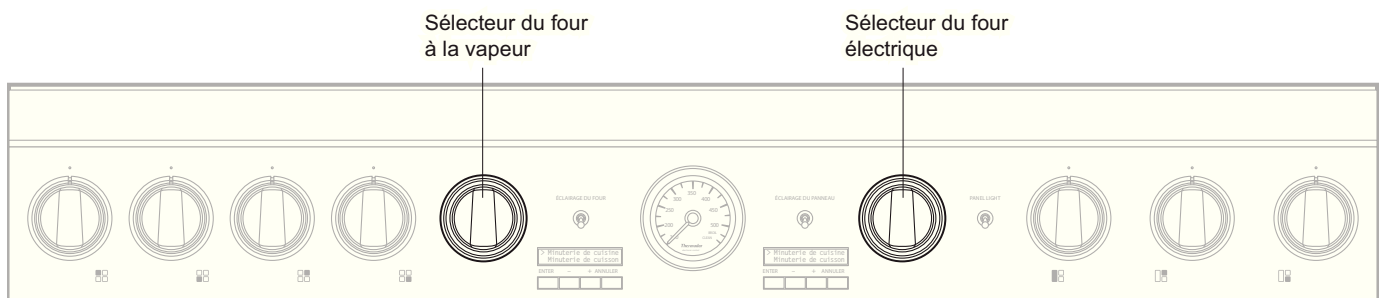


Figure 31 : Panneau de commande de la cuisinière mixte 48 po

Réglage des fours

- Placez la grille à la position désirée et fermez la porte.
- Régalez l'anneau de sélection de mode (Figure 32) à Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson par convection) ou Roast (rôtissage).

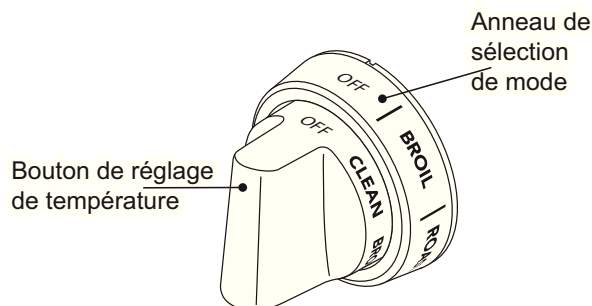


Figure 32 : Anneau de sélection de mode et bouton de réglage de température

- Régalez le bouton de réglage de température à la température désirée.
 - Si vous utilisez le mode cuisson par convection, réglez le bouton de réglage de température 25°F (14°C) sous la température de cuisson conseillée dans la recette. Aucune variation du réglage de température n'est nécessaire si vous faites rôtir de la viande ou de la volaille.
- Une fois que le bouton et l'anneau ont été ajustés au réglage désiré, l'afficheur indiquera « Preheating [] ... » avec le mode de cuisson choisi (par exemple, « BAKE ») et la température désirée (« 350°F »).
- L'indicateur de température commencera à bouger vers le réglage de température désirée. L'indicateur de température reflète le réglage de température.
 - L'aiguille de l'indicateur de température se déplacera vers la nouvelle température choisie si le réglage de température est plus haut ou plus bas.
 - La jauge ne sert qu'à des fins de référence.**

- À mesure que le four se refroidit, l'indicateur de température baissera afin de refléter la température descendante du four.
6. Une fois que le four est préchauffé, placez-y les aliments à faire cuire.

Fonctionnement automatique de la soufflerie de refroidissement:

Le ventilateur de refroidissement s'active seulement si le four atteint 300°F (149°C). Lorsque vous éteignez le four, le ventilateur reste en fonction jusqu'à ce que la température redescende à 250°F (121°C).

NE continuez PAS à utiliser le four si la soufflerie de refroidissement ne se met pas en marche. Appelez un centre de service qualifié pour que le four soit réparé.

Rôtissage

La température de la fonction rôtissage est plus élevée que la cuisson au four traditionnelle. Cette température sert pour rôtir de façon traditionnelle, lorsque de la graisse de cuisson est désirée, ou pour rôtir avec un plat couvert.

Recommandations pour le rôtissage

VIANDE ET VOLAILLE DANS UN PLAT FERMÉ	TEMPÉRATURE DU FOUR	POSITION DE GRILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP. FINALE
Bœuf :				
Braisé, 3-4 livres	350°F / 177°C	1	40 à 60 minutes par livre	170°F / 77°C
Pointe de poitrine	350°F / 177°C	2	50 à 60 minutes par livre	170°F / 77°C
Bloc d'épaule	350°F / 177°C	1	45 à 55 minutes par livre	170°F / 77°C
Pain de viande	350°F / 177°C	3	45 à 60 minutes	170°F / 77°C
Volaille :				
Poulet, entier	375°F / 191°C	2	18 à 21 minutes par livre	180°F / 82°C
Poulet, morceaux	375°F / 191°C	2	60 minutes	180°F / 82°C
Dinde, entière	325°F / 163°C	2	11 à 15 minutes par livre	180°F / 82°C
Porc :				
Épaule	325°F / 163°C	1	35 à 40 minutes par livre	170°F / 77°C
Demi-jambon fumé	325°F / 163°C	1	2 à 3 heures	170°F / 77°C

Convection

Cuisiner par convection

La cuisson à convection présente de nombreux avantages. Dans le système à convection, un ventilateur à l'arrière du four déplace uniformément l'air dans le four. Cet air répand uniformément la chaleur de sorte que les résultats de cuisson demeurent constants, indépendamment de la position de grille utilisée. Des aliments sur plusieurs grilles peuvent être cuits en même temps. Les aliments cuiront uniformément sans que vous ayez à tourner les plats.

Conseils avec le mode rôtissage

- Le mode rôtissage est excellent pour les viandes ou les volailles plus tendres, lorsque la viande est braisée et qu'un plat fermé est utilisé.
- Ajoutez du liquide, comme de l'eau, du jus, du vin, du bouillon ou du fond de sauce pour des plats plus savoureux et plus juteux.
- Vous pouvez utiliser un sac brunisseur avec ce mode.
- Lorsque vous faites rôtir un poulet entier ou une dinde entière, repliez les ailes vers l'arrière et attachez les cuisses avec une ficelle à cuisson.

Des plats peu profonds peuvent être utilisés pour la cuisson à convection. Ceci permet à l'air de bien circuler autour des aliments. Les plats à rebords élevés ou couverts ne conviennent pas à ce type de cuisson, car l'air chaud ne peut circuler autour des aliments.

Vous pouvez prendre vos plats préférés pour utiliser la cuisson à convection, pourvu que les bords soient peu profonds et que l'air puisse circuler autour des aliments. Tout aliment non couvert brunira uniformément et une croûte riche se formera. La cuisson à convection ne convient pas aux aliments dans des casseroles couvertes (casseroles, rôtis) ou contenant de la crème anglaise.

Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection combine la chaleur de l'élément inférieur dissimulé et la chaleur supplémentaire provenant de l'élément et du ventilateur de convection. Le résultat est un extérieur plus croustillant qui scelle le jus intérieur. Cette fonction est parfaite pour faire rôtir des viandes plus tendres dans une casserole à rebords bas non couverte.

- Ne couvrez pas la viande et n'utilisez pas de sac brunisseur.
- Il faut normalement de 10 à 20 % moins de temps pour faire rôtir de gros morceaux de viande. Vérifiez la cuisson plus tôt.

Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection combine la chaleur de l'élément inférieur dissimulé et la chaleur supplémentaire provenant de l'élément et du ventilateur de convection. Le résultat est un extérieur plus croustillant qui scelle le jus intérieur. Cette fonction est parfaite pour faire rôtir des viandes plus tendres dans une casserole à rebords bas non couverte.

- Ne couvrez pas la viande et n'utilisez pas de sac brunisseur.
- Il faut normalement de 10 à 20% moins de temps pour faire rôtir de gros morceaux de viande. Vérifiez la cuisson plus tôt.

Cuisson à convection

Vous pouvez économiser du temps en faisant cuire une bonne quantité de biscuits en même temps et de façon uniforme. La durée de cuisson peut être moindre en raison de l'air chaud qui circule. Pour de petits morceaux, comme des biscuits, vérifiez la cuisson deux minutes avant le temps indiqué dans la recette. Pour des articles plus grands, comme des gâteaux, vérifiez cinq à six minutes avant le temps indiqué dans la recette.

La cuisson à convection de la viande et de la volaille donnera des aliments brunis et croustillants à l'extérieur, tendres et juteux à l'intérieur. De grosses pièces de viande ou de volaille peuvent prendre jusqu'à 30 minutes de moins que le temps recommandé dans la recette; par conséquent, assurez-vous qu'elles ne cuisent pas trop. Un thermomètre à viande assurera des résultats plus précis que la technique du nombre de minutes par livres (consultez la section « *Sonde Thermique (Probe)* » à la page 33 ». Plus la pièce de viande ou de volaille est grosse, plus il y a économie de temps.

Conseils de cuisson à convection

Préchauffage du four

Préchauffez le four avant de faire cuire des aliments, sauf pour les grosses pièces de viande ou de volaille. Consultez la recette pour connaître le préchauffage recommandé. La durée de préchauffage dépend du réglage de température et du nombre de grilles dans le four.

Réglage de température

Pour la cuisson à convection, réduisez la température recommandée dans la recette de 25°F (14°C), bien que la température n'ait pas à être réduite lors de la cuisson de viande ou de volaille. Pour rôtir la viande, vérifiez la température interne avant le temps indiqué dans la recette pour éviter de la faire trop cuire.

Cuisson à haute altitude

Pour la cuisson à haute altitude, en mode cuisson ou cuisson à convection, les recettes et les durées de cuisson varient. Pour une information précise, écrivez à Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Vous pourriez avoir à payer des frais pour obtenir les bulletins. Précisez le type d'information désiré (ex. : gâteaux, biscuits, pains, etc).

Condensation

Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson. La quantité dépend du contenu d'humidité de l'aliment. L'humidité se condense sur les surfaces plus froides que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.

Position des grilles (voir la *Figure 1 à la page 13*)

— Cuisson à une grille

- Pour la cuisson avec une grille, de meilleurs résultats sont obtenus en mode cuisson.
- Pour faire rôtir une dinde ou une grosse pièce de viande, la cuisson à convection peut être utilisée. La position de grille 2 est la plus appropriée.

— Cuisson à deux grilles

- Les positions de grille 2 et 4 sont les plus appropriées lors de l'utilisation du mode de cuisson à convection. Les moules à gâteau devraient être décalés sur les grilles 2 et 4. Les plaques à biscuits devraient être placées aux positions 2 et 4, directement l'une sous l'autre.
- Les positions de grille 2 et 4 peuvent être utilisées pour les gâteaux, les biscuits et d'autres aliments pour lesquels il est conseillé d'utiliser deux grilles.
- Pour faire cuire plusieurs casseroles, tartes surgelées ou gâteaux, utilisez les positions de grille 2 et 4.

— Cuisson à trois grilles

- Pour faire cuire plusieurs plaques à biscuits, placez-les aux positions de grille 1, 3 et 5, les unes directement au-dessus des autres afin que l'air puisse bien circuler autour des plaques à biscuits.

— Types de casseroles

- Les casseroles en aluminium offrent les meilleurs résultats de brunissage.
- Les plaques à biscuits à un ou deux côtés donnent les meilleurs résultats. Il est aussi possible d'utiliser des demi-plaques de type commercial en aluminium, mais cela augmente le temps de cuisson.

— Emplacement

- Pour un meilleur brunissage, certains ustensiles, comme les plaques à biscuits, les moules à gâteau roulé et les plats rectangulaires doivent être placés sur la largeur de la grille avec les côtés plus courts à droite et à gauche. Ceci permet à l'air de circuler librement.
- Au moment de faire cuire avec plus d'une grille, les plaques à biscuit ne doivent pas être décalées, contrairement aux moules à gâteau ronds.



ATTENTION :

N'utilisez jamais du papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou chemiser le four lorsque vous utilisez le four à n'importe quel mode. Cela peut endommager le four et causer un risque d'incendie si la chaleur ne peut s'échapper.

Séchage d'aliments avec le mode de cuisson à convection

Utilisez le mode de cuisson à convection pour sécher et conserver des fruits et légumes.

Conseils :

- Le temps de cuisson varie en fonction du degré d'humidité et du contenu en sucre des aliments, de la taille des pièces, de la quantité d'aliments à sécher et du taux d'humidité de l'air.
- Faites sécher la plupart des fruits et légumes à 150°F.
- Vérifiez les aliments une fois que le temps de séchage minimum a passé.
- Il vaut mieux utiliser les grilles de séchage (non inclus) pour que l'air puisse circuler autour des aliments. Ne placez pas les aliments directement sur une tôle à biscuits ou une plaque. Les aliments doivent être assez hauts dans le four pour sécher uniformément.
- Vous pouvez utiliser simultanément plusieurs grilles de séchage.
- Pour sécher plusieurs grilles d'aliments en même temps, vous pouvez placer les grilles aux niveaux 2 et 4, ou 1, 3 et 5. Pour une seule grille, utilisez seulement le niveau 3.
- Pour des questions de salubrité alimentaire, il n'est pas recommandé de faire sécher de la viande.
- Consultez un livre de conservation d'aliments, un bureau régional de salubrité alimentaire ou des ouvrages disponibles en bibliothèque pour obtenir de plus amples renseignements.

Aliment	Préparation	Approx. (heures)	Vérification de la tendreté
Fruit			
Pommes	Trempez les morceaux dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau. Tranches d'un quart de pouce (1/4 po).	8 – 15	Légèrement flexibles
Bananes	Trempez les morceaux dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau. Tranches d'un quart de pouce (1/4 po).	8 – 15	Légèrement flexibles
Cerises	Nettoyez et séchez avec un linge. Dénoyautez les cerises fraîches.	7 – 18	Parcheminées et molles
Pelures d'orange	Coupez de fines pelures de la peau des oranges.	1 – 4	Sèches et cassantes
Tranches d'orange	Tranches d'un quart de pouce (1/4 po).	9 – 16	Peau sèche et cassante, fruit légèrement humide.
Tranches d'ananas en conserve	Séchez avec un linge.	8 – 13	Tranches molles et flexibles.
Tranches d'ananas frais	Séchez avec un linge.	7 – 12	Tranches molles et flexibles.
Fraises	Nettoyez et séchez avec un linge. Coupez des tranches d'un demi-pouce d'épaisseur (1/2 po). Placez-les la peau contre la grille.	9 – 17	Sèches et cassantes
Légumes			
Poivrons	Nettoyez et séchez avec un linge. Enlevez la peau. Coupez grossièrement des morceaux d'environ un pouce.	13 – 17	Parcheminés, sans humidité à l'intérieur.
Champignons	Nettoyez et séchez avec un linge. Coupez de fines tranches de 1/8 de pouce.	5 – 12	Durs et parcheminés, secs.
Tomates	Nettoyez et séchez avec un linge. Coupez de fines tranches de 1/8 de pouce en prenant soin de bien les évider.	5 – 12	Sèches. Couleur de brique rouge.

Tableau 1: Charte de déshydratation

Recommandations pour la cuisson à convection

ALIMENTS	DIMENSIONS DU PLAT	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON TOTAL SUGGÉRÉ
Biscuits	Plaque à biscuits de 12 po x 15 po	375°F / 191°C	8 à 12 minutes
Gâteaux fourrés	Moule rond de 8 po ou 9 po	350°F / 177°C	25 à 35 minutes
Feuilletés	Moule de 9 po x 13 po	350°F / 177°C	30 à 40 minutes
Gâteaux Bundt™	12 moules	325°F / 163°C	60 à 75 minutes
Carrés au chocolat ou biscuits rectangulaires	Moule de 9 po x 9 po	325°F / 163°C	20 à 25 minutes
Biscuits	Plaque à biscuits de 12 po x 15 po	425°F / 218°C ou selon les instructions de l'emballage	10 à 15 minutes
Préparation rapide pour pain	Moule à pain de 8 po x 4 po	350°F / 177°C	55 à 70 minutes
Muffins	moules à muffins de 12	425°F / 218°C	14 à 19 minutes
Tartes aux fruits	Assiette de 9 po de dia.	425°F / 218°C	35 à 45 minutes
Pavés aux fruits	Moule de 9 po x 9 po	400°F / 204°C	25 à 30 minutes
Pain à la levure, miches	Moule à pain de 8 po x 4 po	350°F / 177°C	25 à 30 minutes
Petits pains	Moule de 9 po x 13 po	375°F / 191°C	12 à 18 minutes
Rouleaux à la cannelle	Moule de 9 po x 13 po	375°F / 191°C	25 à 30 minutes
Gâteau danois	Plaque à biscuits de 12 po x 15 po	375°F / 191°C	20 à 30 minutes

Garder au chaud

Cette fonction conserve la température nécessaire pour garder les plats cuisinés à la température de service. Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez PAS ce mode pour réchauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles et des céréales sèches. Vous pouvez conserver les plats à température de service avec ce mode. N'utilisez pas le mode WARM pour faire cuire des aliments.



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.

1. Choisissez le mode WARM avec l'anneau de sélection de mode. Ne tournez pas le bouton de réglage de la température du four.
 - Vous pouvez conserver les aliments au chaud dans le plat dans lequel vous l'avez fait cuire ou les transférer dans un plat de service résistant à la chaleur.
 - Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour couvrir les aliments. Utilisez seulement des plats résistants à la chaleur.
2. Lorsque vous gardez des aliments au chaud, laissez au four le temps de préchauffer avant de placer les aliments dans le four.
 - Les températures de ce mode varient entre 140-150°F (60-66°C).
 - Les aliments doivent être à une température de service (plus de 140°F / 60°C) avant d'être mis au four.
3. Mettez le plat chaud au four. Fermez la porte.
 - N'ouvrez pas inutilement la porte du four, ce qui réduira la température du four.

Apprêt

La fonction d'apprêt permet de maintenir l'environnement chaud et sans courants d'air nécessaire pour le levage de produits panifiés. La température d'apprêt est ajustée à 100°F (38°C).

Comment ajuster le four secondaire à la fonction d'apprêt

1. Laissez à la pâte le temps de dégeler si elle est gelée.
2. Mettez la pâte dans un plat dans le four et couvrez partiellement.

3. Utilisez n'importe quelle position de grille qui correspond aux dimensions du bol ou du moule. Fermez la porte.
4. Placez le sélecteur de mode à PROOF. Ne touchez pas au bouton de commande de la température du four.

Grosseur	Temps
Miches, 1 lb (0.45 kg)	60 – 75 minutes
Petits pains, 0.1 lb (0.05 kg)	30 – 45 minutes

La température idéale de levage sera maintenue jusqu'à ce que le sélecteur de mode soit mis hors circuit.

La fermentation de la pâte est terminée lorsqu'elle a doublé de taille.

N'ouvrez pas la porte inutilement pour éviter que la température du four ne diminue, ce qui allongera le temps requis pour le levage. Utilisez plutôt la lumière du four pour voir où en est le levage de la pâte. Le temps de levage peut être réduit lorsque le four principal est utilisé en même temps. Vérifiez l'état du produit panifié pour éviter un levage excessif. Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous conseillons, si vous utilisez le four principal durant de longues périodes, de procéder au levage avant d'utiliser le four principal.

Autres utilisations du four

Cuisson au four lente et à basse température

En plus d'offrir des températures idéales pour faire cuire et rôtir, ce four permet de conserver des plats cuisinés au chaud et de réchauffer des plats, grâce à ses réglages à basse température.

Les plats cuisinés chauds peuvent être conservés à la température de service. Réglez le four sur au mode de cuisson au four et utilisez la température indiquée dans le tableau.

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

Les aliments susceptibles de se dessécher devront être recouverts de papier d'aluminium ou d'un couvercle.



AVERTISSEMENT :

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE – Le ministère de l'Agriculture américain vous conseille de NE PAS CONSERVER d'aliments à des températures comprises entre 4°C (40°F) et 60°C (140°F) pendant plus de deux heures. Il n'est pas conseillé de faire cuire des aliments crus à des températures inférieures à 135°C (275°F).



ATTENTION :

Les contenants en plastique et le plastique peuvent fondre s'ils sont en contact direct avec les parois ou la base du four.



AVERTISSEMENT :

Salubrité alimentaire – Possibilité d'intoxication alimentaire – N'utilisez pas le mode Garder-au-chaud pour faire cuire des aliments. Ce mode n'est pas assez pour faire cuire des aliments à des températures adéquates.

Suggestions de température pour conserver la chaleur des aliments

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR
Bœuf	150°F (70°C)
Bacon	200° – 225°F (90° – 110°C)
Biscuits et muffins (recouverts)	175° – 200°F (80° – 90°C)
Ragoût (recouvert)	175° – 200°F (80° – 90°C)
Poisson et fruits de mer	175° – 200°F (80° – 90°C)
Aliments frits	200° – 225°F (90 – 110°C)
Jus de viande ou sauces à la crème (recouverts)	175°F (80°C)
Rôtis de veau et d'agneau	175° – 200°F (80° – 90°C)
Crêpes et gaufres (recouvertes)	200° – 225°F (90° – 110°C)
Pommes de terre cuites	200°F (90°C)
Purée de pommes de terre (recouverte)	175°F (80°C)
Pâtes et pâtisseries	175°F (80°C)
Pizza (recouverte)	225°F (110°C)
Porc	175° – 200°F (80° – 90°C)
Volaille (recouverte)	175° – 200°F (80° – 90°C)
Légumes (recouverts)	175°F (80°C)

Grilloir/Grilloir par convection

Recommandations pour le grilloir

Préchauffage du grilloir

Il est recommandé de préchauffer l'élément du grilloir avant de commencer à cuisiner. Faites préchauffer pendant trois minutes, puis placez le plat dans le four.

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Décongelez les aliments avant de les faire griller.
- Assurez-vous que la porte du four est fermée pendant la grillade.
- Ne retournez les aliments qu'une fois, au milieu du temps total de cuisson. Il n'est pas nécessaire de retourner les morceaux très fins (tranches de jambon, filets de poisson, etc). Les tranches de foie doivent être retournées indépendamment de leur épaisseur.
- Utilisez une minuterie. Réglez-la à la durée minimum de vérification de la cuisson.
- Placez les aliments directement sous l'élément du grilloir pour qu'ils soient bien dorés.

Position de la grille

Avant d'allumer le four, placez la grille à la position désirée. Centrez la lèchefrite sous le brûleur du grilloir.

Four principal

- Position de grille 5 – Utilisez cette position pour faire griller les steaks de bœuf, les boulettes de bœuf, les steaks de jambon et les côtes d'agneau d'une épaisseur de 1 po (25,4 mm) ou moins. Utilisez-la également pour faire dorer le dessus des aliments.
- Position de grille 4 – Utilisez cette position pour faire griller des viandes d'une épaisseur de 1-1/8 po (29 mm) ou plus, ou du poisson, de la volaille, des côtes de porc et des steaks de jambon d'une épaisseur de 1 po (25,4 mm) ou plus.
- Position de grille 3 – Utilisez cette position pour faire rôtir des moitiés ou des quarts de poulet.

Four secondaire

Des aliments peuvent être grillés aux positions de grille 3 ou 4 selon leur type et leur épaisseur. La position 5 peut servir à brunir certains aliments.

Ustensiles

- La lèchefrite de deux pièces en porcelaine émaillée avec une grille est incluse avec la cuisinière. NE recouvrez PAS la grille quadrillée (dessus) avec du papier d'aluminium.
- Utilisez des plats en métal ou en vitrocéramique pour faire gratiner les ragoûts, les plats ou le pain.
- N'utilisez PAS de plats en verre résistant à la chaleur ou en terre cuite. Ce type de plats ne résistera pas à l'intense chaleur du grilloir à gaz.
- La petite lèchefrite de deux pièces en porcelaine est conçue pour être utilisée dans le four secondaire des modèles de 48 pouces.

Pour un steak saignant, faites d'abord cuire le premier côté à 90°F (32°C). Pour un steak à point ou bien cuit, faites cuire le premier côté à 100°F (38°C). Retournez et faites cuire le second côté jusqu'à la température interne voulue.

NOTE:

Il est impossible d'utiliser simultanément le mode BAKE et le grilloir. Quand l'un d'eux est en marche, l'autre ne peut pas être allumé.

Réglage du grilloir/grilloir par convection

Seuls les brûleurs de voûte chauffent au mode BROIL (GRILLOIR). Pour être réussie, une grillade doit être exposée constamment à une chaleur intense.

1. Placez la grille à la position voulue dans le four.
2. Réglez le sélecteur de mode à BROIL.
3. Réglez le sélecteur de température à BROIL.
 - L'indicateur de température indiquera BROIL après cinq minutes.
4. Placez l'aliment dans le four, à la position désirée, comme indiqué ci-dessous.
5. La porte doit être fermée pendant le cycle de grillade.
 - La plaque à fentes permet au jus de cuisson de couler dans la plaque inférieure, à l'abri de la chaleur intense de l'élément de voûte, ce qui minimise les éclaboussures, la production de fumée et les risques d'incendie de graisse.
 - Les modèles de 48 pouces sont vendus avec une lèchefrite de deux pièces en porcelaine, pour une utilisation dans le four secondaire.

Fonctionnement automatique de la soufflerie de refroidissement:

Le ventilateur de refroidissement s'active seulement si le four atteint 300°F (149°C). Lorsque vous éteignez le four, le ventilateur reste en fonction jusqu'à ce que la température redescende à 250°F (121°C).

NE continuez PAS à utiliser le grilloir si la soufflerie de refroidissement ne se met pas en marche. Appelez un centre de service qualifié pour que le four soit réparé.

Recommandations pour l'utilisation du grilloir

Toutes les viandes doivent être placées sur la lèchefrite fournie avec la cuisinière.

Aliments	No. de Grille	Mode du Four	Réglage de Température	Temps de Cuisson Approximatif	Instructions Particulières et Conseils
BOEUF Boulette, ½ po (12,7) mm d'épaisseur	5	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	15 à 20 minutes	Faire griller jusqu'à la disparition de la teinte rosée au centre.
Bifteck de flanc	4	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	12 à 20 minutes	Le temps dépend du point de cuisson.
Bifteck d'ailou	4	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	12 à 20 minutes	saignant/à point.
Rôti de côte	3	Rôtissage ou rôtissage par convection	425°F (218°C) pour roussir 325°F (163°C) pour terminer	18 à 20 min/lb	Les petits rôtis requièrent plus de temps par livre. Réduire la durée en utilisant la cuisson à convection.
PAINS Rôtie, pain à l'ail, etc.	5	Grilloir	Grilloir	1 à 2 minutes	Faites griller jusqu'au brunissage.
PORC Rôti de longe	3	Rôtissage ou rôtissage par convection	325°F (163°C)	20 à 25 min/lb	Laisser cuire jusqu'à l'élimination des jus.
VOLAILLE Poitrines de poulet sans os, sans peau	4	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	20 à 25 minutes	Laisser cuire jusqu'à l'élimination des jus.
Cuisses de poulet	3	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	25 à 30 minutes	Retirer la peau; laisser jusqu'à l'élimination des jus.
Demi-poulets	3	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	30 à 35 minutes	Retourner l'aide d'une pince; laisser cuire jusqu'à l'élimination des jus.
Poulet à rôtir	2	Rôtissage ou rôtissage par convection	325°F (163°C)	20 à 25 min/lb	Ne pas farcir; réduire la durée pendant le gril à convection.
Dinde	2	Rôtissage ou rôtissage par convection	325°F (163°C)	75 à 90 minutes	Ne pas farcir; réduire la durée pendant le gril 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^{mc} 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.



MISE EN GARDE :

Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four pendant son utilisation ou tout juste après. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'en échapper. Gardez votre visage éloigné de la porte ouverte pour éviter tout risque de blessure.

Commandes et afficheur

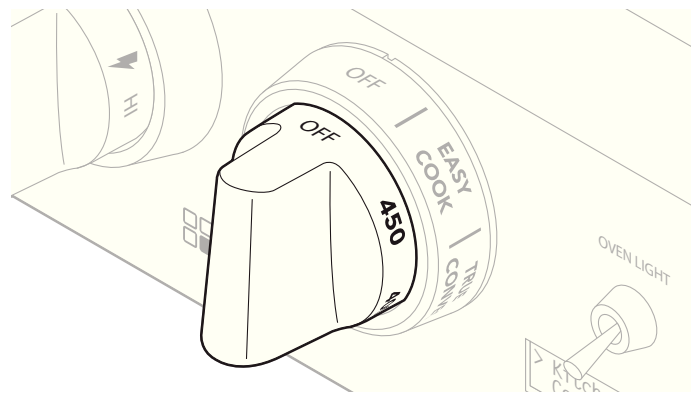


Figure 33 : Bouton de commande de la température du four à la vapeur

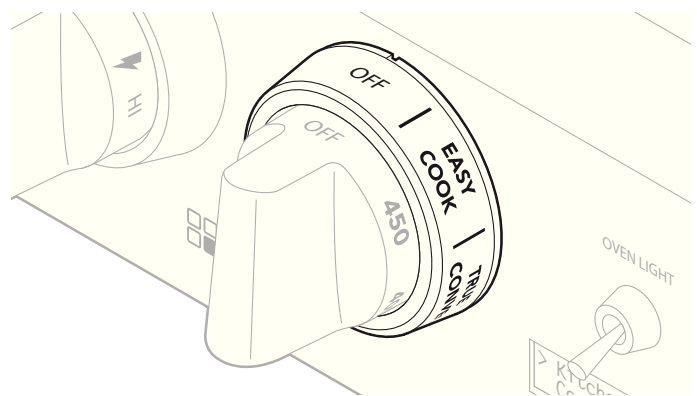


Figure 34 : Anneau sélecteur de mode du four à la vapeur

Le four à la vapeur fonctionne avec deux commandes :

- La combinaison unique à THERMADOR^{mc} 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)	Éteint l'appareil.
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). 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 100°F (38°C) en mode vapeur, 110°F (45°C) en mode décongélation, et 85°F (30°C) en mode fermentation.

Écran ACL et touches

1. 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.
2. 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.

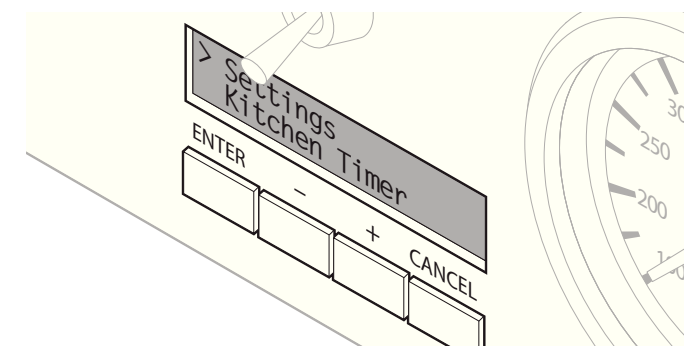


Figure 35 : Écran ACL et touches

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.

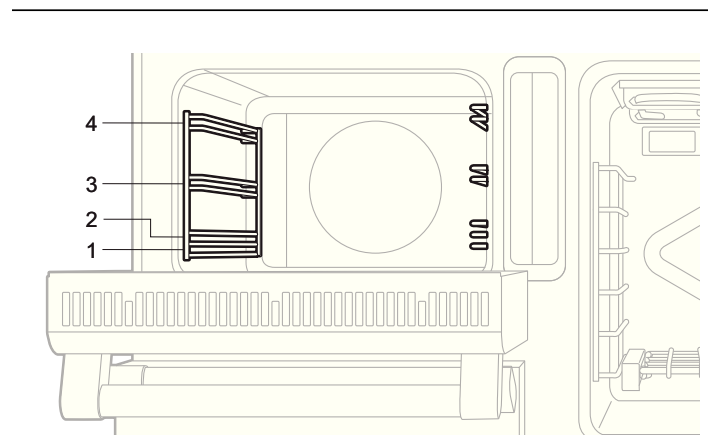
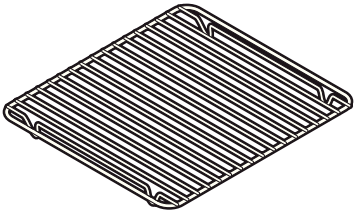
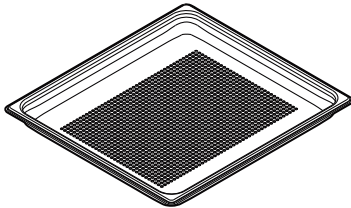
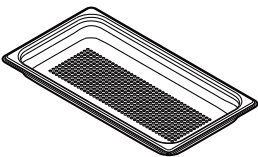
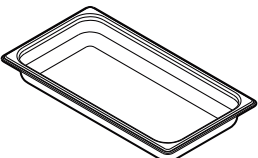
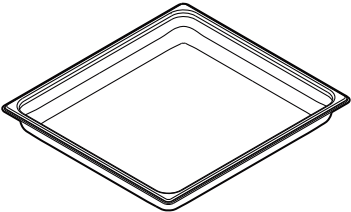


Figure 36 : Le four possède quatre niveaux de grilles

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 62*).

Accessoires

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

<p>Grille de four (CSRACKH) Utilisez comme support durant la cuisson.</p>	
<p>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</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	

Accessoires supplémentaires

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

Accessoire	Numéro de commande
Plat de cuisson perforé pleine grandeur, profondeur de 1 5/8 po	CS2XLPH
Plat de cuisson perforé demi-grandeur, profondeur de 1 5/8 po	CS1XLPH
Plat de cuisson pleine grandeur, profondeur de 1 5/8 po	CS2XLH
Plat de cuisson demi-grandeur, profondeur de 1 5/8 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



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.



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.

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. Le réservoir d'eau n'est pas lavable au lave-vaisselle. 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.

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)	<ul style="list-style-type: none">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)	<ul style="list-style-type: none">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	<ul style="list-style-type: none">Le four peut être mis en marche ou continue à fonctionner.

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



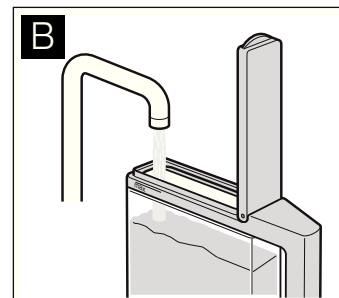
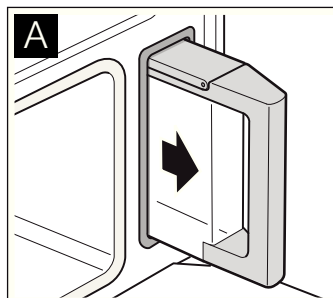
AVERTISSEMENT :

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

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

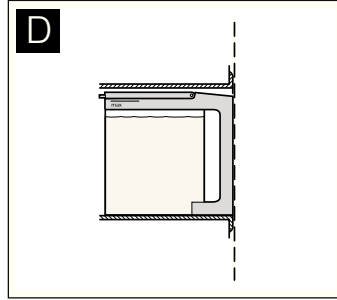
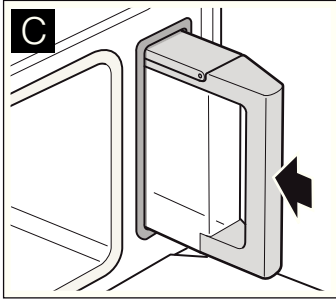
Avant chaque utilisation du four à la vapeur :

- Ouvrez la porte et enlevez le réservoir d'eau (photo A).
- Mouillez le joint d'étanchéité du couvercle du réservoir avec de l'eau avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'au repère indiquant MAX.
 - Le four à la vapeur peut fonctionner à pleine capacité pendant 150 minutes sans qu'il soit nécessaire de remplir le réservoir d'eau.



- Fermez le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement.

5. Insérez complètement le réservoir d'eau (photo C).
6. Le réservoir doit être aligné avec l'entonnoir du réservoir (photo D).



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.

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.

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 »*).

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 81*).

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 ». 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 81.

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 52*).
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 58.*

Mettre le four en marche

1. Placez la nourriture dans le four à vapeur avant le préchauffage, à moins d'utiliser les modes de cuisson lente ou à convection véritable. Lors de l'utilisation des modes de cuisson lente ou à convection véritable, placez la nourriture dans le four après le préchauffage.
 - Les aliments doivent être dans le four pendant la période de préchauffage avec les modes à vapeur, car si vous ouvrez la porte pour mettre des aliments dans le four après le cycle de préchauffage, la vapeur s'échappera de la cavité, la température baissera et, conséquemment, les aliments pourraient ne pas être assez cuits.
2. 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.

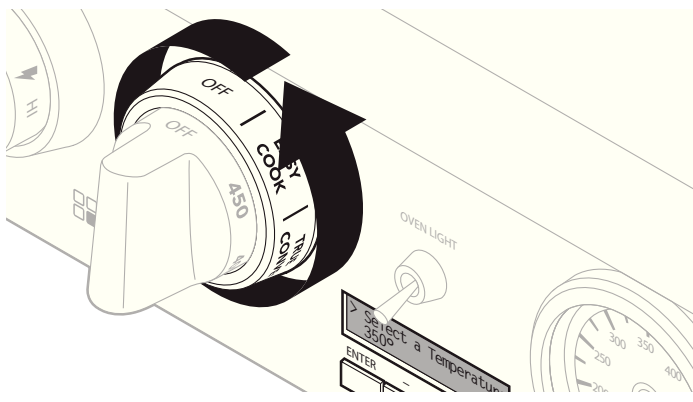


Figure 37 : Sélecteur au mode

3. 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-régulées. Lorsque vous choisissez l'un de ces modes, la température apparaît à l'afficheur. Appuyez sur « ENTER » pour poursuivre.

4. 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.
5. À l'aide des touches « +/- », choisissez le temps de cuisson désiré.
6. 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.

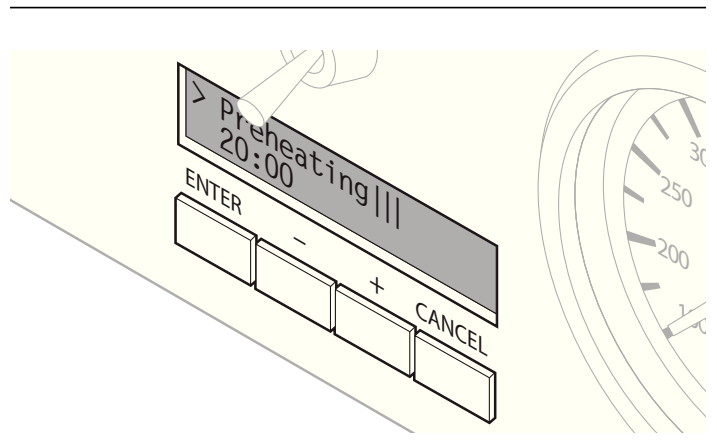


Figure 38: Display Screen

IMPORTANT :

Nettoyez la cavité du four et le plat de l'évaporateur avec l'éponge fournie et séchez-les bien avec un linge doux après chaque utilisation.

Enlevez les résidus d'aliments et les éclaboussures dans le four une fois que l'appareil a refroidi. Les résidus brûlés sont difficiles à enlever avec le temps.

Les sels sont très abrasifs et peuvent causer des taches de rouille. La cavité du four à vapeur peut rouiller si elle n'est pas bien entretenue.

Nettoyez en profondeur les accessoires avec de l'eau savonneuse et un linge avant de les utiliser pour la première fois.

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)	100°F (38°C)	100°F (38°C)	100°F (38°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.

Fonctionnement automatique de la soufflerie de refroidissement

La soufflerie de refroidissement se met en marche immédiatement lors de l'utilisation de l'un des modes de four à la vapeur. Si les modes de four à la vapeur qui utilisent de la vapeur sont éteints (*vapeur, vapeur/ convection, réchauffage, décongélation ou fermentation*), la soufflerie de refroidissement reste allumée dix minutes, peu importe la température du four avant la mise hors circuit de l'appareil. Si les modes sans vapeur sont éteints, la soufflerie de refroidissement s'éteint lorsque la température du four descend sous la barre des 230°F (110°C).

Si la porte est ouverte durant un mode qui utilise de la vapeur, la soufflerie de refroidissement s'allume et s'éteint cinq ou six fois de suite pour éliminer l'excès de vapeur.

Fonctionnement de l'évaporateur

L'évaporateur fait bouillir l'eau à gros bouillons avec les fonctions *Steam (vapeur), Steam Convec (vapeur/ convection), Defrost (décongélation)* et certains réglages de la fonction EasyCook, et ne le fait pas avec les autres modes, car ces processus requièrent des réglages de température plus élevés. Le processus d'injection de

vapeur des fonctions *True Convec (vraie convection)*, *Reheat (réchauffage)*, *Slow Cook (cuisson lente)* et *Proof (fermentation)* sont moins intenses et nécessitent une chaleur plus sèche et moins d'humidité.

Changement de la durée de cuisson en cours d'utilisation

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

Annuler le mode

1. 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)).
2. Pour arrêter l'opération, appuyez sur **ENTER**. L'afficheur s'éteindra. Tournez l'anneau sélecteur à la position **OFF**.

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 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 désactiverez 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.

Minuterie de cuisine ou de cuisson

Pour régler la minuterie de cuisine ou de cuisson :

1. Utilisez les touches « + » et « - » pour choisir la **MINUTERIE** ou la **MINUTERIE DU FOUR**.
2. Appuyez sur **ENTER**.
3. Utilisez les touches « + » et « - » pour choisir le temps désiré.
4. Un bip est émis lorsque le temps s'est écoulé. Appuyez sur **CANCEL** pour éteindre le bip et la minuterie.

Le décompte le plus long offert est de 12 heures. Si vous sélectionnez le temps de cuisson minimal de « 0:00 », le système fera entendre un long bip sonore chaque fois que vous appuierez de nouveau 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 EasyCook^{mc}

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 pré-réglées 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.

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.

- 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.
- Mettez l'aliment dans le four.
- 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.
- 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, l'afficheur indiquera le mode de cuisson spécifique en cours d'utilisation, ainsi que la température automatique de ce programme (par exemple, Steam – 212° [vapeur – 212°]) et le temps de cuisson automatique.

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.

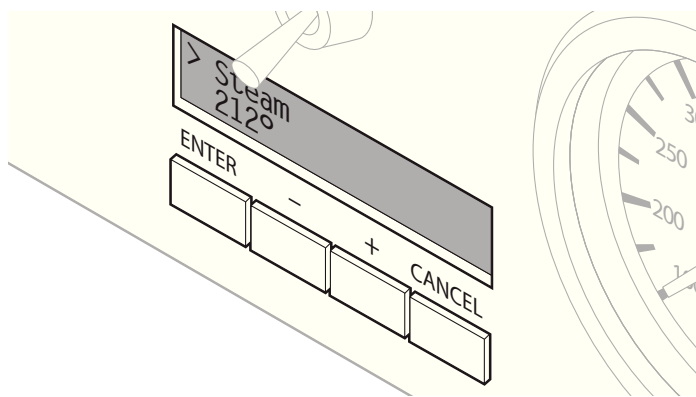


Figure 39 : Les mots

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^{mc}

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	Poids min.	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)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Haricots verts	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 oz (0,2 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Fleurons de brocoli	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,1 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Asperges vertes (ou autre légume de taille égale)	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,4 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Légumes mélangés, congelés	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre pelées	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre cuites (non pelées)	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,1 kg)	4,1 lb (2 kg)	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				
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				plat de cuisson (niveau 2)
Basmati				plat de cuisson (niveau 2)
Riz brun				plat de cuisson (niveau 2)
Couscous				plat de cuisson (niveau 2)
Risotto, riz arborio	2,2 lb (1 kg)	1,0 lb (0,5 kg)	4,2 lb (2 kg)	plat de cuisson (niveau 2)
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)	1,6 lb (0,7 kg)	4,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)
Portions de poulet frais	0,2 lb (0,1 kg)	0,1 lb (0,04 kg)	0,8 lb (0,36 kg)	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)	2,2 lb (1 kg)	3,3 lb (1,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Surlonge, moyen, cuisson lente (saisir avant la cuisson)	2,2 lb (1 kg)	2,2 lb (1 kg)	4,4 lb (2 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Niveaux de grilles et accessoires
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)	1,8 lb (0,8 kg)	4,4 lb (2 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)
Agneau (cuisse d'agneau avec os)				
Cuisse, bien cuite	2,2 lb (1 kg)	2,2 lb (1 kg)	4,4 lb (2 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)
Cuisse, cuisson moyenne	2,2 lb (1 kg)	2,2 lb (1 kg)	4,4 lb (2 kg)	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)	0,7 oz (0,3 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Filet de poisson frais	0,4 lb (0,2 kg)	0,2 lb (0,1 kg)	4,0 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Huîtres et palourdes	2,2 lb (1 kg)	1,2 lb (0,5 kg)	5,2 lb (2,5 kg)	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)	1,0 lb (0,5 kg)	4,2 lb (2 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Multigrain	2,2 lb (1 kg)	1,4 lb (0,6 kg)	4,2 lb (2 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Pain blanc	2,2 lb (1 kg)	1,4 lb (0,4 kg)	4,2 lb (2 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Pain de seigle	2,2 lb (1 kg)	1,4 lb (0,6 kg)	4,2 lb (2 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Petits pains frais	1,0 lb (0,05 kg)	0,1 lb (0,05 kg)	0,6 lb (0,3 kg)	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	Vapeur Convection	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.
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)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	360 – 375°F (180 – 190°C)	20 – 35 min.
Canard, entier	4,5 lb (2 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection / 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)	Vapeur Convection	360 – 375°F (180 – 190°C)	10 – 15 min.
Dinde entière, sans farce	8–11 lb	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection	325°F (165°C)	50 – 75 min.
Dinde entière, sans farce**	12–14 lb	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection	360 – 375°F (180 – 190°C)	50 – 60 min.
Rôti de dinde roulé	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection	300 – 320°F (150 – 160°C)	70 – 90 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
Poitrine de dinde	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection	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.
Veau					
Veau, non désossé	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection	320 – 360°F (160 – 180°C)	50 – 70 min.
Longe de veau	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	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 / Vapeur Convection Vraie convection	210°F (100°C)/ 285 – 320°F (140 – 160°C) 410 – 430°F (140 – 160°C)	20 – 25 min. 40 – 50 min. 20 min.
Côtelette de porc, désossée*	1,2 lb (0,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection	285 – 320°F (140 – 160°C)	75 – 120 min.
Filet en pâte feuilletée	2 lb (1 kg)	plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	320 – 340°F (160 – 170°C)	35 – 45 min
Soufflés	Plat à soufflé + grille de four (niveau 2)	Vapeur Convection	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.
Aliments sucrés cuits (comme le pouding au riz)	Récipient allant au four + grille de four	Vapeur Convection	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 – 175°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 – 175°C)	35 – 60 min.
Bundt ^{mc}	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 – 175°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				
Cube de levure	Plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection / Vraie convection	300 – 320°F (150 – 160°C)/ 300 – 320°F (150 – 160°C)	35 – 45 min. 35 – 45 min.
		Vraie convection	360 – 375°F (180 – 175°C)	10 – 15 min.
Roulé	Plat de cuisson (niveau 2)	Vraie convection	360 – 375°F (180 – 175°C)	10 – 15 min.
Pain tressé	Plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection	300 – 320°F (150 – 160°C)	25 – 35 min.
Strudel, sucré	Plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection	320 – 360°F (160 – 180°C)	40 – 60 min.
Tarte à l'oignon	Plat de cuisson (niveau 2)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection / Vraie convection	390 – 410°F (200 – 210°C)/ 320 – 340°F (160 – 170°C)	15 – 20 min./ 20 – 25 min.
		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)	Vapeur Convection / Vraie convection	390 – 430°F (200 – 220°C)/ 320 – 340°F (160 – 170°C)	15 – 20 min./ 25 – 40 min.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Pain à grain entier, 1,7 lb (0,75 kg) farine	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Vapeur Convection / 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)	Vapeur Convection / 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)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	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.
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)	Vapeur Convection	340 – 360°F (170 – 180°C)	6 – 8 min
Baguettes*	Grille de four (niveau 2)	Vapeur Convection	340 – 360°F (170 – 180°C)	5 – 10 min
Pain*	Grille de four (niveau 2)	Vapeur Convection	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)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	60 – 70 min.
Morceaux de poulet, désossés	1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	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)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	20 – 30 min.
Petits fruits	0,66 lb (0,3 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	5 – 8 min.
Filets de poisson	1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	15 – 20 min.
Bœuf	–	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	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.

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	100°F (38°C)	20 – 30 min.
Levain de pâte	2 lb (1 kg)	Bol + grille de four	100°F (38°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)	Vapeur Convection	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.
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)	Vapeur Convection	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)	Vapeur Convection	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.

* Ajoutez un peu de liquide.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
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.

Aliments Spéciaux

Aliment	Taille	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Œuf à la coque	Grand	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210°F (100°C)	9 – 11 min.
Œuf dur	Grand	Perforated + Baking Pan	Vapeur	210°F (100°C)	14 – 17 min.

Utilisation du tiroir-réchaud



Tiroir-réchaud

IMPORTANT :

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

Le tiroir-réchaud gardera au chaud les aliments cuits. Commencez toujours par les aliments chauds. N'utilisez **PAS** le tiroir-réchaud pour réchauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles et des céréales sèches ou pour réchauffer des plats ou des mets.



MISE EN GARDE :

N'entrez pas PAS de matières inflammables dans le tiroir-réchaud, y compris du papier, du plastique ou des articles de tissu, comme des livres de cuisine et des serviettes, et des liquides inflammables.

N'utilisez PAS le tiroir-réchaud pour faire chauffer des serviettes.

N'entrez pas PAS d'explosifs, comme des aérosols, dans le tiroir ou près de celui-ci. Les matières inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou des dommages matériels.

Mise en marche et mise hors circuit du tiroir-réchaud

Le tiroir-réchaud s'éteint automatiquement après 12 heures de fonctionnement. Il fonctionne à trois températures différentes : LOW (bas), MED (moyenne) et HIGH (haute).

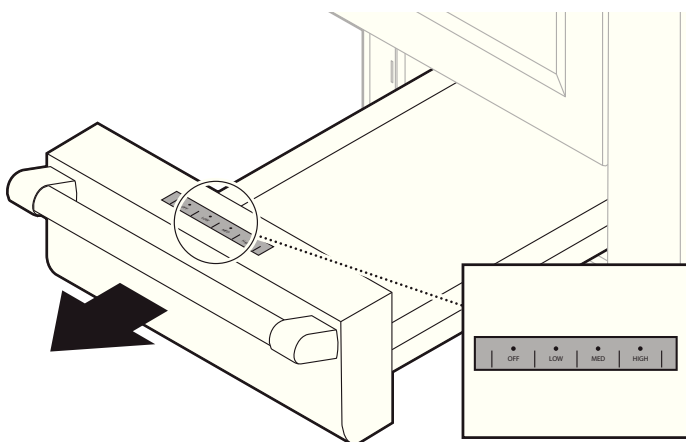


Figure 40: Warming Drawer

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



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 y enlever.

Préchauffage du tiroir-réchaud

Préchauffez le tiroir-réchaud avant d'y conserver des aliments au chaud. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir pendant un certain temps, comme indiqué ci-dessous :

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

Pour garder des aliments chauds

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 le poêlon 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.

Réchauffage de plats et bols

1. Placez les plats et bols dans le tiroir-réchaud.
2. Appuyez sur « HIGH ».
 - Laissez aux plats le temps de se réchauffer lentement à mesure que le tiroir-réchaud se préchauffe.
 - **NE mettez PAS** de plats froids dans le tiroir-réchaud s'il est déjà chaud. Le verre pourrait prendre de l'expansion trop rapidement et se fendre.
3. Utilisez des poignées pour enlever les plats chauds du tiroir-réchaud.

Aliments croustillants

Placez les aliments dans un plat à rebord bas.

1. Appuyez sur « LOW ».
2. Préchauffez pendant 5 minutes, puis placez le plat dans le tiroir.
3. Vérifiez la croustillance après 45 minutes. Poursuivez au besoin.



AVERTISSEMENT :

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



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, particulièrement le fond du four. La pose de telles doublures pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Recommandations pour le tiroir-réchaud

Aliment/Casserole ou plat	Level
Bacon ⁺	HIGH
Bœuf : saignant, à point et bien cuit ⁺	MED
Pain : pains mollets, pains croûtés, gâteaux danois, biscuits, rôtis ⁺	MED
Pain , rapide : roulés, gaufres, crêpes, pizza* ⁺	HIGH
Gâteaux : gâteaux aux miettes, muffins ⁺	HIGH
Casseroles ⁺	MED
Chocolat , morceaux (à faire fondre)* ⁺	HIGH
Céréales , cuites ⁺	MED
Pâte (à fermenter), couvrir** ⁺	LOW
Œufs : durs, brouillés ⁺	MED
Poisson , fruits de mer ⁺	MED
Aliments frits ⁺	HIGH
Aliments congelés : gâteaux à la crème, beurre, fromage (à faire décongeler) ⁺	LOW
Fruits ⁺	MED
Sauce , à la crème ⁺	MED
Jambon, agneau et porc ⁺	MED
Fonds de tarte ⁺	MED
Pommes de terre , cuites ⁺	HIGH
Pommes de terre , pilées ⁺	MED
Volaille , rôtie ⁺	MED
Saucisse ⁺	HIGH
Légumes ⁺	MED
Plats	HIGH
Tasses , résistantes à la chaleur	LOW
Assiette de nourriture ⁺	MED

* Préchauffez le plat de cuisson
** Couvrez l'aliment
+ Préchauffez le plat de cuisson et couvrez l'aliment

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 électroména-gers 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^{mc} 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^{mc} 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^{mc} ou Fantastik^{mc}. 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 frotter 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 20 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 20 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 ils 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 83.
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 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.



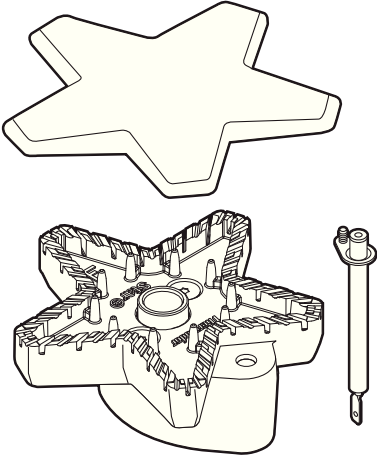
AVERTISSEMENT :

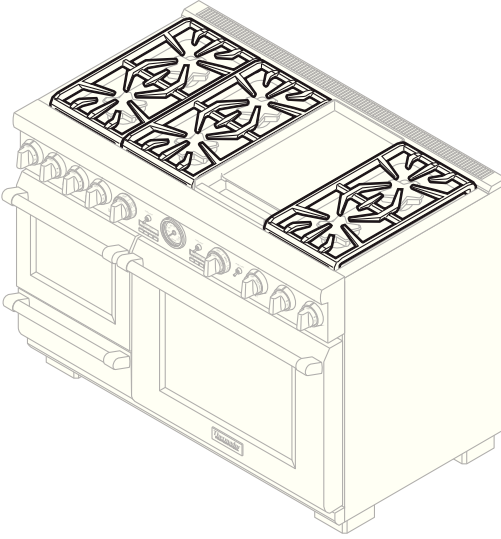
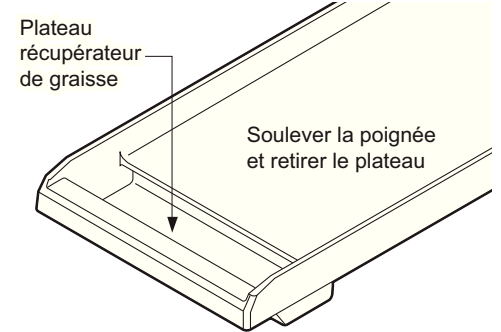
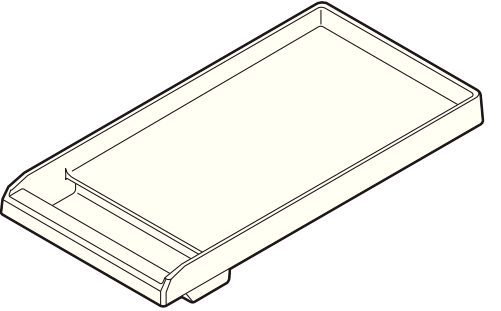
Évitez de nettoyer l'une ou l'autre partie de la cuisinière lorsqu'elle est chaude.

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^{mc} en laiton</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse ; rincez et séchez à fond. • Produits nettoyants abrasifs doux : Bon-ami^{mc}, nettoyeur pour acier inoxydable et aluminium Cameo^{mc}, poli à laiton tout usage Wright's^{mc}. • Nettoyeurs liquides : Kleen King^{mc}. • 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, Fantastik^{mc}, Formula 409^{mc}. Rincez et séchez immédiatement. • Poli de nettoyage : Stainless Steel Magic^{mc} 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, nettoyeur liquide pour acier inoxydable Kleen King^{mc}. • Décoloration due à la chaleur : Cameo^{mc}, Barkeepers Friend^{mc}, Zud^{mc}. Poli à laiton tout usage Wright's^{mc}. 	<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^{mc}, Formula 409^{mc}. Rincez et séchez immédiatement. • Produits nettoyants abrasifs doux : Bon-ami^{mc} et Soft Scrub^{mc}. • Produits nettoyants abrasifs pour les taches tenaces : tampon de laine d'acier savonneux. • Lestoil^{mc} 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 avec revêtement anti-adhésif en titane</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^{mc}. 	<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'inclinerez pour le sortir.
<p>Plaque chauffante/aluminium avec revêtement anti-adhésif en titane</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^{mc}. 	<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.
<p>Allumeurs/céramique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un coton-tige trempé dans l'eau, ou un nettoyant de type Formula 409^{mc} ou Fantastik^{mc}. 	<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.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
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^{mc} 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 /Verre	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un produit nettoyant doux comme Fantastik^{mc} ou Formula 409^{mc}. 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"> • Essuyez 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^{mc} ou Formula 409^{mc} vaporisé sur un essuie-tout. • Protégez et polissez à l'aide du produit Stainless Steel Magic^{mc} 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^{mc} ou Formula 409^{mc} 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^{mc}. 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^{mc}, Bon-ami^{mc}, Comet^{mc} ou Ajax^{mc}, 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.^{mc} ou Brillo^{mc}. 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^{mc}.</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^{mc}, Comet^{mc}, Ajax^{mc}.</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.^{mc}, Brillo^{mc}.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humidifiez le tampon et frottez délicatement car ces produits pourraient érafler le fini. Rincez et séchez immédiatement.
<p>Cavité Porcelaine émaillée sur acier</p>	<p>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.</p>

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUIT NETTOYANT/DIRECTIVES
Four principal	Consultez les Directives d'autonettoyage, <i>page 81</i> . 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, <i>page 90</i> .
Châssis avant Acier inoxydable	Consultez la section Fini extérieur/protecteur arrière, <i>page 83</i> .
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 <i>page 92</i>).	Eau chaude savonneuse. <ul style="list-style-type: none"> Lavez, rincez bien et séchez. Produits nettoyants : Soft Scrub ^{mc} . <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 ^{mc} , Comet ^{mc} , Ajax ^{mc} . <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. ^{mc} , Brillo ^{mc} . <ul style="list-style-type: none"> Humidifiez le tampon, rincez bien et séchez. Produits nettoyants forts : Nettoyeur pour le fou Easy Off^{mc}. 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.
Portes Extérieur, châssis, poignée, déflecteur de chaleur Acier inoxydable	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. Consultez la section Fini extérieur/protecteur arrière/acier inoxydable, <i>page 83</i> .
Intérieur Porcelaine émaillée	Consultez la section Cavité, <i>page 86</i> .
Joint Joint d'étanchéité de la porte	Produits nettoyants d'usage général pour la cuisine : Formula 409 ^{mc} , Fantastik ^{mc} . <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.

Entretien À Faire Soi-même

Changement de l'ampoule du four



ATTENTION :

- Assurez-vous que l'appareil et les lampes sont froids et que l'alimentation de l'appareil est coupée avant de remplacer les ampoules électriques, sans quoi vous pourriez vous blesser ou recevoir une décharge électrique.
- Les couvercles doivent être en place lorsque vous utilisez l'appareil.
- Les couvercles servent à empêcher les ampoules de se briser.
- Les couvercles sont faits de verre. Manipulez-les avec soin pour éviter de les briser. Les éclats de verre peuvent causer des blessures.
- La douille est sous tension lorsque la porte est ouverte.

Remplacez l'ampoule exclusivement par une ampoule recommandée pour cuisinière. N'UTILISEZ PAS une ampoule standard à usage domestique dans le four. Appelez le centre de service à la clientèle de THERMADOR^{mc} au 1-800-735-4328 ou le détaillant THERMADOR le plus près de chez vous pour vous informer des ampoules à utiliser avec votre cuisinière. Vous devrez connaître le numéro de série de votre cuisinière.

Remplacement de l'ampoule:

Utilisez seulement des ampoules halogènes à deux plots de 10 watts, 12 volts. Utilisez un linge propre et sec pour manipuler les ampoules halogènes. Cela augmentera leur durée de vie.

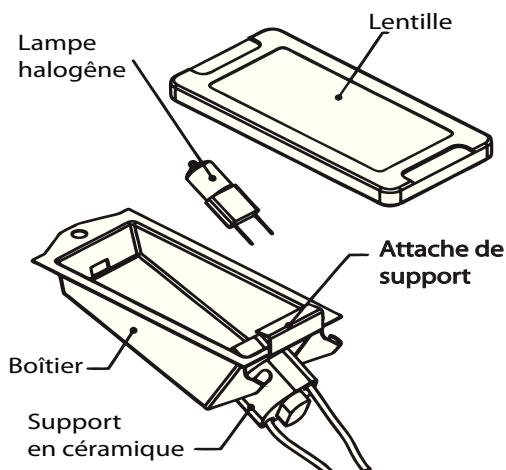


Figure 41 : Assemblage de la lampe du four

1. Coupez l'alimentation du disjoncteur.
2. Enlevez les grilles du four.
3. Insérez la pointe d'un tournevis plat entre l'attache de fixation et le boîtier de la lampe (Figure 42, A).

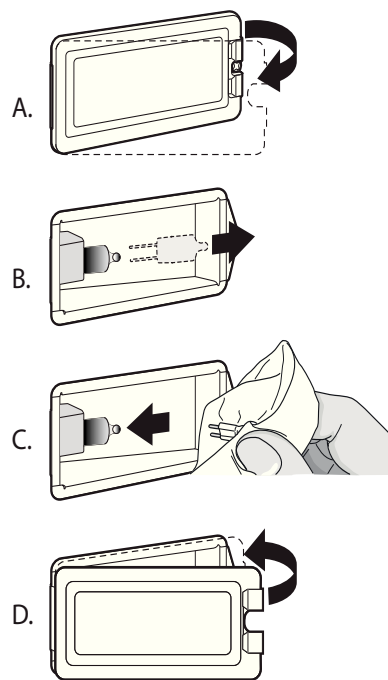


Figure 42 : Emplacement de l'ouverture

4. Soutenez le couvercle de la lentille de verre avec deux doigts le long du rebord inférieur pour empêcher qu'il tombe sur le plancher du four.
5. Tournez doucement le tournevis plat pour détacher le couvercle de la lentille de verre.
6. Enlevez le couvercle de la lentille de verre et l'attache de fixation (Figure 42, B).
7. Retirez l'ampoule en la saisissant et la faisant glisser vers l'arrière jusqu'à ce que les deux broches sortent du support en céramique.
8. Ne touchez pas au verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec vos doigts, sans quoi elle ne fonctionnera pas lorsque vous l'allumerez. Prenez l'ampoule de remplacement avec un linge sec et propre. Localisez les deux fentes du support de céramique en y poussant doucement les deux broches de l'ampoule (Figure 42, C).
9. Tirez vers le bas pour bien installer l'ampoule.
10. Faites glisser la lentille de protection dans l'attache du support et poussez l'autre extrémité jusqu'à ce que l'attache de fixation s'enclenche dans le boîtier.
11. Rallumez le disjoncteur (Figure 42, D).

Remplacement de l'ampoule du four à la vapeur

Vous pouvez vous procurer des ampoules halogènes de 120 V / 25 watts résistant à la chaleur dans les magasins de détail. Si vous adressez au service à la clientèle, ayez en main les numéros de série et le numéro de modèle de l'appareil.

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 débranchez le cordon d'alimentation.
2. Ne touchez pas au verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec vos doigts, sans quoi elle ne fonctionnera pas lorsque vous l'allumerez. Prenez l'ampoule de remplacement avec un linge sec et propre. Faites pivoter le couvercle vers la gauche pour le retirer.
3. Retirer 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.

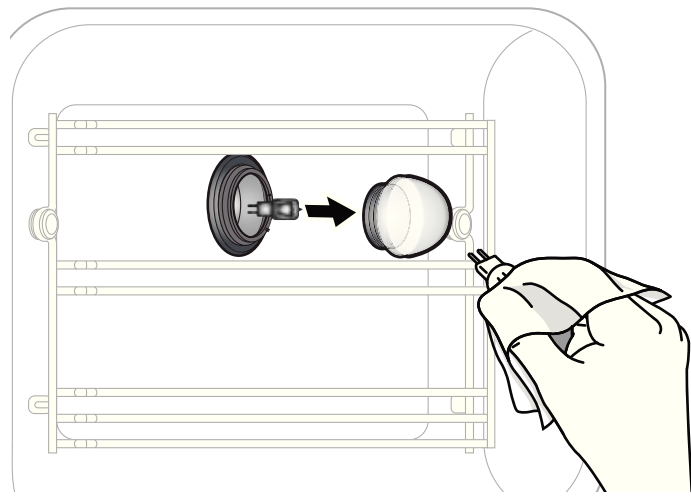


Figure 43 : l'ampoule du four à la vapeur

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^{mc} peuvent être allumés manuellement. Il faut allumer chaque brûleur STAR^{mc} 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^{mc} 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^{mc} 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^{mc} 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 au Manuel 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 au Manuel 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

- Laissez refroidir le four et retirez-en les accessoires.
- 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.
- Remplissez le réservoir jusqu'à la marque MAX.
- Ajoutez une goutte de savon à vaisselle au plat de l'évaporateur.
- 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.
 - 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 92*).
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 détartre le four à la vapeur. Dans le cas contraire, il faudra le détartre à intervalles réguliers. Une fois la dureté de l'eau établie (consultez la *page 53*), l'afficheur du four à la vapeur vous avertira automatiquement qu'un détartage est requis. Le détartage comprend le temps d'exposition, deux phases de détartage et deux cycles de rinçage, qui s'étendent sur une durée totale de 30 à 35 minutes.

Dureté de l'eau	Compteur d'heures de fonctionnement
1 – adoucie	illimitée, pas de message
2 – douce	400 heures
3 – moyenne	200 heures
4 – dure	100 heures
5 – très dure	70 heures

Si le nombre d'heures de fonctionnement requis est dépassé, le message DESCALE NEEDED (détartage requis) apparaîtra à l'afficheur chaque fois qu'un nouveau mode de chauffage est sélectionné. Appuyez sur ENTER pour continuer. À la fin du détartage, le compteur d'heures de fonctionnement est réinitialisé et le message ne s'affiche plus.

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

NOTE :

Pour effectuer un nettoyage à la vapeur, il faut trois cycles complets de vapeur.

Phase de détartage (cycle 1)

1. N'utilisez que les tablettes de détartage 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 détartant en poudre pour obtenir la solution de détartage.
2. Videz le réservoir d'eau et remplissez-le de la solution de détartage.
3. Sur l'afficheur, sous le menu SETTINGS (réglages), utilisez les touches « +/- » pour défiler jusqu'à DESCALE (détartage), puis appuyez sur la touche « **ENTER** ».
 - L'afficheur indiquera START DESCALE ? YES (Démarrer le détartage ? Oui.).

4. 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 (cycle 2)

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. 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 (cycle 3)

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.

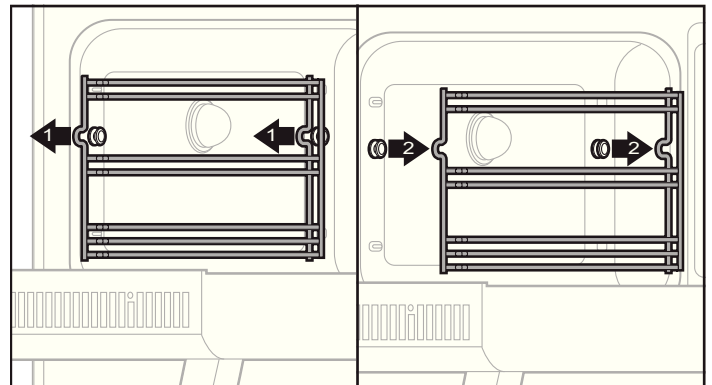


Figure 44 : Des rails de grilles

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 le Service Technique

Avant d'appeler le service technique, vérifiez les points suivants afin d'éviter des frais inutiles.

Vérifiez d'abord les points suivants :

- Y a-t-il une panne de courant dans le voisinage?
- Les fusibles ont-ils sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché?
- La cuisinière est-elle débranchée?

Si les brûleurs ne s'allument pas

- Les chapeaux des brûleurs sont-ils correctement alignés et posés sur les bases des brûleurs?
- Les orifices des brûleurs sont-ils bouchés?
- Un fusible a-t-il sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché?
- Le robinet manuel de coupure du gaz est-il fermé, empêchant l'arrivée de gaz?

Plaque signalétique

La plaque signalétique indique le modèle et le numéro de série de votre cuisinière. Elle se trouve dans l'espace créé entre le côté droit de la cavité du four et le panneau latéral de la cuisinière.

Les schémas de câblage électrique et les dessins placés dans la zone de la base ne doivent pas être enlevés sauf par un technicien de service. Remettez-les en place après l'entretien.

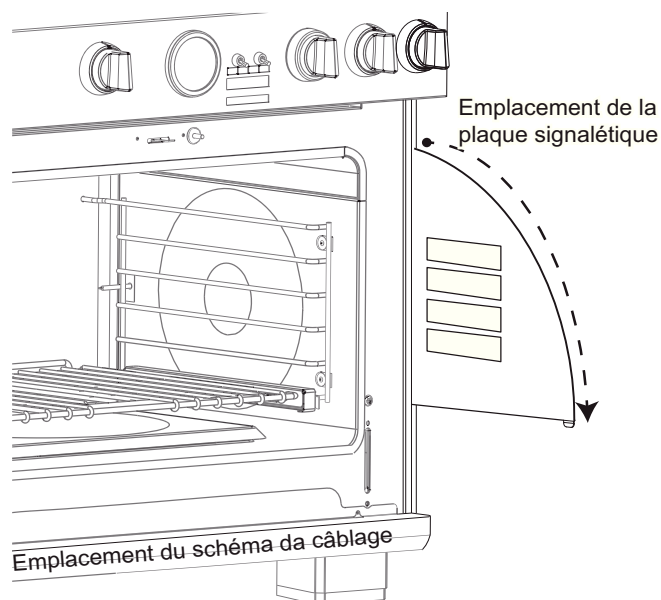


Figure 45 : Emplacement de la plaque signalétique

Renseignements pour le service technique

Pour une consultation facile, copiez les renseignements ci-dessous de la plaque signalétique située dans l'espace créé entre le côté droit de la cavité du four et le panneau latéral de la cuisinière. Conservez votre facture pour que votre garantie soit valide.

Numéro du modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du détaillant _____

Numéro de téléphone du marchand _____

Nom du centre de service _____

Numéro de téléphone du centre de service _____

Complétez également la carte d'enregistrement du produit comprise avec ce produit et postez-la à l'adresse indiquée.

Enregistrez votre appareil auprès de BSH 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^{mc} complétée.
2. Enregistrez votre produit en ligne à l'adresse www.thermador.ca.
3. Communiquez avec le service à la clientèle de THERMADOR au numéro 1-800-735-4328.

Énoncé de Garantie Limitée du Produit

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée offerte par BSH Home Appliances Corporation (BSH) dans cet énoncé de garantie limitée du produit ne s'applique qu'à l'appareil THERMADOR^{mc} 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.

Veuillez 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 BSH de communiquer avec vous, dans le cas peu probable d'un rappel de produit ou d'un avis de sécurité.

Durée de la garantie

BSH garantit que le produit est exempt de défauts autant dans les matériaux que dans la main-d'œuvre pour une période de sept cent trente (730) 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, BSH 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 défectuosité 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, BSH remplacera votre appareil (un modèle plus récent pourrait vous être livré, à la seule discrétion de BSH, pour des frais additionnels). Toutes les pièces et composants deviendront la propriété de BSH. 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 BSH telle que décrite dans les présentes est de réparer un produit défectueux à la fabrication, en mandatant un fournisseur de

service autorisé de BSH durant les heures d'affaire. Pour des raisons de sécurité et de dommages aux biens, BSH recommande de ne pas tenter de réparer vous-même le produit ou d'employer un fournisseur de services non autorisé. BSH 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 BSH et qui possèdent, selon BSH, 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 BSH). En dépit des énoncés ci-dessus, BSH 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, BSH 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

BSH 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 défectuosités ou dommages qui ne sont pas du fait direct de BSH, 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 BSH 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 BSH 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.

Soutien THERMADOR^{mc}

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^{mc} aurait besoin d'être réparée. Notre équipe de réparation est prête à vous aider.

États-Unis :
800-735-4328
www.thermador.com/support

Canada :
800-735-4328
www.thermador.ca

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.

États-Unis :
www.thermador-eshop.com

Contact au Canada :
Marcone 800-287-1627
ou
Reliable Parts 800-663-6060

Thermador [®]
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS[®]

1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9000886443 • 5U04RW • BSH Home Appliances Corporation • 05/13