

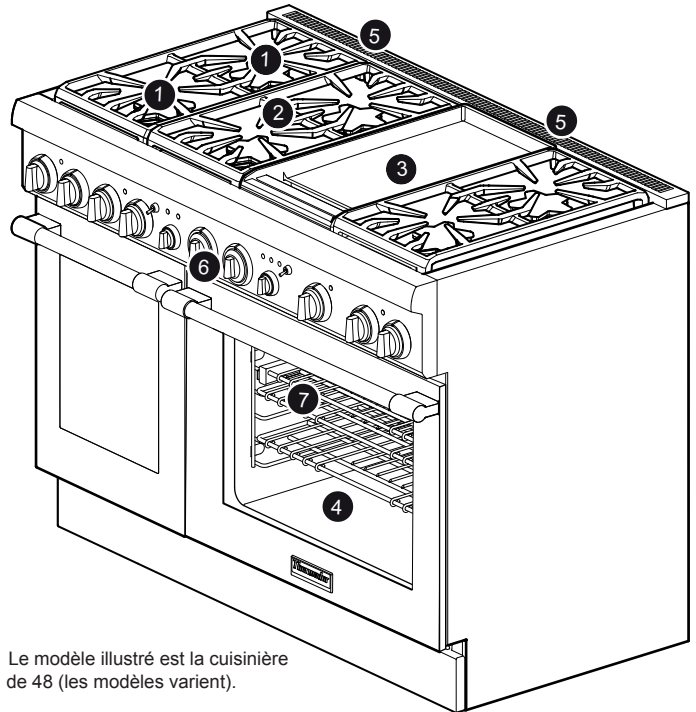
IMPORTANT : Ce guide de référence ne vise pas à remplacer le Guide d'utilisation et d'entretien. Avant d'utiliser ce produit, lisez le Guide d'utilisation et d'entretien pour des consignes de sécurité et des renseignements complémentaires concernant l'utilisation de votre nouvel appareil.

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

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 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.
3. Plaque chauffante ou gril amovibles pour nettoyage facile (certains modèles).
4. Un élément de convection arrière assure une circulation d'air précise pour utiliser différents niveaux du four sans que les saveurs se mêlent.
5. 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.
6. Mode d'autonettoyage super rapide de deux heures (modèles à double combustible).
7. Chaque grille du four peut être tirée ou poussée presque sans effort.
Enlevez toujours les grilles avant de procéder à l'autonettoyage du four. Si la grille reste dans le four pendant l'autonettoyage, le fini se décolorera.



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

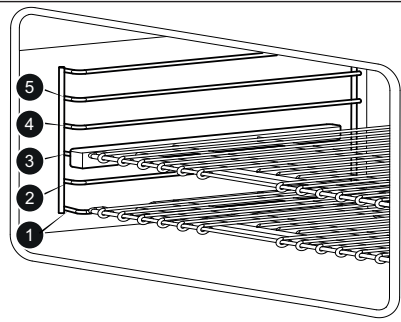
MODES DES FOURS PRO GRAND ET UTILISATIONS

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
CONV 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.
EXTENDED BAKE	Ce mode de cuisson unique vise à aider l'utilisateur à se conformer aux principes du Shabbath.
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.
CONV 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.

*Modèles à double combustible

NIVEAUX DE GRILLE

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



CAVITÉ DU FOUR PRINCIPAL	
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

UTILISATION

RÉGLAGE DE L'AUTONETTOYAGE

1. Sélectionnez **SPEED CLEAN** (nettoyage rapide) à l'aide du sélecteur.
2. Réglez le bouton de contrôle du four à **CLEAN** (nettoyage rapide).
 - La porte du four se verrouille.
 - Le ventilateur d'air froid s'allume.
 - Les voyants **PRÉCHAUFFAGE**, **CHAUFFAGE** et **NETTOYAGE** s'allument.
 - Lorsque le four atteint la température maximale d'autonettoyage, le témoin lumineux PREHEATING (préchauffage) s'éteint.

NOTE: Le processus de fermeture de porte s'effectue en environ 20 secondes; à ce moment, la porte se verrouille. **Assurez-vous que la porte est verrouillée.**

À LA FIN DE L'AUTONETTOYAGE

Le cycle de nettoyage prend environ 2 heures. Le ventilateur et les voyants **HEATING** (chauffage) et **CLEAN** (nettoyage) s'éteignent lorsque le cycle est terminé. Ne réglez pas le sélecteur ou le bouton de contrôle du four à la position **OFF** tant que le cycle de verrouillage automatique n'est pas à la position ouverture.

1. Mettez le sélecteur à **OFF**.
 - Le loquet de la porte s'ouvre automatiquement lorsque le four passe sous les 500°F et que le verrouillage de la porte automatique complète son cycle de 60 secondes en position ouverture.
 - Le ventilateur d'air froid s'éteint lorsque la température descend en dessous de 375°F.
2. Mettez le bouton de contrôle du four à **OFF**.

EXTENDED BAKE (CUISSON PROLONGÉE)

1. Choisissez le mode **EXTENDED BAKE** à l'aide du bouton de sélection de mode.
2. Réglez la température du four à l'aide du bouton de sélection de température.
 - La PHASE DE PRÉCHAUFFAGE est la même que pour les autres modes de CUISSON. Une fois que le four est préchauffé à la température présélectionnée, le cycle de vingt-deux (22) minutes de cuisson prolongée commence.
 - La cuisson de la PHASE ACTIVE est, comme d'habitude, de dix-neuf (19) minutes, sauf durant les deux dernières minutes, les témoins lumineux OVEN ON (four allumé) et PREHEATING (préchauffage) clignotent lentement (par intermittence de trois secondes) pour vous avertir que la phase finale va commencer.
 - **PHASE D'ACCÈS (arrêt du four) :**
Lorsque les deux témoins lumineux cessent de clignoter (les deux restent allumés), les trois dernières minutes permettent à l'utilisateur du mode Sabbath d'avoir accès au four sans changer le fonctionnement de la cuisinière. Les éléments de chauffage restent éteints pendant cette phase.

CUISSON PAR CONVECTION

Pour convertir la plupart des recettes (biscuits, gâteaux, tartes, etc.), réduire la température du four de 25°F (14°C). Pour la viande et la volaille, la température ne doit pas être réduite.

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. 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 ou Gril – 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^{mc}. 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.

Utilisation

Brûleurs Extralow^{mc} – Deux 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.

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.


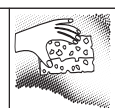



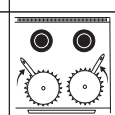
Pour obtenir une croûte tendre et dorée, utilisez une plaque métallique antiadhérente et anodisée ou brillante. Pour une croûte brune et croustillante, utilisez une plaque métallique antiadhérente, anodisée et foncée, ou un moule en verre. Lorsque vous utilisez ce type d'ustensile avec la cuisson par 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).

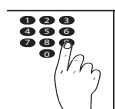


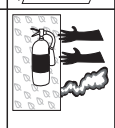


CUISINER EN TOUTE SÉCURITÉ

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

	<p>Gardez un oeil sur la cuisson et restez dans la cuisine. Les cuissons sans surveillance sont la cause principale d'incendies dans la cuisine.</p>		<p>Nettoyez les surfaces de cuisson pour empêcher l'accumulation de nourriture et de graisse.</p>
	<p>Portez des vêtements à manches courtes ou non amples. Les vêtements amples peuvent s'enflammer au contact de flammes ou de surfaces brûlantes.</p>		<p>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.</p>
	<p>Surveillez étroitement les enfants. Enseignez aux enfants à cuisiner en toute sécurité.</p>		<p>Orientez les poignées vers l'intérieur pour prévenir le renversement des plats.</p>

Pour Éteindre un Incendie de Cuisson dans Votre Cuisine

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