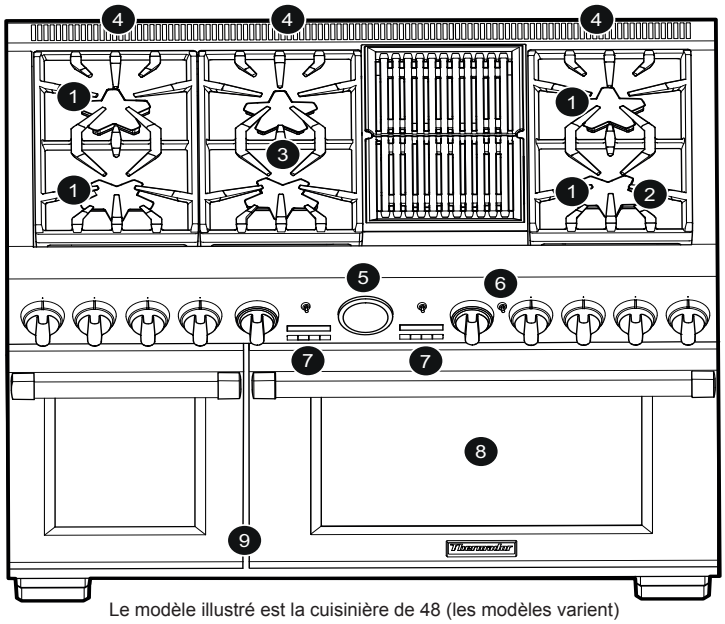
GUIDE ABRÉGÉ pour les cuisinières PRO GRAND de THERMADOR

IMPORTANT :
Ce guide de référence ne vise pas à remplacer le Guide d'utilisation et d'entretien. Avant d'utiliser ce produit, lisez le Guide d'utilisation et d'entretien pour des consignes de sécurité et des renseignements complémentaires concernant l'utilisation de votre nouvel appareil.

NOTE : Les sujets abordés dans le guide ne s'appliquent pas à tous les modèles.

Les marques mentionnées ne servent qu'à indiquer un type de produit nettoyant. L'objectif de ces mentions n'est pas d'en faire la promotion. L'omission d'une marque ne signifie pas qu'elle convient ou ne convient pas. De nombreux produits sont distribués régionalement et il est possible de les trouver dans les marchés locaux. Il est essentiel d'utiliser tous les produits conformément à leur mode d'emploi.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE NOUVELLE CUISINIÈRE



Le modèle illustré est la cuisinière de 48 (les modèles varient)

1. Les brûleurs ExtraLow^{mc} s'allument et s'éteignent pour maintenir des températures aussi basses que 100 °F. La fonction XLO est idéale pour faire mijoter des sauces délicates ou garder des aliments chauds sans les faire brûler.
   Pour utiliser cette fonction, tournez le bouton du brûleur à XLO, le réglage le plus bas. Le brûleur s'allumera pendant 7 secondes, puis s'éteindra pendant 53 secondes. Lorsque vous ajustez le bouton tout juste sous le réglage SIM, la flamme reste allumée pendant environ 54 secondes, puis s'éteint pendant six secondes. Le cycle se répète jusqu'à ce que le brûleur soit ajusté à un réglage différent ou éteint.
2. Le brûleur POWERBOOST^{mc} de 22 000 BTU, lorsqu'utilisé au réglage le plus élevé, est plus puissant de 4000 BTU que n'importe quel autre brûleur. Cette fonction permet de faire rapidement bouillir de l'eau, de saisir des steaks, de faire sauter des légumes, etc.
   Pour utiliser cette fonction, tournez le bouton avant droit à la position XHI. Le réglage XLO fonctionne de la même manière que les autres commandes XLO.
3. Le brûleur STAR^{mc} surélevé avec base QuickClean^{mc} est conçu pour être facile à nettoyer et mieux répartir la chaleur avec les poêlons de toutes les dimensions.
   Si un ou plusieurs brûleurs s'éteignent, le dispositif d'allumage automatique se met en marche pour rallumer la flamme.
4. Les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche lorsque la température du four atteint 300 °F. Lorsque vous éteignez le four, les ventilateurs continuent de fonctionner jusqu'à ce que la température soit inférieure à 250 °F.
5. Lors de l'utilisation d'un mode de cuisson, l'aiguille de l'indicateur de température se déplace au nouveau réglage si la température augmente ou diminue. À mesure que le four refroidit, l'indicateur de température baisse pour refléter la température du four.
6. L'éclairage du panneau met en évidence avec style et esthétisme les fonctions disponibles.
7. Le dispositif d'affichage électronique du four comprend une minuterie de cuisine et une minuterie de four.
   La minuterie de cuisine fonctionne comme une minuterie traditionnelle qui fait le compte à rebours et émet un signal sonore lorsque la période programmée s'est écoulée. Elle peut être utilisée lorsque la cuisinière est en cours de fonctionnement ou non, et fonctionne indépendamment des autres fonctions. Elle n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
   La minuterie de four est conçue pour éteindre mécaniquement le four lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé. La minuterie de four est disponible avec tous les principaux modes de cuisson, sauf avec le mode d'autonettoyage.
8. Les grilles de four coulissantes FullAccess^{mc} sont munies d'une poignée ergonomique. Chaque grille coulissante peut être tirée ou poussée presque sans effort.
   Enlevez toujours les grilles avant de procéder à l'autonettoyage du four. Si les grilles coulissantes demeurent dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, les lubrifiants du mécanisme coulissant de chaque grille seront perdus et le fini se décolorera.
9. Charnières SoftClose^{mc} pour la fermeture tout en douceur de la porte du four.

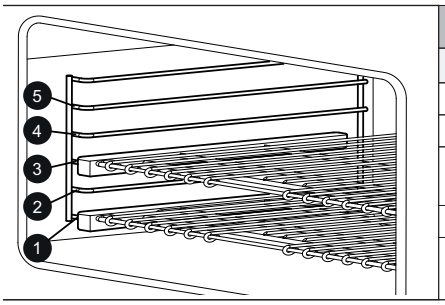
MODES DES FOURS PRO GRAND ET UTILISATIONS

MODE	UTILISATION
BAKE	Cuisson avec de l'air chaud et sec. Idéal pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains éclair, quiches et la cuisson à la cocotte
CONVEC BAKE	Semblable à la cuisson au four, sauf qu'un ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air. Idéal pour faire cuire des gâteaux, pains de maïs, tartes, pains éclair, tartelettes et pains à la levure.
KEEP WARM	Conserve une température basse pour garder les aliments chauds. Idéal pour faire cuire des gâteaux, pains de maïs, tartes, pains éclair, tartelettes et pains à la levure.
CONVEC ROAST	Utilise de la chaleur plus intense de l'élément supérieur de la cuisson par convection ainsi qu'un ventilateur qui fait circuler l'air. Coupes de viande et de volaille plus tendres. Rôtissage de légumes. Viande plus juteuse et plus humide que lors de l'utilisation du mode de rôtissage.
ROAST	Utilise de la chaleur plus intense de l'élément supérieur. Brunissage extérieur plus marqué. Idéal pour faire rôtir la viande, la volaille, les coupes de viande moins tendres et les légumes.
CONVEC BROIL	Combine la chaleur intense de l'élément supérieur et un ventilateur qui fait circuler l'air. Coupes de viande (de plus d'un pouce d'épaisseur), de volaille et de poisson plus tendres. Ne convient pas pour faire brunir.
BROIL	Utilise la chaleur intense de l'élément supérieur. Coupes de viande (de plus d'un pouce d'épaisseur) et de volaille plus tendres, brunissage de pain et cuisson à la cocotte.
*STEAM	A 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.
*STEAM CONVEC	Le mélange des modes à vapeur et à convection est idéal pour le poisson, les soufflés et les aliments cuits.
PROOF	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	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	Ce mode décongèle les aliments avant de les cuire ou de les servir.
*REHEAT	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
TRUE CONVEC	La distribution égale de la chaleur vous garantit des gâteaux moelleux, gâteaux éponges et viandes braisées superbes.
*EASY COOK	Ce mode vous permet de programmer automatiquement la cuisson de divers mets.
SELF CLEAN ou STEAM CLEAN*	Autonettoyage du four

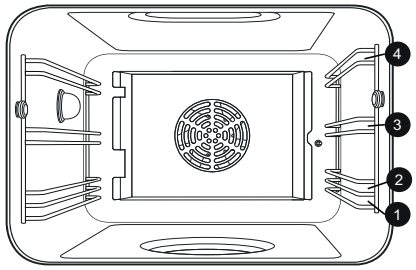
*Seulement pour les modèles de four à la vapeur

NIVEAUX DE GRILLE

Ne touchez pas aux grilles quand elles sont chaudes. Assure-vous que la grille du four est à la position désirée avant de procéder au préchauffage du four.



NIVEAUX	À UTILISER POUR
5	Hamburgers, steaks, pains rôtis, grillades de la plupart des viandes, fromage fondu
4	Idéal pour la cuisson avec deux grilles. Grillade avec les appareils au gaz.
3	La plupart des produits cuits au four sur des plaques à biscuits ou des plats allant au four, gâteaux, pizzas congelées
2	Rôtissage de la plupart des types de viande
1	Gros rôtis, dinde, gâteaux de Savoie



STEAM OVEN CAVITY	
NIVEAUX	À UTILISER POUR
4	Idéal pour la cuisson avec deux grilles.
3	Légumes, poisson, riz, réchauffage de pizzas
2	La plupart des produits cuits au four sur des plaques à biscuits ou des plats allant au four, rôtissage de la plupart des types de viande, gâteaux, pizzas congelées
1	Gros rôtis, dinde, gâteaux de Savoie

UTILISATION

Réglage des minuteries

1. Appuyez sur **ENTER.** Avec les touches “**+/–**”, déplacez la flèche (>) à **KITCHEN TIMER** (Minuterie) et appuyez de nouveau sur **ENTER**.
2. Avec les touches **“+/–”**, sélectionnez la durée du compte à rebours en incréments de 1 minute. Maintenez enfoncée la touche “**+/–**” pour régler en incréments de 5 minutes.
   — Quand la minuterie atteint “0:00”, l'affichera émettra un avertisseur sonore répété pour signaler la fin du compte à rebours.
3. Appuyez sur **CANCEL** (Annuler) pour désactiver l’avertissement sonore.

Utilisation de la sonde thermique

1. Insérez l’extrémité de la fiche dans la prise et l'extrémité de la sonde dans la viande.
2. Fermez la porte de four.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et la température du four au moyen des boutons sur le panneau de commande. Appuyez sur **ENTER**.
4. Avec les touches “**+/–**”, sélectionnez la température de sonde souhaitée. Appuyez sur **ENTER**.

Réglage des programmes Easy Cook

1. Tournez le bouton de sélection de mode à **EASY COOK** (Cuisson facile).
2. Utilisez les touches “**+/–**” pour faire défiler la liste de choix. Sélectionnez le groupe d’aliments souhaité et appuyez sur **ENTER**.
3. Utilisez les touches “**+/–**” pour faire défiler les choix du sous-groupe sous ce groupe d’aliments. Appuyez sur **ENTER**.
4. Utilisez les touches “**+/–**” pour régler le poids. Appuyez sur **ENTER**.
5. L’écran affichera le niveau de grille et le plat/accessoires spécifiques à utiliser. Appuyez sur **ENTER**.

Nettoyage du four à la vapeur

REMARQUE : Le nettoyage à la vapeur exige 3 cycles de démarrage/d’arrêt. Le nettoyage à la vapeur ne peut être interrompu une fois qu’il a été lancé. Les trois cycles au complet doivent être effectués avant que l’appareil puisse être libéré.

1. Laissez le four se refroidir et retirez tous les accessoires. Avec l’éponge de nettoyage, essuyez le plat évaporateur.
2. Remplissez le réservoir d’eau à MAX.
3. Ajoutez une goutte de liquide de lave-vaisselle au plat évaporateur.
4. À l’affichage, sous le menu **SETTINGS** (Réglages), défilez avec les touches “**+/–**” à STEAM CLEAN (Nettoyage vapeur) et appuyez sur **ENTER**.
5. Le système affichera ensuite START STEAM CLEAN? YES (Oui). Appuyez de nouveau sur **ENTER**.

Phase de nettoyage (cycle 1)

À la fin de la phase de nettoyage (environ 30 minutes), le compte à rebours est interrompu et un avertissement sonore retentit. L’affichage indiquera CLEAN DISH (Nettoyer le plat) sur la première ligne et PRESS ENTER BUTTON (Appuyer sur le bouton Enter) sur la deuxième ligne. **N'**appuyez **PAS** sur ENTER avant de suivre les instructions ci-dessous.

Premier rinçage (cycle 2)

1. Essuyez les résidus d'aliments du four et du plat évaporateur. Rincez à fond l’éponge de nettoyage.
2. Vérifiez le réservoir d’eau, remplissez-le et rentrez-le en place. Appuyez sur **ENTER** pour lancer le premier cycle de rinçage. Après un court délai (environ 20 secondes), un avertissement sonore signalera la fin du premier rinçage. L’affichage indiquera CLEAN DISH (Nettoyer le plat) sur la première ligne et PRESS ENTER BUTTON (Appuyer sur le bouton Enter) sur la deuxième ligne.
3. Avec l’éponge de nettoyage, essuyez le plat évaporateur. Rincez à fond l’éponge de nettoyage.

Deuxième rinçage (cycle 3)

1. Appuyez sur **ENTER** pour lancer le deuxième cycle de rinçage. Le compte à rebours reprendra, et après un autre court délai (environ 20 secondes), un avertissement sonore retentira pour signaler la fin du nettoyage à la vapeur.
2. Avec l’éponge de nettoyage, essuyez toute eau restante dans le plat évaporateur et essuyez le four. Rincez à fond l’éponge de nettoyage. Avec un chiffon doux, séchez la cavité du four.

TABLEAUX DE CUISSON

NOTE : Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction des aliments.

Type	Aliment	Recommandé Mode	Temp. Du Four	# Grilles	Positions des Grilles	Temps (Minutes)
PÂTISSERIES						
Gâteaux	Petits gâteaux	Bake	350˚F (177˚C)	1	3	17 - 24
		Conv Bake	325˚F (165˚C)	2	2 & 4	17 - 23
		Conv Bake	325˚F (165˚C)	3	1, 3 & 5	17 - 23
	Gâteaux	Bake	350˚F (177˚C)	1	3	23 - 31
		Conv Bake	325˚F (165˚C)	2	2 & 4	23 - 30
Biscuits	Brownies	Bake	350˚F (177˚C)	1	3	33 - 41
		Conv Bake	325˚F (165˚C)	1	3	33 - 40
	Biscuits	Bake	350˚F (177˚C)	1	3	8 - 17
		Conv Bake	325˚F (165˚C)	2	2 & 4	8 - 17
		Conv Bake	325˚F (165˚C)	3	1, 3 & 5	8 - 17
Pain	Pain/Muffins	Bake	350˚F (177˚C)	1	3	12 - 20
		Conv Bake	325˚F (165˚C)	2	2 & 4	10 - 20
		Conv Bake	325˚F (165˚C)	3	1, 3 & 5	10 - 20
	Préparation rapide pour pain	Conv Bake	350˚F (177˚C)	1	2	48 - 60
	Pain à la levure, miches	Conv Bake	400˚F (204˚C)	1	2	22 - 35
Tarte	Fruits frais	Bake	400˚F (204˚C)	1	2	35 - 50
	Citrouille	Bake	425°F (218˚C)	1	2	15
		Bake	350˚F (177˚C)	1	2	35 - 45
Pizza	Congelés, pâte mince	Bake	425°F (218˚C)	1	3	temps de la recette
	Congelés, pâte épaisse	Bake	425°F (218˚C)	1	3	temps de la recette
	Fraîche	Bake	425°F (218˚C)	1	3	temps de la recette
Entrees	Plats cuisinés	Bake	350˚ - 400°F (177˚ - 204˚C)	1	3	temps de la recette
	Aliments congelés (nuggets de poulet, bâtonnets de poisson, frites)	Bake	par colis	1	3	par colis
	Pain de ail	Broil	Broil		5 – mixtes 4 – gaz	15 - 30
	Quiche	Bake	425°F (218˚C)	1	3	15 - 30
	Légumes rôtis	Roast / Conv. Roast	400˚ - 500°F (204˚ - 260˚C)	1	3	15 - 30

Type	Aliment	Recommandé Mode		Temp. du Four	Grille	Température Interne	Temps (Minutes)
		Non-Conv	Convection				
VIANDE | POISSON | VOLAILLE							
Boeuf	Bloc d'épaule (0,9 - 1,3 kg)	Roast	Roast	400˚F (204˚C)	2	Bien cuit, 78°C	1 1/2 - 2 heure
	Rosbif, sans os (1,3 - 2,5 kg)	Roast	Conv Roast	325˚F (165˚C)	2	Rosé, 63°C	18-33 min/0,5kg
	Rosbif, sans os (1,3 - 2,5 kg)	Roast	Conv Roast	325˚F (165˚C)	2	Moyen, 71°C	30-35 min/0,5kg
	Steaks," à 1"	Broil	Broil	Broil	4	Rosé, 63°C	Côté 1 - 5-8 min. Côté 2 - 14-6 min.
	Steaks," à 1"	Broil	Broil	Broil	4	Moyen, 71°C	Côté 1 - 8-9 min. Côté 2 - 5-7 min.
	Pain de viande (0,5 - 0,9 kg)	Roast	Roast	400˚F (204˚C)	3	Moyen, 71°C	50 - 60 min.
Porc	Rôti de porc (0,68 - 1,36 kg)	Roast	Conv. Roast	400˚F (204˚C)	2	Moyen, 71°C	19 - 36 min/0,5kg
	Rôti de porc (1,36 - 2,72 kg)	Roast	Conv. Roast	400˚F (204˚C)	2	Moyen, 71°C	19 - 36 min/0,5kg
	Filets porc, (0,68 - 1,36 kg)	Roast	Conv. Roast	425°F (218˚C)	2	Rosé, 63°C	15 - 28 min/lb
Volaille	Poitrines de poulet, avec l'os	Broil	Conv. Broil	Broil	2	170° F	Côté 1 - 18-22 min. Côté 2 - 12-13 min.
	Cuisses de poulet, avec l'os	Broil	Broil	Broil	3	180° F in thigh	Côté 1 - 14-15 min. Côté 2 - 17-20 min.
	Poulet, entier 3.5 - 8 lbs.	Roast	Conv. Roast	375˚F (190˚C)	2	180° F in thigh	13 - 20 min/lb
	Dinde, sans farce, 12 - 19 lbs.	Roast	Conv. Roast	325˚F (165˚C)	2	180° F in thigh	9 - 14 min/lb
	Dinde, sans farce, 20 - 25 lbs.	Roast	Conv. Roast	325˚F (165˚C)	2	180° F in thigh	6 - 12 min/lb
Poisson	Filets de poisson, 3/4 à 1 pouce d'épaisseur	Broil	Broil	Broil	3	145° F	11 - 15 min.

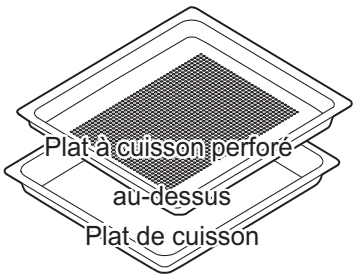
* Avec les modèles à convection, les températures ont été réduites de 25 °F par rapport aux indications de la recette ou de l'emballage.

ALIMENTS LES PLUS FRÉQUEMMENT CUITS DANS LE FOUR À VAPEUR ET CONVECTION ENCASTRÉE

ALIMENT	MODE	TEMP	MINUTES	NIVEAUX	ACCESSOIRES
PRODUITS CONGELÉS					
Frites	True Conv	375˚F (190˚C)	25 – 35	2	
Lasagne, congelée	Steam Conv	375˚F (190˚C)	35 – 55	2	
Pizza, pâte mince	True Conv	375˚F (190˚C)	15 – 23	2	
Pizza, croûte épaisse	True Conv	375˚F (190˚C)	18 – 25	2	
Filets de poisson congelés	Steam Conv	375˚F (190˚C)	35 – 50	2	
VOLAILLE | VIANDE					
Poulet, entier, 1,2 kg	Steam Conv	375˚F (190˚C)	50 – 60	2	Plat de cuisson sur la Grille
Morceaux de poulet, par 1,2 kg	Steam Conv	375˚F (190˚C)	20 – 35	2	
Dinde, entière, sans farce, 6,37 kg	Steam Conv	325˚F (165˚C)	80 – 95	2	
Bœuf braisé, 1,5 kg*	Reheat	300˚F (150˚C)	100 – 140	2	
Filets de bœuf, à point, 1 kg*	Reheat	350˚F (177˚C)	20 – 28	2	
Poulet, entier; 1,2 kg*	True Conv	350˚F (177˚C)	45 – 60	2	
Côtelettes de porc, sans os, 0,5 kg*	Steam Conv	300˚F (149˚C)	75 – 120	2	
Moules ou huîtres, 0,15 kg	Steam	212˚F (100˚C)	10 – 15	2	
Pain de viande, 0,5 kg	Steam Conv	350˚F (177˚C)	45 – 60	2	
FÉCULA | GRAINS | PAIN					
Pommes de terre (avec peau)	Steam	212˚F (100˚C)	35 – 45	2	
Pommes de terre (pelées)	Steam	212˚F (100˚C)	30 – 40	2	
Pommes de terre au gratin	Steam	212˚F (100˚C)	20 – 30	2	
Riz brun	Steam	212˚F (100˚C)	30 – 45	2	
Riz à grains longs	Steam	212˚F (100˚C)	6 – 10	2	
Lentilles	Steam	212˚F (100˚C)	65 – 75	2	
Couscous	Steam Conv	212˚F (100˚C)	15 – 20	2	
Haricots canellini (précuits)	Steam Conv	212˚F (100˚C)	15 – 20	2	
Pain blanc, 0,75 kg	Steam Conv	400˚F (204˚C)	20 – 30	2	
Pain multicéréales, 0,75 kg	True Conv	400˚F (204˚C)	12 – 17	2	Plat de cuisson
VIANDE À CUISSON LENTE					
Gigot d'agneau avec os, 1 – 1,5 kg	Slow Cook	175˚F (80˚C)	140 – 160	2	
Rosbif, 1,5 – 2,5 kg	Slow Cook	175˚F (80˚C)	150 – 180	2	
Filets de porc	Slow Cook	175˚F (80˚C)	50 – 70	2	
Steaks de bœuf , 31,75 mm	Slow Cook	175˚F (80˚C)	40 – 80	2	
Dumplings à la semoule	Slow Cook	175˚F (80˚C)	35 – 55	2	
RÉCHAUFFAGE DES ALIMENTS					
Pizza	Reheat	350˚F (177˚C)	12 – 15	3	
Légumes	Reheat	250˚F (120˚C)	12 – 18	2	
Pain*	Reheat	350˚F (177˚C)	8 – 12	2	
Nouilles, pommes de terre, riz	Reheat	210˚F (99˚C)	5 – 10	3	
GÂTEAUX | PETITS PRODUITS DE BOULANGERIE					
Muffins**	True Conv	350˚F (177˚C)	20 – 30	2	
Gâteaux de Savoie**	True Conv	300˚F (150˚C)	60 – 70	2	
Biscuits aux brisures de chocolat**	True Conv	325˚F (163˚C)	9 – 13	3	
Biscuits au sucre**	True Conv	325˚F (163˚C)	7 – 10	3	
Galette**	Steam Conv	325˚F (163˚C)	35 – 45	2	Grille
Gâteaux aromatiques**	True Conv	325˚F (163˚C)	35 – 45	2	
Pâte à levure, fermentation**	Proof	100˚F (38˚C)	20 – 30	1	
Levain, fermentation**	Proof	100˚F (38˚C)	20 – 30	1	

**Ustensiles de cuisson non fourni.

ALIMENT	MODE	TEMP	MINUTES	NIVEAUX	ACCESSOIRES
DÉCONGÉLATION ALIMENT					
Poulet en morceaux, avec l'os	Defrost	120˚F (50˚C)	60 – 70	1 + 3	
Morceaux de poulet, désossés	Defrost	120˚F (50˚C)	30 – 35	1 + 3	
Légumes congelés	Defrost	120˚F (50˚C)	20 – 30	1 + 3	
Filets de poisson	Defrost	120˚F (50˚C)	15 – 20	1 + 3	
Boeuf	Defrost	120˚F (50˚C)	70 – 80	1 + 3	
LÉGUMES					
Artichauts	Steam	212˚F (100˚C)	30 – 35	1 + 3	
Asperges*	Steam	212˚F (100˚C)	7 – 12	1 + 3	
Betteraves	Steam	212˚F (100˚C)	40 – 50	1 + 3	
Brocoli	Steam	212˚F (100˚C)	8 – 10	1 + 3	
Choux de Bruxelles	Steam	212˚F (100˚C)	20 – 30	1 + 3	
Chou	Steam	212˚F (100˚C)	25 – 35	1 + 3	
Carottes	Steam	212˚F (100˚C)	10 – 20	1 + 3	
Chou-fleur	Steam	212˚F (100˚C)	10 – 15	1 + 3	
Fenouil	Steam	212˚F (100˚C)	10 – 14	1 + 3	
Asperges vertes	Steam	212˚F (100˚C)	15 – 20	1 + 3	
Pois	Steam	212˚F (100˚C)	5 – 10	1 + 3	
Pois à écosser	Steam	212˚F (100˚C)	8 – 12	1 + 3	
Épinards*	Steam	212˚F (100˚C)	2 – 3	1 + 3	
Légumes farcis (courgettes, aubergines, poivrons)	Steam Conv	320 – 360˚F (160 – 180˚C)	15 – 30	1 + 3	
Courgettes	Steam	212˚F (100˚C)	2 – 3	1 + 3	
POMMES DE TERRE | FRUITS DE MER					
Pommes de terre (avec peau)	Steam	212˚F (100˚C)	35 – 45	1 + 3	
Pommes de terre (pelées)	Steam	212˚F (100˚C)	20 – 25	1 + 3	
Crevettes, moyennes, par 0,4 kg	Steam	212˚F (100˚C)	5 – 8	1 + 3	
Filets de poisson, par 1,5 kg	Steam	180˚F (82˚C)	10 – 20	1 + 3	



Trucs pratiques

Entretien

NETTOYAGE DES CHAPEAUX ET DES BASES DES BRÛLEURS

Nettoyez les chapeaux et les bases des brûleurs avec de l'eau chaude savonneuse, rincez-les en profondeur et séchez-les bien. Vous pouvez utiliser des produits abrasifs doux comme Bon Ami^mc ou Soft Scrub^mc. Utilisez une brosse à poils de nylon rigides pour nettoyer les orifices des brûleurs. Lorsque vous réassemblez les brûleurs, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement placés sur les bases. Évitez d'utiliser des produits nettoyants contenant du chlore.

NETTOYAGE DES PLATEAUX COLLECTEURS

Nettoyez les plateaux collecteurs avec de l'eau chaude savonneuse, rincez-les en profondeur et séchez-les bien après chaque utilisation. Vous pouvez les faire tremper pour ramollir la souillure. Vous pouvez utiliser un produit nettoyant universel comme Fantastik^mc. Pour enlever les aliments cuits, utilisez un produit abrasif doux, comme Bon Ami^mc ou Soft Scrub^mc.

Appliquez tous les produits nettoyants avec soin. Les éponges remplies de savon et les laines d'acier peuvent rayer les plateaux collecteurs. Après le nettoyage, vous pouvez essuyer les surfaces avec un nettoyant à vitre, comme Windex^mc, pour obtenir un fini lustré. Évitez d'utiliser des produits nettoyants contenant du chlore.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Nettoyez la surface de la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse, rincez-la en profondeur et séchez-la avec un chiffon sec. Si des particules d'aliments collent à la plaque, enlevez-les avec un produit abrasif doux, comme Soft Scrub. Ne versez jamais de grandes quantités d'eau froide sur une plaque chauffante chaude, car cela pourrait déformer ou fissurer la plaque d'aluminium. Évitez d'utiliser des produits nettoyants contenant du chlore.

NETTOYAGE DU FOUR

Avant de nettoyer un four autonettoyant, enlevez toutes les grilles et tous les ustensiles s'y trouvant et essuyez les accumulations de graisse et de souillure. Enlevez toute souillure se trouvant près de l'extérieur du joint d'étanchéité de la porte. Assurez-vous que les ampoules et les couvercles de verre sont en place. Allumez la hotte au-dessus de la cuisinière et laissez-la fonctionner jusqu'à la fin du cycle d'autonettoyage du four. Après avoir ajusté le four à autonettoyage, attendez que le témoin « Clean » s'allume, puis assurez-vous que la porte est verrouillée. Une fois que le cycle d'autonettoyage est terminé et que le four a refroidi, enlevez les dépôts de cendre au fond du four avec un chiffon.

Nettoyez les fours non autonettoyants avec de l'eau chaude savonneuse. Utilisez un produit abrasif doux, comme Bon Ami, Bar Keepers Friend ou Soft Scrub. Évitez d'utiliser des produits nettoyants contenant du chlore.

Nettoyage du Four à Vapeur

Vous devriez vider le réservoir d'eau des modèles de four à vapeur après chaque utilisation. Séchez bien le joint d'étanchéité du couvercle du réservoir et l'endroit où s'emboîte le réservoir. Une humidité prolongée pourrait donner au réservoir une odeur de renfermé. À l'aide de l'éponge fournie avec votre cuisinière (ou une éponge ou un chiffon semblable), essuyez le four et enlevez toute accumulation d'eau de façon à ce que le plat d'évaporation situé au fond du four soit sec. Détartrez les dépôts avec du vinaigre. Évitez d'utiliser des produits nettoyants contenant du chlore.

Utilisez uniquement de l'eau de robinet fraîche ou, s'il le faut, de l'eau plate pour remplir le réservoir d'eau. Utilisez les pastilles de détartrage fournies avec l'appareil ou un produit de détartrage commercial à base d'acide citrique pour détartrer l'appareil. Suivez les instructions du fabricant.

Utilisation

Brûleurs ExtraLow^MC

Plusieurs commandes permettent de régler la flamme à une intensité encore plus basse que le réglage de mijotage SIM. Lorsque le bouton est ajusté à cette intensité, la flamme entre dans un cycle où elle s'allume et s'éteint. En variant la durée de temps durant laquelle la flamme s'allume et s'éteint, la chaleur diminue, permettant ainsi de faire cuire les aliments délicats. Ces réglages conviennent pour faire mijoter et pocher, pour faire fondre du chocolat et pour garder des aliments cuits à une température où ils ne grillent pas et ne brûlent pas. Lorsque le brûleur ExtraLow est ajusté à son réglage le plus bas, la flamme est allumée pendant environ sept secondes et éteinte pendant 53 secondes par cycle d'une minute. Au réglage le plus haut, la flamme est allumée pendant 54 secondes et éteinte pendant six secondes. Pour modifier la quantité de chaleur, le bouton peut être ajusté n'importe où entre SIM et XLO.

Réglages et Ustensiles à Utiliser

Le type et la quantité de nourriture ont une incidence sur le réglage à utiliser. Des réglages plus élevés peuvent s'avérer nécessaires pour les plus grandes quantités de nourriture.

L'ustensile utilisé a une incidence sur le réglage. Sa taille, son type, la matière dont il est composé et l'utilisation d'un couvercle ont une incidence sur l'uniformité de la température de cuisson.

Pour maintenir un réglage bas ou de mijotage, portez les aliments à ébullition. Remuez-les bien puis couvrez la casserole et baissez la température au réglage désiré. Vérifiez fréquemment la cuisson afin de déterminer si le bouton de commande doit être ajusté à un autre réglage.

Si vous utilisez une casserole trop grande, le mijotage pourrait uniquement s'opérer au centre de la casserole. Pour uniformiser la température des aliments, déplacez les aliments des rebords de la casserole vers le centre.

Il est normal de remuer les aliments de temps en temps lors du mijotage. Cela est particulièrement important lorsque vous faites mijoter durant de nombreuses heures.

Lorsque vous baissez le réglage de la flamme, ajustez-le par étape. Si le réglage est trop bas pour faire mijoter, portez de nouveau les aliments à ébullition avant de les faire cuire à un réglage supérieur.

Utilisez des ustensiles qui conduisent bien la chaleur, qui sont bien équilibrés, qui ont un couvercle de la bonne grandeur et dont la base plate s'ajuste bien à la taille du brûleur. Une base de 5,5 po (140 mm) correspond généralement à la plus petite base de casserole recommandée.

Un couvercle qui s'ajuste bien à la casserole réduit le temps de cuisson et permet l'utilisation d'un réglage plus bas.

Lors de l'utilisation de deux marmites, n'utilisez pas des brûleurs situés l'un à côté de l'autre. Utilisez des brûleurs décalés pour permettre une circulation d'air adéquate.

Utilisation du Four

Faites préchauffer le four à la température désirée lorsque vous préparez des produits de boulangerie-pâtisserie. Le temps de préchauffage est établi pour donner des résultats de cuisson optimaux, raison pour laquelle vous ne devriez pas mettre les produits au four avant que celui-ci ne soit préchauffé. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four pour faire griller des viandes.

Utilisez les bons ustensiles pour faire cuire des aliments au four. Les plats déformés, légers ou dont les côtés sont élevés ne permettent pas de faire cuire adéquatement des produits de boulangerie-pâtisserie. Vous devriez utiliser une plaque avec une lèvre peu élevée sur un côté pour faire cuire des biscuits. Pour un brunissage réussi, les moules doivent être placés sur les grilles avec les côtés plus courts pointant vers la gauche et la droite. Cela permet à l'air de circuler librement.

Pour obtenir une croûte tendre et dorée, utilisez une plaque métallique antiadhérente et anodisée ou brillante. Pour une croûte brune et croustillante, utilisez une plaque métallique antiadhérente, anodisée et foncée, ou un moule en verre. Lorsque vous utilisez ce type d'ustensile avec la cuisson par convection, il est possible que vous ayez à diminuer la température de 25 °F (14 °C), sauf pour faire griller des viandes.

Il est recommandé de réchauffer lentement les mets et les restants à une température entre 230°F (11 °C) et 265°F (130°C) jusqu'à ce que le thermomètre atteigne 165°F (74°C).

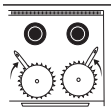
Utilisation du Four à Vapeur

Évitez d'ouvrir la porte durant la phase de cuisson à la vapeur, car cela peut augmenter considérablement le temps de cuisson.

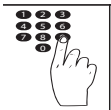
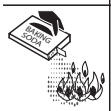
CUISINER EN TOUTE SÉCURITÉ

Observez ces conseils pour vous protéger lorsque vous et votre famille êtes dans la cuisine. Que vous soyez à préparer un léger goûter ou un repas 4 services pour une grande occasion, voici une recette que vous devrez utiliser chaque jour.

Pour Prévenir les Incendies dans Votre Cuisine :

	Gardez un oeil sur la cuisson et restez dans la cuisine. Les cuissons sans surveillance sont la cause principale d'incendies dans la cuisine.
	Portez des vêtements à manches courtes ou non amples. Les vêtements amples peuvent s'enflammer au contact de flammes ou de surfaces brûlantes.
	Surveillez étroitement les enfants. Enseignez aux enfants à cuisiner en toute sécurité.
	Nettoyez les surfaces de cuisson pour empêcher l'accumulation de nourriture et de graisse.
	Gardez les rideaux, les torchons et les poignées protectrices à distance sûre des surfaces brûlantes et rangez les produits comme les solvants ou les produits de nettoyage inflammables loin de toute source de chaleur. Ne gardez jamais d'essence dans la maison.
	Orientez les poignées vers l'intérieur pour prévenir le renversement des plats.

Pour Éteindre un Incendie de Cuisson Dans Votre Cuisine :

	Appelez le service d'incendie si l'incendie ne s'éteint pas immédiatement. En principe, le 911 vous permettra de communiquer avec le service des urgences.
	Éteignez un incendie de graisse ou d'huile en déposant un couvercle sur les flammes pour les étouffer et étei-gnez la source de chaleur. Ne transportez jamais le plat à l'extérieur.
	Éteignez les autres incendies de nourriture au moyen de bicarbonate de soude. Ne versez jamais de l'eau sur la nourriture en feu.
	Gardez la porte du four fermée et éteignez la source de chaleur pour étouffer un incendie dans un four.
	Gardez un extincteur dans la cuisine. Veillez à avoir le type d'extincteur qui convient et à bien connaître son fonctionnement.
	Ayez un détecteur de fumée dans votre maison et vérifiez son bon fonctionnement tous les mois.

1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9000986046 • Rev. A • 5U05T5 • © BSH Home Appliances Corporation, 08/14