USE AND CARE GUIDE

Cuisinière Double Four THERMADOR® PROFESSIONAL 60" PRO GRAND

Thermador®

REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS®

USE AND CARE GUIDE

Cuisinière Double Four THERMADOR® PROFESSIONAL 60" PRO GRAND

Modèles :

PRD606RCG
PRD606REG

Table des matières 3

REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS®

Table des matières

Bienvenue 4

Sécurité
- Importantes instructions de sécurité 5

Pour vous aider à démarrer avec votre cuisinière
- Description 14
- Description des tableaux de commande 14
- Identification de la cuisinière 15
- Avant de commencer 17

Utilisation de la table de cuisson
- Utilisation des brûleurs STAR[mc] 22
- Récipients recommandés 25
- Récipients pour spécialités 26
- Utilisation de la plaque chauffante électrique 30
- Gril électrique 33

Utilisation du four
- Fonctionnement du four 38
- Commandes pour le réglage du four 39
- Minuterie et minuterie de four 39
- Sonde thermique 40
- Réglage précis du four 41
- Sabbat 41
- Rôtissage 42
- Conseils avec le mode rôtissage 42
- Convection 42
- Séchage d'aliments avec le convection 44
- Recommandations pour la cuisson à convection 45
- Garder au chaud 45
- Apprêt 45
- Autres utilisations du four 46
- Gril/gril à convection 46

Entretien et maintenance
- Autonettoyage du four principal 50
- Nettoyage de la table de cuisson et de l'extérieur de la cuisinière 51
- Recommandations de nettoyage 52
- Maintenance à effectuer vous-même 58
- Avant d'appeler pour une réparation 59

Énoncé de garantie limitée du produit 61

Soutien THERMADOR ..... dernière page

Définitions concernant la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT
Ceci indique que le non respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

⚠ ATTENTION
Ceci indique que le non respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou modérées.

***NOTICE* :** Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts à l'appareil ou à la propriété.

Note : Ceci vous avertit que d'importantes informations et/ou conseils sont fournis.

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 Offert Par Votre Cuisinière Double Four THERMADOR® PRO GRAND®

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

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

Nos produits sont faits à la main à partir de matériaux authentiques de la plus haute qualité afin de vous assurer des années de service fiable. Dans l'éventualité peu probable d'une question concernant une réparation, veuillez avoir en main les numéros de série ainsi que le modèle de votre appareil.

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

Lisez attentivement ce qui suit

AVERTISSEMENT

Si vous ne suivez pas rigoureusement les renseignements fournis dans le présent guide, des risques d'incendie ou d'explosion sont susceptibles de causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

— N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits inflammables sous forme de liquide ou de vapeur à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.

— **SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ**

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones du bâtiment où vous trouvez.
- Appelez immédiatement votre société gazière chez un voisin et suivez les instructions qu'elle vous donne.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre société gazière, appelez le service d'incendie.

— L'installation et les travaux d'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou une société gazière.

MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, un protecteur arrière spécifique-ment conçu pour cette cuisinière doit être installé lorsqu'elle est en usage.

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

Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer l'appareil et perdre la vie. Assurez-vous que le dispositif anti-bascule a été convenablement installé et que la patte de l'appareil est retenue par le support lorsque vous remettez la cuisinière en place.

Ne faites pas fonctionner l'appareil si le support anti-bascule n'est pas en place. La non-observation des instructions du présent guide peut entraîner la mort ou causer de graves brûlures à des enfants ou des adultes.

Assurez-vous que le support anti-bascule est bien installé et dûment utilisé. Faites doucement basculer la cuisinière vers l'avant en la tirant par l'arrière pour vous assurer que le support anti-bascule est bel et bien entré dans la base moulée en aluminium et que l'appareil ne peut se renverser. La cuisinière ne devrait pas pouvoir bouger de plus d'un pouce (2,5 cm).

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, un protecteur arrière spécifique-ment 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.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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 30 on Page 59*. 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.

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

AVERTISSEMENT
Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être raccordé à une alimentation électrique polarisée et correctement mise à la terre.

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.**

Il incombe au personnel et à vous-même, l'usager, 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.

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.

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 brûleurs XLO STAR manuellement. Ces brûleurs STAR sont dotés de l'option ExtraLow et ne peuvent pas être allumés manuellement.

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

Sécurité des enfants

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

Ne laissez **PERSONNE** grimper, se tenir, se pencher, s'asseoir ou se suspendre sur l'une ou l'autre partie de l'appareil. 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 dosseret. 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.

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

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

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

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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

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

MISE EN GARDE

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

- Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une tôle à biscuit ou de tout autre plateau de métal, puis éteignez le brûleur STAR^{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.

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

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'accumu-ler 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}.

N'utilisez PAS de papier d'aluminium pour doublier 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.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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 5* 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.

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. Cela pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des fours. 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.

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.

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.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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"*.

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.

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). Si les ventilateurs ne fonctionnent pas n'utilisez **PAS** les fours. Contactez un centre de service autorisé pour faire effectuer la réparation.

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.

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.

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.

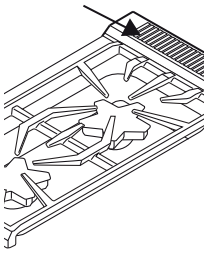
N'entreposez **PAS** et n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, vapeurs, produits inflammables ou produits non alimentaires dans ou à proximité de cet appareil. Il est spécifiquement conçu pour la cuisson ou le réchauffement des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs alors que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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

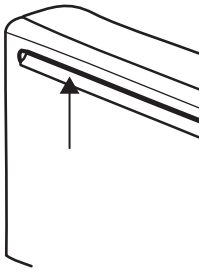
Pour éviter tout risque d'incendie, prévenez l'accumulation de graisse en nettoyant fréquemment la hotte et les filtres.

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



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.

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.

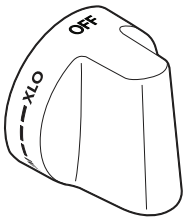
Lorsque vous faites cuire des aliments gras sur les brûleurs, le gril ou la plaque chauffante, les vapeurs peuvent s'enflammer lors de l'utilisation des brûleurs à gaz adjacents. Prenez garde de ne pas vous brûler.

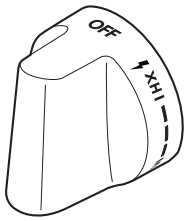
Pour vous aider à démarrer du bon pied avec votre cuisinière

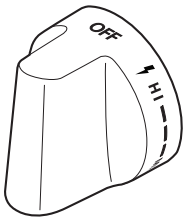
Description

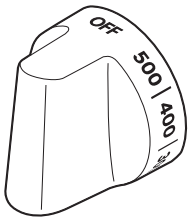
Identification de pièces

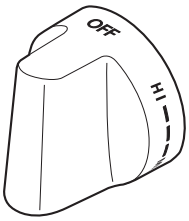
Description des tableaux de commande

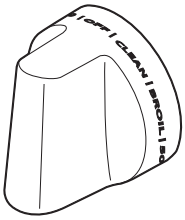
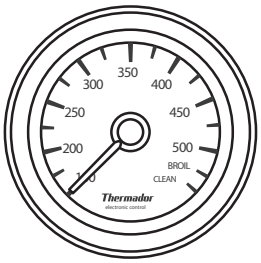
<table>
<tr>
<td> 

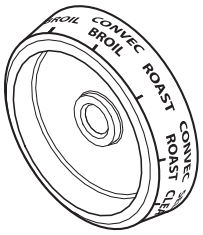
Bouton ExtraLow</td>
<td> 

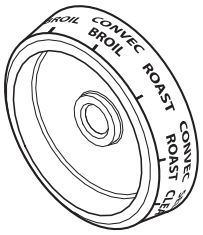
Bouton ExtraHigh & ExtraLow</td>
<td> 

Bouton Standard</td>
<td> 

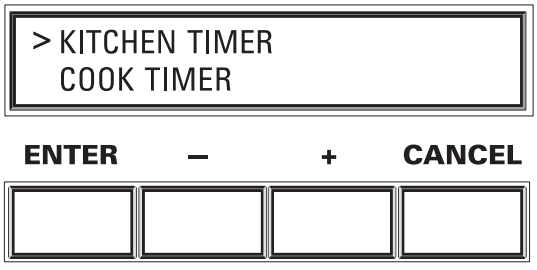
Bouton de plaque chauffante</td>
<td> 

Bouton de gril</td>
<td>
Interrupteur de la lampe du four</td>
</tr>
<tr>
<td> 
Sélecteur de température du four</td>
<td colspan="2"> 

Indicateur de température</td>
<td> 

Sélecteur de mode du four principal
<u>MODES</u>:
BROIL
CONVEC BROIL
ROAST
CONVEC ROAST
SELF CLEAN
KEEP WARM
CONVEC BAKE
BAKE</td>
<td> 

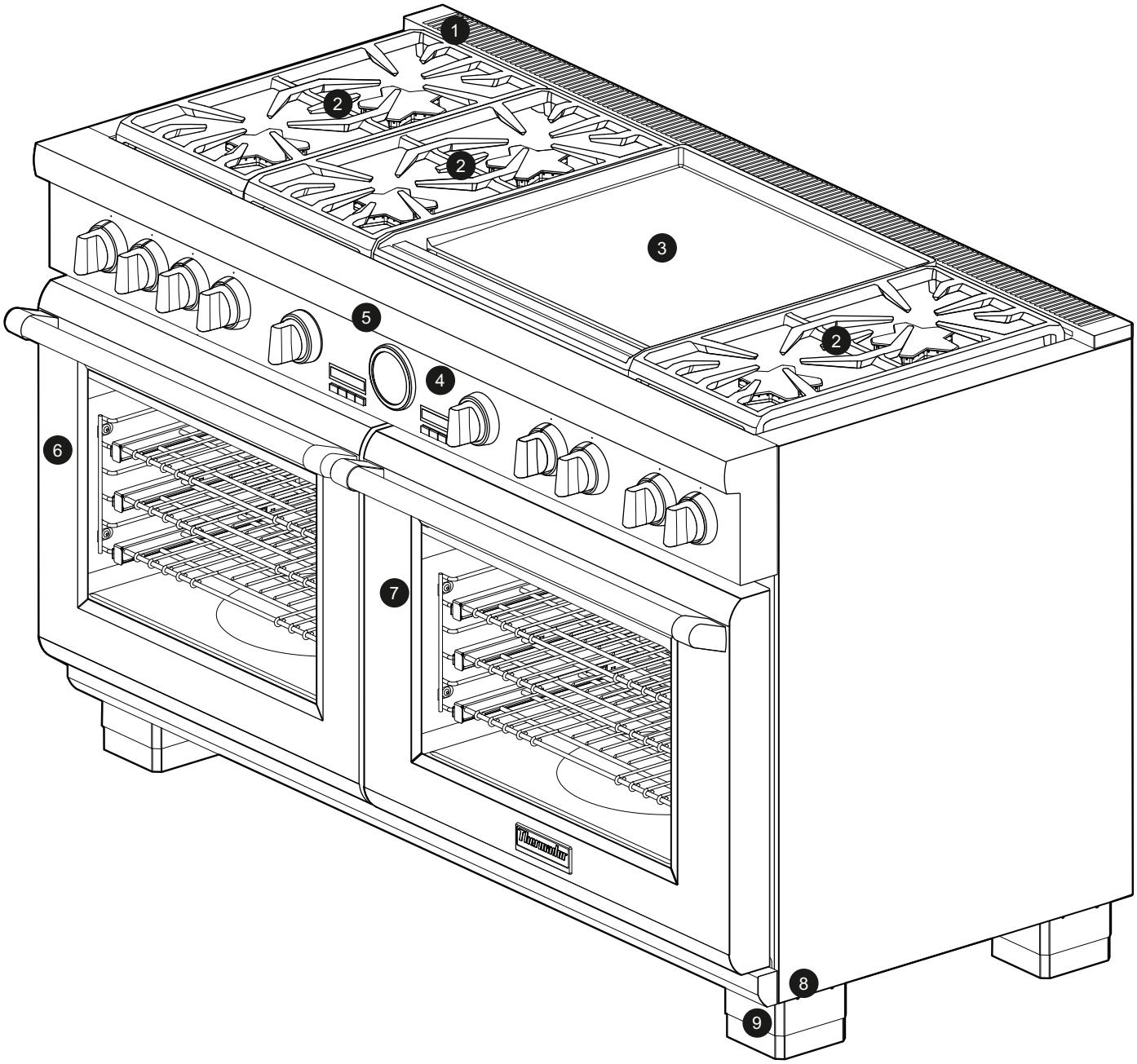
Sélecteur de mode du four secondaire

<u>MODES</u>:
BROIL
CONVEC BROIL
ROAST
CONVEC ROAST
SELF CLEAN
PROOF
CONVEC BAKE
BAKE</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td colspan="3"> 

Écran d'affichage du four et boutons de commande</td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
</table>

Identification de la cuisinière

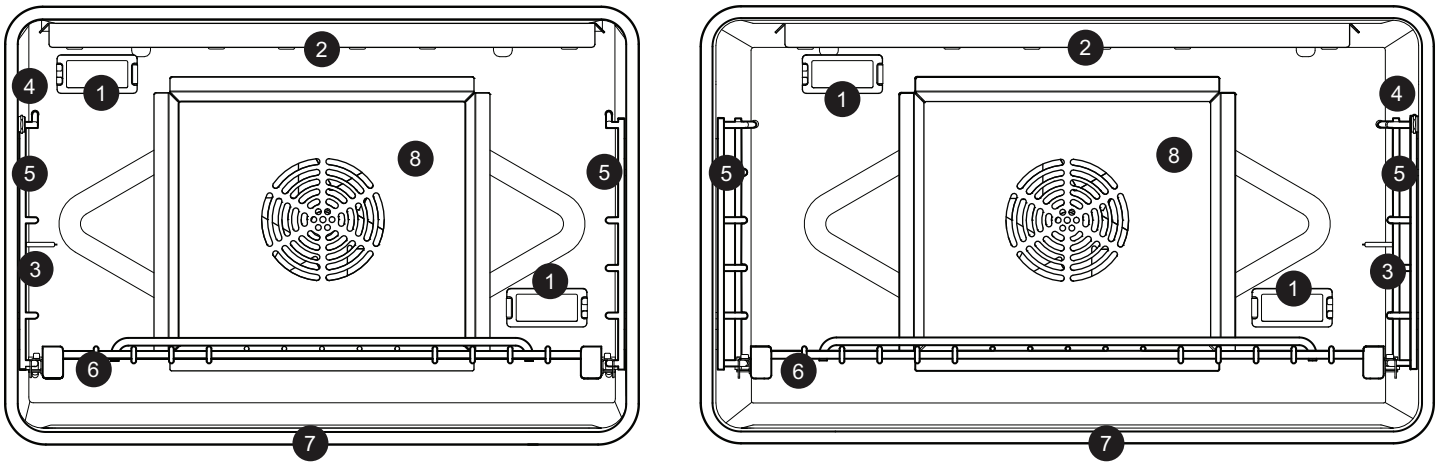
Le modèle illustré est la cuisinière de 60 po avec plaque chauffante (les modèles varient)



⚠ **AVERTISSEMENT :** Pour assurer une bonne ventilation de la cuisinière, n'enlevez PAS les pattes de la cuisinière.

1. Garniture sans dégagement (inclus) ou dosseret bas (commandés séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs STAR
3. Plaque chauffante électrique (option)
4. Tableau de commande
5. Éclairage du panneau de commande
6. Four gauche
7. Four droit
8. Pattes de la cuisinière
9. Trousse de recouvrements de pattes (inclus), ou plinthe (vendue séparément)

Figure 1 : Identification de la cuisinière



1. Élément d’éclairage du four
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 Full Access^{mc}
7. Élément de cuisson (masqué)
8. Couvercle du ventilateur de convection

Figure 2 : Intérieur du four principal

Avant de Commencer

Mise en route

IMPORTANT
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.

Grille plate

⚠ AVERTISSEMENT
Pour prévenir les risques de brûlure, n'enlevez ou ne déplacez JAMAIS les grilles lorsque le four est en marche ou lorsqu'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.

Position des grilles pour la cuisson

Placez correctement les grilles dans le four. La position adéquate des grilles dépend de la recette et du mode de cuisson. **Les positions des grilles dans le four sont numérotées de bas en haut, comme un ascenseur**. La position no 3 est la position la plus fréquemment utilisée. Introduisez la ou les grilles à la position voulue avant d'allumer le four.

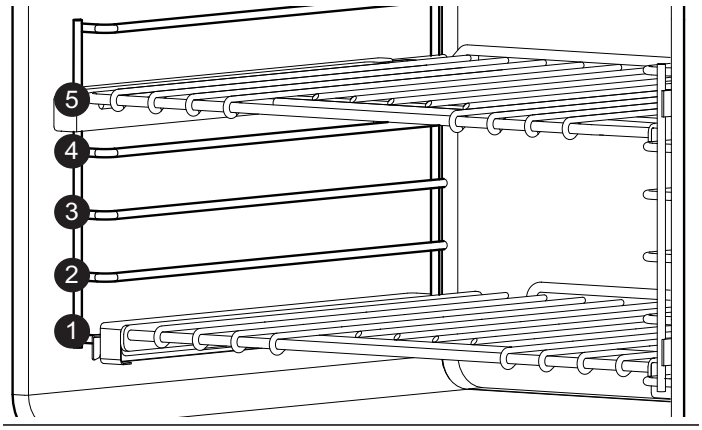
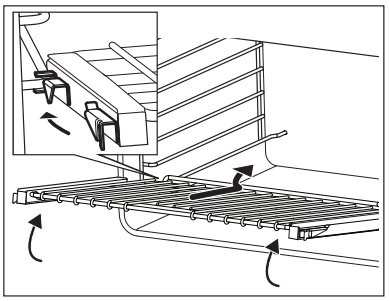


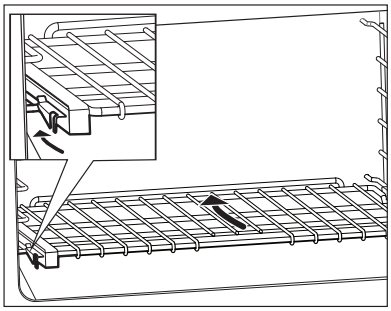
Figure 3 : Positions des grilles dans le four

Comment placer la grille Full Access dans le four

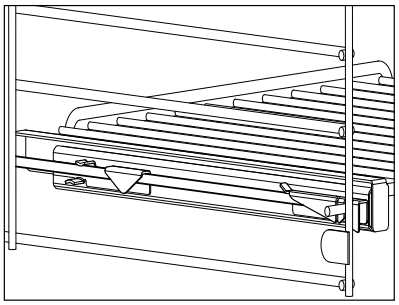
1. Tenez la grille dans un angle légèrement ouvert. Placez les crochets sous la partie avant des fentes des glissières.



2. Poussez la grille dans le four en la soulevant par-dessus les butées de sûreté 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.

Figure 4 : Installation de la grille coulissante du four

IMPORTANT : Enlevez toujours les grilles avant de procéder à l'autonettoyage du four. Si les grilles coulissantes restent dans le four pendant l'autonettoyage, les lubrifiants du mécanisme de glissement de chaque grille seront endommagés et le fini se décolorera.

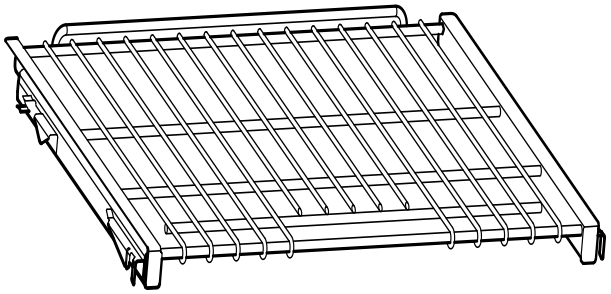


Figure 5 : Installation de la grille dans le four

Brûleurs de surface

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de brûlure, ACTIVEZ la hotte lorsque vous cuisinez à des températures élevées ou lorsque vous faites flamber de la nourriture.

N'utilisez pas simultanément tous les éléments chauffants ou les brûleurs au gaz à des réglages élevés pendant de longues périodes. (maximum de 15 minutes).

Si la hotte est installée au-dessus d'une table de cuisson au gaz, activez la hotte à la puissance maximale chaque fois que vous utilisez simultanément trois brûleurs ou plus.

Ne mettez pas en marche le système de ventilation pendant un feu de table de cuisson.

1. **Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs STAR[mc] sont bien posés sur leurs bases sur la table de cuisson** (*Figure 7 à la page 22*).
2. Allumez chaque brûleur pour vous assurer que la flamme est d'une couleur adéquate. Consultez la section « *"Description de la flamme" à la page 25* » pour plus de détails.

Utilisation du four

1. **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.
   - 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 (voir la section « *"Entretien et maintenance"* »).

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.

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.

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

Plaque signalétique

Notez les numéros de modèle et de série *à la page 59*. Consultez les renseignements apparaissant sur la plaque de la fiche signalétique (voir *Figure 30 on Page 59)*. Vous pouvez utiliser ces renseignements lors de toutes vos futures communications avec le service à la clientèle.

Utilisation de la table de cuisson

Utilisation de la cuisinière

Brûleurs scellés

Mise en place des capuchons de brûleur

Chaque capuchon comporte une lettre (B, D, ou F) coulée dans la partie inférieure du capuchon correspondant à une lettre (B, D, ou F) coulée dans la base du brûleur solidaire de l'appareil.

- Placer chaque capuchon de brûleur sur la base du brûleur correspondant selon la lettre marquée sur chacun d'eux. Voir la figure ci-dessous.

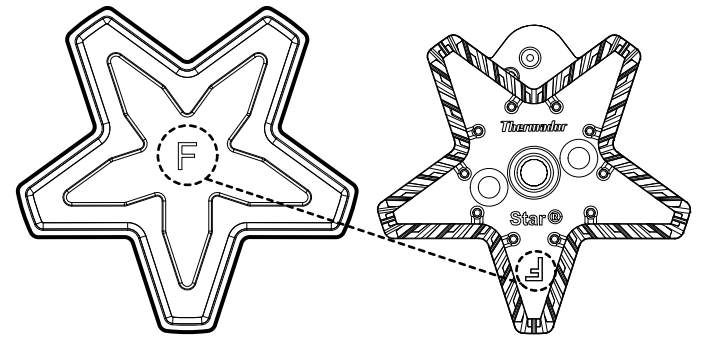


Figure 6 : Éléments du brûleur

- Placer le capuchon de brûleur délicatement sur la base de manière à ce que les pattes de la base du brûleur s'ajustent parfaitement dans la fente du capuchon de brûleur.

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.

⚠ 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.

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 *Figure 7: "Chapeau de brûleur correctement et incorrectement placé"* 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 7.*

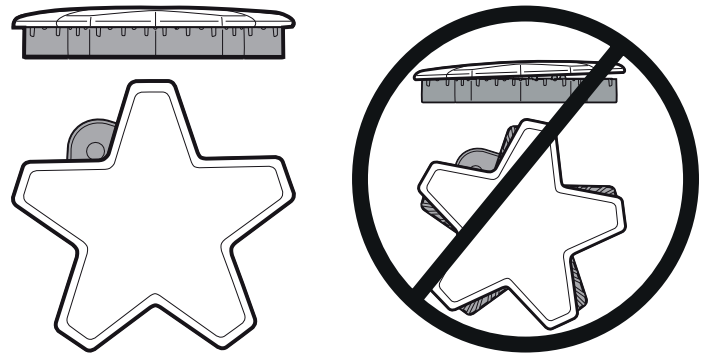


Figure 7 : Chapeau de brûleur correctement et incorrectement placé

Positionnement des grilles des brûleurs

Assurez-vous que les grilles sont adéquatement positionnées sur la surface de cuisson avant d'utiliser les brûleurs. Les grilles sont conçues pour reposer dans la partie enfoncée de la surface de cuisson.

Pour installer les grilles des brûleurs, positionnez-les avec le côté plat vers le bas et alignez-les dans la partie enfoncée. Les grilles doivent s’appuyer les unes contre les autres et contre les côtés de la partie enfoncée.

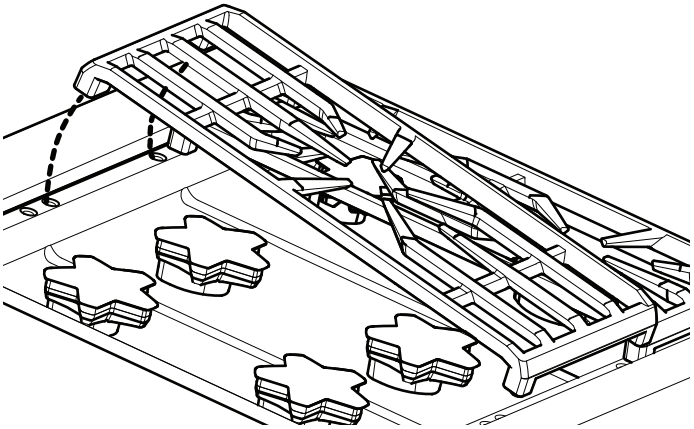


Figure 8 : Positionnement des grilles des brûleurs

Boutons de commande

Le symbole au-dessus de chaque bouton identifie soit la position du brûleur sur la surface de cuisson ou le contrôle de la grille, selon le modèle.

Fonctionnement des brûleurs

1. 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.
2. Tournez le bouton à n’importe quel réglage entre HI et SIM.
   – Un témoin lumineux bleu, situé entre les boutons de commande, s'illumine lorsque les brûleurs adjacents sont allumés. Le témoin reste allumé jusqu'à ce que les brûleurs adjacents soient éteints.Brûleurs ExtraLow[mc]

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 9* 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.

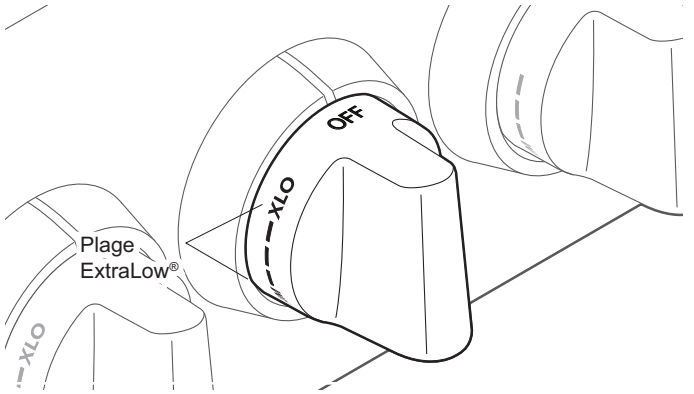


Figure 9 : Bouton de commande d’un brûleur ExtraLow

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 53 secondes et s’éteint pendant environ 7 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 liquide.

POWERBOOST[mc]

Le bouton de commande POWERBOOST est pratique pour rapidement faire bouillir de l'eau, saisir des steaks, faire sauter des légumes, etc. Les fonctions SIM et XLO s'utilisent de la même manière que sur les autres brûleurs.

Rallumage automatique

Chaque brûleur 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.

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.

⚠ ATTENTION

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

IMPORTANT :

- Pour assurer une combustion adéquate, n'utilisez pas la surface de cuisson si la grille des brûleurs n'est pas en place.
- La combustion et l'allumage du brûleur produisent un léger bruit. Cela est normal.

Panne de courant

⚠ AVERTISSEMENT

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

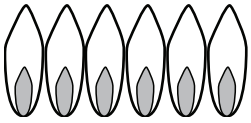
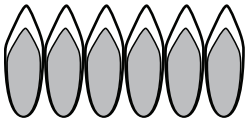
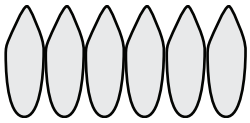
- En cas de panne de courant, seuls les brûleurs standards peuvent être allumés manuellement. Chacun d'eux doit être allumé individuellement.
- Si une panne de courant survient pendant que vous utilisez la cuisinière, tournez tous les boutons à la position OFF.
- Vous pouvez allumer les brûleurs STAR[mc] 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.
- Les brûleurs XLO ne peuvent être utilisés pendant une panne de courant. Assurez-vous de les éteindre.
- 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.

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

Flamme jaune : Réglage nécessaire	
Pointe jaune sur cône extérieur : Normal pour gaz LP	
Flamme bleue : Normal pour gaz naturel	

Si la flamme est complètement ou presque jaune, assurez-vous que le régulateur est réglé pour le combustible approprié. Après le réglage, vérifiez de nouveau.

Des rayures de couleur orangée sont normales pendant la mise en marche initiale. Laissez l'appareil fonctionner de 4 à 5 minutes et évaluez de nouveau avant d'effectuer les réglages.

Figure 10 : Caractéristiques des flammes

- 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.

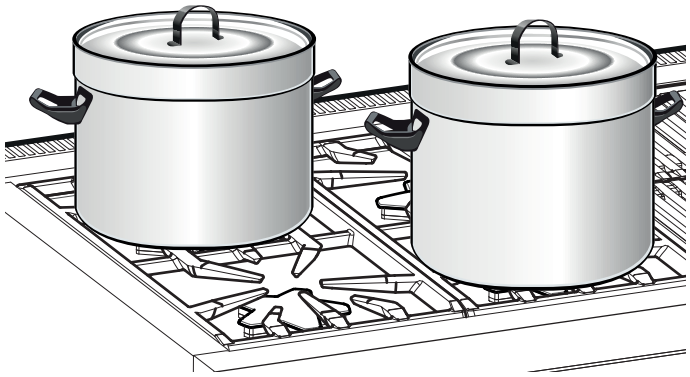


Figure 11 : Placez les grandes casseroles de façon décalée

- 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.
- 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.

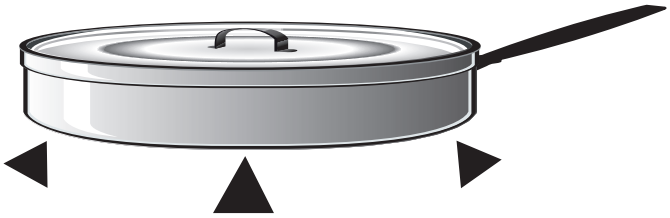


Figure 12 : Récipient stable

- 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.
- 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.

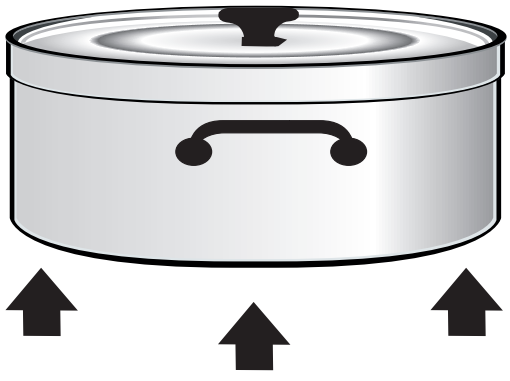


Figure 13 : Récipient à fond plat

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

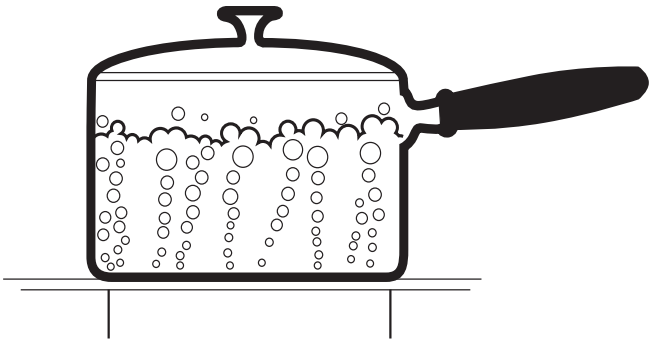


Figure 14 : Récipient à fond plat

Récipients pour spécialités

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.

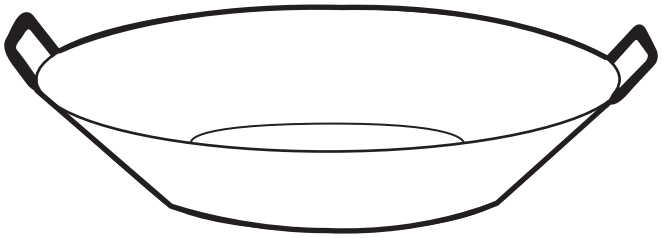


Figure 15 : Wok à fond plat

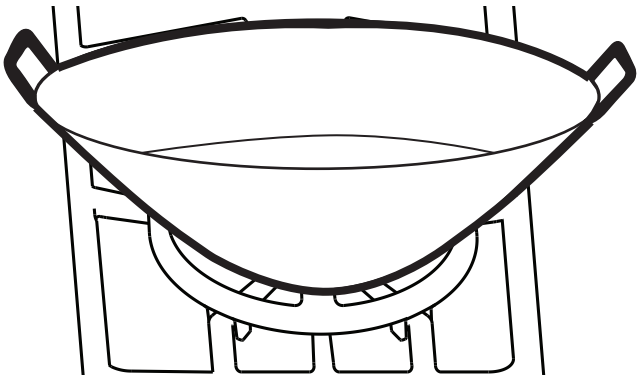


Figure 16 : Wok à fond rond dans un anneau de support

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 28* 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		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		**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		**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		**XLO** - Pour mijoter lentement **XLO** - Pour maintenir la chaleur, couvrir
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	Identique aux brûleurs standards **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

Utilisation de la plaque chauffante électrique

Description

La plaque chauffante encastrée est faite d'aluminium de qualité professionnelle avec un fini antiadhésif. Cela 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'utilisation et d'entretien.

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.

Les modèles de 24 po sont munis de deux éléments chauffants pouvant être ajustés séparément, ce qui vous permet de faire cuire des aliments à différentes températures en même temps.

- 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.

Préparation de la plaque

1. Avant d'être utilisée, la plaque chauffante doit être lavée à l'eau chaude savonneuse, puis rincée à l'eau claire.
2. 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.
3. Déplacer de la plaque chauffante sur le côté (*Figure 17*).

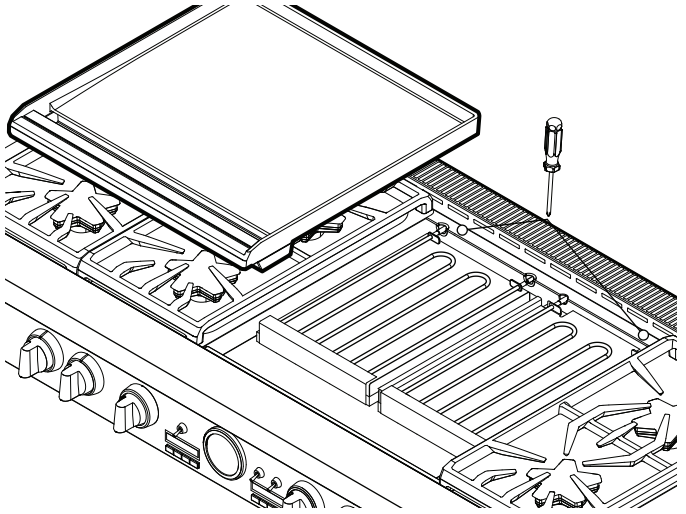


Figure 17 : Vis de nivelage de la plaque chauffante

4. Ajustez les deux vis situées sous la plaque, à l'arrière de celle-ci. Commencez par dévisser les vis d'un demi-tour.
5. Les ajustements subséquents devraient se faire par quart de tour jusqu'à ce que l'eau coule dans les collecteurs de graisse.

La plaque peut être utilisée sans beurre, margarine ou huile. Toutefois, une petite quantité peut être utilisée pour donner du goût aux aliments.

N'utilisez PAS des ustensiles métalliques sur la surface de la plaque chauffante. 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.

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

Conseils de cuisson 12" plaque chauffante

ALIMENT	RÉGLAGE
Œufs	325°F – 350°F
Bacon, saucisses à déjeuner	450°F – 475°F
Sandwichs grillés	375°F – 400°F
Poitrines de poulet désossées	425°F – 450°F
Côtelettes de porc désossées de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	425°F – 450°F
Steaks de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	450°F – 475°F
Boulettes de bœuf haché de 6 onces	450°F – 475°F
Boulettes de dinde hachée, 6 onces	450°F – 475°F
Hot Dogs	350°F – 375°F
Tranches de jambon de 1/2 po (12,7 mm) d'épaisseur	350°F – 375°F
Crêpes, pain doré	400°F – 425°F
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	400°F – 425°F
* Pour garantir une cuisson uniforme, assurez-vous que l'épaisseur des aliments est uniforme.	

Conseils de cuisson 24" plaque chauffante

ALIMENT	RÉGLAGE
Œufs	375°F – 300°F
Bacon, saucisses à déjeuner	400°F – 450°F
Sandwichs grillés	350°F – 375°F
Poitrines de poulet désossées	400°F – 425°F
Côtelettes de porc désossées de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	400°F – 425°F
Steaks de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	425°F – 450°F
Boulettes de bœuf haché de 6 onces	400°F – 425°F
Boulettes de dinde hachée, 6 onces	400°F – 425°F
Hot Dogs	300°F – 350°F
Tranches de jambon de 1/2 po (12,7 mm) d'épaisseur	350°F – 375°F
Crêpes, pain doré	350°F – 375°F
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	400°F – 425°F
* Pour garantir une cuisson uniforme, assurez-vous que l'épaisseur des aliments est uniforme.	

Utilisez le réglage de température le plus bas possible. Vous pourriez avoir à modifier les recettes, car le revêtement antiadhérent brunit et saisit les aliments à de basses températures.

Recommandations pour le nettoyage

- 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.
- Prenez garde de ne pas endommager la surface avec les ustensiles.
  - Ne coupez pas directement d'aliments sur la plaque chauffante.
  - Ne pas utiliser des ustensiles en métal.
  - Utilisez des ustensiles de plastique ou de bois pour éviter d'égratigner la surface antiadhérente.
- Vous pouvez laver la plaque chauffante au lave-vaisselle. Cependant, nous recommandons de la laver à la main.

Plateau à graisse de la plaque chauffante

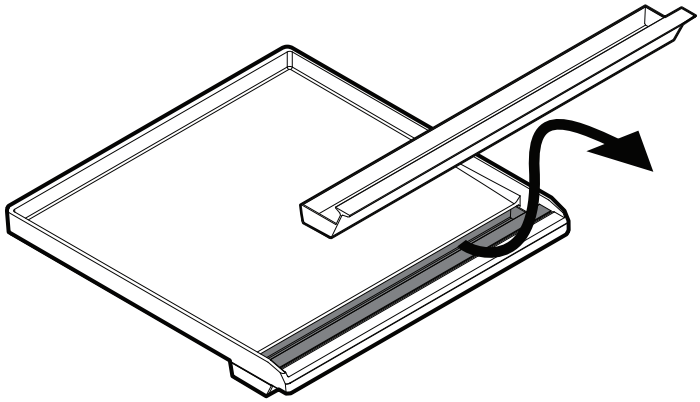


Figure 18 : Plateau à graisse

- Ne faites PAS chauffer d'ustensiles de cuisson sur la plaque à griller.
- 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.

Instructions de graissage de la plaque chauffante

Si la plaque chauffante perd ses propriétés antiadhérentes au fil du temps, suivez les instructions suivantes pour les lui redonner. Pour assurer le rendement optimal et la longévité de votre plaque chauffante, suivez ces instructions simples de nettoyage et de graissage.

Préparation de la plaque chauffante pour le graissage

La plaque chauffante doit être propre et tous les résidus doivent être enlevés avant de procéder au graissage.

1. Utilisez un mélange de gros sel avec un peu de vinaigre blanc pour déloger les résidus de la plaque chauffante.

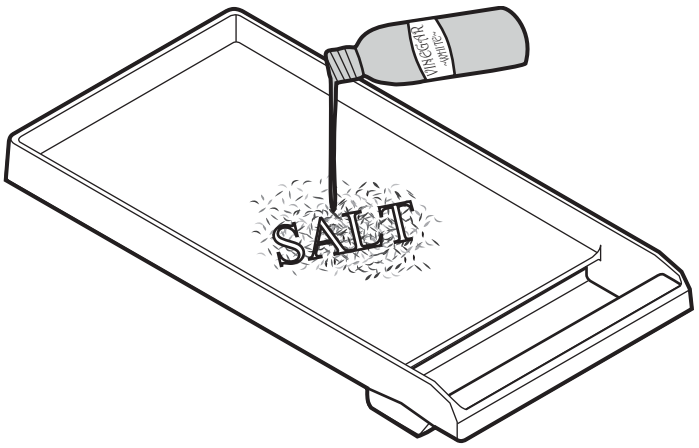


Figure 19 : Préparation de la plaque chauffante

2. Rincez en profondeur avec de l'eau claire.
3. Séchez totalement la plaque chauffante.

Graissage de la plaque chauffante

Le graissage est un processus par lequel une couche de graisse animale ou d'huile végétale est appliquée et cuite sur un ustensile de cuisson. La couche d'huile fournit une surface antiadhérente.

1. Utilisez un essuie-tout pour appliquer une couche mince et uniforme de lard, de Crisco[mc], ou d'huile d'olive sur la surface de la plaque chauffante.

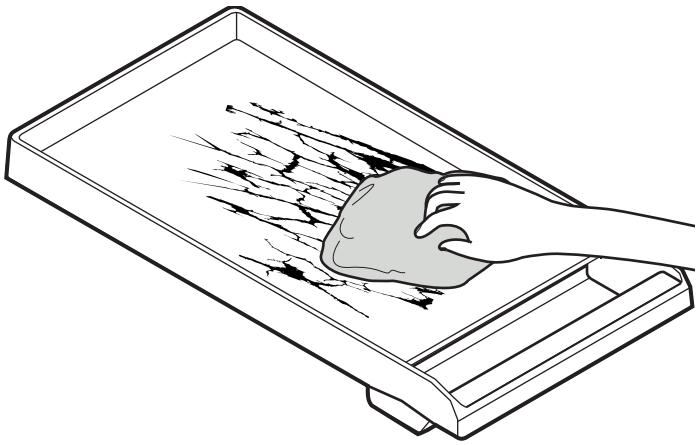


Figure 20 : Graissage de la plaque chauffante

2. Faites cuire la plaque chauffante à 350 °F pendant une heure.
3. Retirez la plaque chauffante du four et laissez-la refroidir à la température ambiante.
4. Appliquez une deuxième couche de graisse ou d'huile et faites cuire la plaque chauffante à 350 °F pendant une autre heure.
5. Répétez le processus au moins une autre fois pour un total de trois couches d'huile ou de graisse.

Après le graissage

1. Après avoir fait cuire votre plaque chauffante, laissez-la refroidir et nettoyez-la avec un chiffon humide. Laissez-la sécher.
2. Ajoutez une mince couche d'huile ou de graisse avant d'entreposer la plaque chauffante dans un endroit frais et sec.
3. Ce processus redonnera à la plaque chauffante ses propriétés antiadhérentes. Le rendement de la plaque chauffante s'améliorera avec d'autres graissages.
4. Pour dégraisser la plaque chauffante avant de procéder à son graissage, utilisez un mélange de sel et de vinaigre.

Utilisation du gril électrique

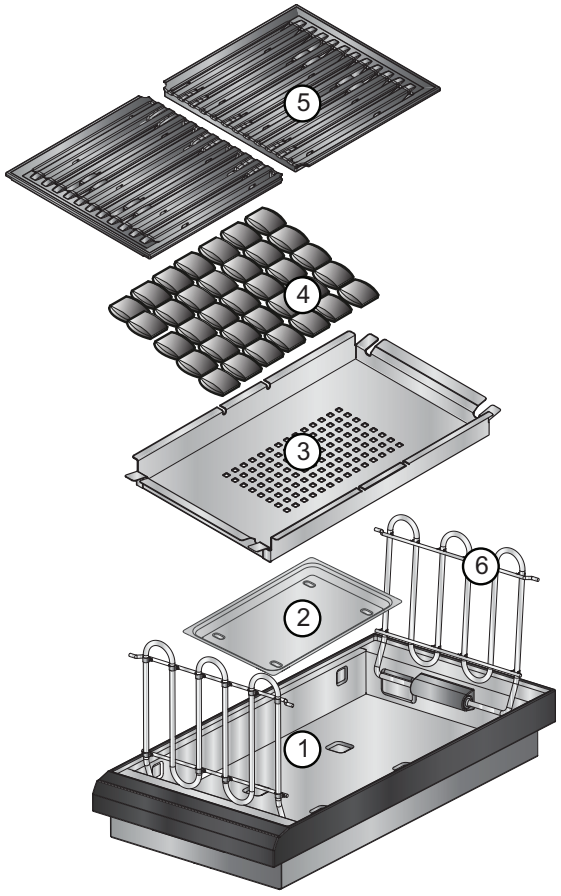
(disponible sur certains modèles)

Description

Les grilles du gril encastrable sont faites de fonte de qualité professionnelle. Ce métal fait en sorte que les grilles répartissent uniformément la chaleur et sont faciles à nettoyer.

Il est possible d'installer une plaque chauffante de fonte antiadhérente (*PAGRIDDLEN*), vendue séparément. Consultez les instructions de l'accessoire de la plaque chauffante pour obtenir plus de détails.

Assemblage du gril



1. Boîtier du gril
2. Plateau à graisse
3. Panier des briquettes de céramique
4. Briquettes de céramique
5. Grilles du gril (x2)
6. Éléments (x2)

Figure 21: Assemblage du gril

1. Effectuez la rotation des éléments (6) et enlevez le briquettes de céramique (3) se trouvant à l'intérieur du boîtier du gril (1).
2. Installez le plateau à graisse (2) sous le boîtier du gril (1). (Le plateau à graisse est emballé dans la grande boîte en carton qui se trouvait sur le dessus de la cuisinière.) Alignez les saillies du plateau à graisse (2) avec les cavités situées sous le boîtier (1).
3. Mettez le briquettes de céramique (4) dans le boîtier du gril (1).
4. Disposez les briquettes de céramique (4) dans le panier à briquettes (3), en une seule couche, de façon à ce que chacune d'elles touche les autres briquettes adjacentes. Les briquettes de céramique ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants.
5. Rabattez les deux éléments chauffants du gril vers le bas (6). Les éléments chauffants du gril doivent être à plat. Les supports doivent reposer à l'intérieur des crans latéraux.
6. Installez les grilles du gril (5). Assurez-vous que les grilles sont installées de niveau dans le boîtier du gril (1).

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter tout risque de blessure, ne faites **JAMAIS** fonctionner le gril s'il n'y a pas de grilles ou de plaque chauffante installées.
- Ne laissez **JAMAIS** le gril sans surveillance lorsque vous cuisinez.
- Faites attention lorsque vous utilisez de l'huile et de la graisse. Lorsqu'ils sont surchauffés, les huiles et la graisse peuvent provoquer des incendies.
- N'utilisez PAS de copeaux de bois, pierres de lave, ou de briquettes de charbon. N'utilisez que les briquettes de céramique (*PABRICKBKN*) recommandées.
- N'utilisez PAS de plats, casseroles, poêlons ou autre ustensile sur le gril.
- **N'utilisez jamais du papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou envelopper le gril**. Vous pourriez endommager le gril et causer un incendie si de la chaleur reste emprisonnée.
- Vérifiez le plateau à graisse avant chaque utilisation. Une trop grande quantité de graisse dans le plateau peut causer un risque d'incendie.
- Si des flammes apparaissent, nettoyez le gras accumulé sur les grilles, le plateau à graisse, le panier des briquettes de céramique et les autres surfaces.
- L'accumulation de graisse favorise la formation de flammes et de fumée pendant la cuisson.
- Vous devez remplacer les briquettes de céramique lorsqu'elles sont noires, ce qui signifie qu'elles sont saturées de gras. Elles peuvent alors générer beaucoup de fumée ou prendre feu pendant le fonctionnement de l'appareil.

— Lavez les grilles du gril avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire avant chaque utilisation.

IMPORTANT :

- Si des flammes se forment pendant l'utilisation du gril, éteignez l'appareil et retirez les aliments. Prenez garde de ne pas vous blesser lorsque vous retirez les aliments.
- Souvent, les flammes s'éteignent d'elles-mêmes en quelques minutes une fois que les accumulations de graisse se sont consumées. Ne laissez pas le gril sans surveillance avant que les flammes ne se soient éteintes. Vous pouvez étouffer les flammes en les saupoudrant d'une généreuse couche de bicarbonate de soude ou de sel.
- Si des flammes se forment, vous devriez remplacer les pierres à lave ou les briquettes de céramique et nettoyer le gras accumulé sur les grilles, le plateau à graisse, le panier briquettes de céramique et les autres surfaces avant d'utiliser à nouveau le gril. Les accumulations de graisse favorisent la formation de flammes et de fumée pendant la cuisson.
- Séchez les aliments humides avant de les mettre sur le gril.
- Plus un aliment est humide, plus il est susceptible de produire de la fumée.
- Lorsque vous utilisez le gril, la graisse qui s'échappe des aliments peut s'enflammer brièvement.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE :

- Utilisez les ustensiles appropriés avec de longues poignées qui vous permettent de manier les aliments loin de la chaleur et des flammes.
- **NE** portez **PAS** de vêtements amples lorsque vous cuisinez.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsque vous cuisinez.
- Après chaque utilisation, enlevez les accumulations de graisse sur la surface du gril et dans les plateaux à graisse pour réduire les risques d'incendie. Vous devriez également nettoyer régulièrement la hotte et les surfaces adjacentes au gril selon les recommandations du manuel d'utilisation.
- Gardez un extincteur à portée de la main.

Fonctionnement du gril

1. Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous qu'il y a des briquettes de céramique l'appareil et que les deux grilles du gril sont correctement installées.
2. Appuyez sur le bouton de réglage de température et tournez-le à la température souhaitée.
   - Les commandes électroniques du gril permettent d'ajuster l'intensité de LOW à HIGH. Les boutons ne sont pas munis de réglages fixes.
   - Les deux éléments chauffants du gril peuvent être ajustés séparément. Cela vous permet de faire griller des aliments à deux températures différentes en même temps. Aussi, vous pouvez utiliser une partie pour faire griller les aliments et l'autre partie pour les garder chauds.
3. Lors de la première utilisation, faites chauffer le gril pendant environ dix minutes pour éliminer les résidus de fabrication et libérer les mauvaises odeurs.
4. Pour obtenir de meilleurs résultats, préchauffez le gril avant de faire cuire des aliments.

⚠ ATTENTION

Nettoyez le gril après chaque utilisation. Laissez à l'appareil le temps de refroidir avant de le nettoyer.

Conseils de grillade

- Préchauffez toujours le gril. Lorsque vous cuisinez à la puissance maximale, préchauffez le gril à HIGH pendant dix minutes. Lorsque vous cuisinez à intensité moyenne, préchauffez le gril à HIGH pendant cinq minutes, puis réduisez la température une fois que les aliments sont sur le gril.
- Faites tremper les brochettes de bois dans de l'eau pendant au moins 20 minutes avant de les mettre sur le gril.
- Avant de faire griller des aliments, vous pouvez les badigeonner d'huile résistant à la chaleur (comme de l'huile d'arachides) ou les faire mariner. Assurez-vous de ne pas utiliser trop d'huile ou de marinade, sans quoi les aliments pourraient prendre feu et produire beaucoup de fumée.
- Déposez les aliments directement sur les grilles du gril. N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux.
- La viande salaisonnée, comme le jambon ou les côtelettes de porc fumées, n'est pas faite pour être grillée. Des composés chimiques mauvais pour la santé peuvent se former lors de leur cuisson sur le gril.
- Pour éviter que les aliments ne s'enflamment, enlevez l'excédent de gras avant de les faire griller.
- N'utilisez PAS de produits nettoyants sur les éléments. S'il y a de la graisse sur les éléments, laissez-leur le temps de brûler.
- Pour absorber le gras de la plaque chauffante, saupoudrez-la avec du gros sel après chaque utilisation.

Recommandations pour la cuisson sur le gril

IMPORTANT :

- **VOUS NE DEVRIEZ PAS UTILISER LE GRIL SANS UNE VENTILATION ADÉQUATE.**
- **Vous ne devriez pas préparer d'aliments à forte teneur en gras sur un gril intérieur. Le fait de faire griller des aliments à forte teneur en gras (comme certains types de bœuf haché, saucisses, etc.) augmente les possibilités de formation de fumées et de flammes.**

ALIMENT*	RÉGLAGE**	TEMPS DE CUISSON (MINUTES)	NOTES
BŒUF			
Hamburgers, ¾" (2 cm) (à point)	HIGH	12 – 14	Tourner une fois que du jus apparaît à la surface.
Steak d'aloyau, 1½" (4 cm) (à point)	HIGH	20 – 22	Enlever l'excédent de graisse.
Faux-filet ou surlonge, 1" (3 cm) (à point)	HIGH	10 – 12	Enlever l'excédent de graisse.
Brochettes, steak (à point)	HIGH	24 – 28	Tourner de temps en temps.
PORC			
Côtelettes de porc, ¾" (2 cm)	HIGH	16 – 20	Enlever l'excédent de graisse.
Saucisses ou Bratwurst	MED HIGH	16 – 20	Percer avant de griller.
Hot Dogs	HIGH	6 – 8	Placer horizontalement sur le gril.
VOLAILLE			
Cuisses et pilons	MED HIGH	34 – 38	Tourner de temps en temps, enlever l'excédent de peau.
Ailes de poulet, entières	MED HIGH	18 – 22	Tourner de temps en temps.
Poitrines de poulet sans os, ½" (1 cm)	MED HIGH	20 – 24	Couper en filets de la même épaisseur avant de faire cuire.
Brochettes, poulet	HIGH	30 – 33	Tourner de temps en temps.
FRUITS DE MER			
Darnes, 2" (6 cm)	MED HIGH	18 – 20	Badigeonner d'huile avant de faire griller.
Filets de poisson, ¾" (2 cm)	MED HIGH	16 – 20	Badigeonner d'huile avant de faire griller.
Brochettes de crevettes	MED HIGH	10 – 14	Tourner de temps en temps.
FRUITS ET LÉGUMES FRAIS			
Champignons portobello	HIGH	8 – 10	Badigeonner d'huile.
Poivrons, quartiers	HIGH	8 – 10	Tourner de temps en temps.
Aubergine en tranches, ½" (1 cm)	HIGH	8 – 10	Badigeonner avec un peu d'huile.
Tomates, coupées en deux	HIGH	8 – 10	Badigeonner d'huile.
Ananas en tranches	HIGH	4 – 6	—
Pêches, coupées en deux	HIGH	4 – 6	—
AUTRE			
Pains à hot dog ou hamburger	MED HIGH	4 – 6	Badigeonner de beurre.
Tofu ferme en tranches	MED HIGH	8 – 12	Mettre en brochette pour une grillade facile.

* Pour une cuisson uniforme, veuillez bien répartir les aliments sur la surface de cuisson.

** Les réglages apparaissant dans le tableau ne devraient être considérés que comme des lignes directrices puisque la quantité de chaleur requise peut varier selon le type et l'état des aliments.

Utilisation du four à convection

Utilisation du Four

Fonctionnement du four

Position des grilles pour la cuisson

Les positions des grilles de four sont numérotées comme un ascenseur. Le numéro un est la position la plus basse et le numéro cinq est celle la plus haute.

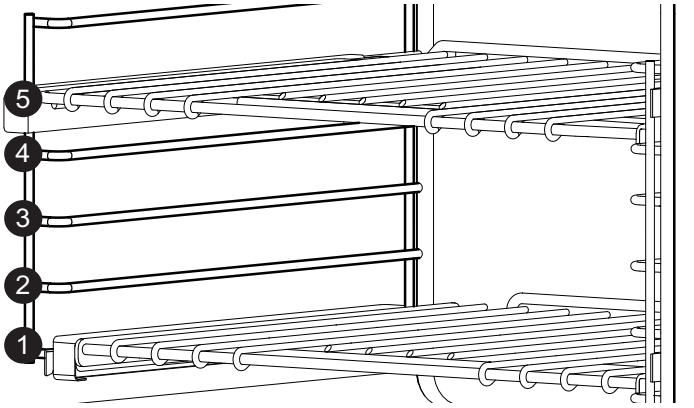


Figure 22 : Four principal positions des grilles

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.

Cuisson avec une seule grille – four principal

Niveau	Mode BAKE
#3	-- Les meilleurs résultats s'obtiennent avec la position de grille numéro 3.
#2	-- Si l'aliment occupe beaucoup de place, comme un gâteau des anges. -- Les tartes cuisent mieux à la position 2. Le fond de la pâté devient ainsi croustillant sans que le dessus de la tarte ne soit trop doré. -- Pour faire rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille, comme une côte de bœuf ou une dinde.

Cuisson avec deux grilles – principal du four

Niveau	Mode BAKE or CONVEC BAKE
#2 & #4	-- Casserole

Cuisson avec trois grilles dans le four principal

Pour la cuisson avec trois grilles, le mode Convection Bake (Cuisson par convection) doit être utilisé.

Optimisation des résultats

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.

- 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).

Plats pour le four

- Plats en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), verre résistant à la chaleur, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients allant au four.
- Les plaques à biscuits adaptées ont un petit rebord d'un seul côté. Les tôles épaisses ou celles qui ont plus d'un côté peuvent modifier le temps de cuisson.

Placement des plats

- Laissez un espace d'au moins 25 mm (1 po) entre les plats et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler.

- Espacez les plats de sorte qu'ils ne se trouvent pas l'un au-dessus de l'autre. Laissez 38 mm (1½ po) au-dessus et en dessous de chaque plat.

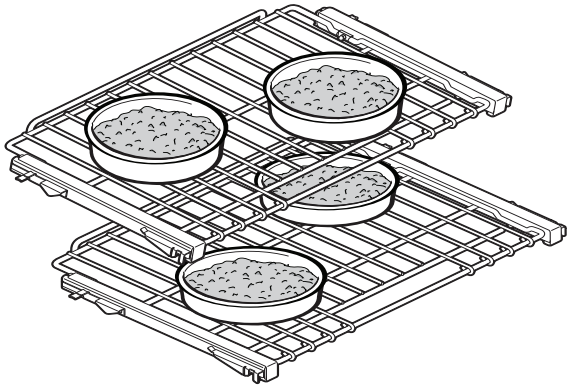
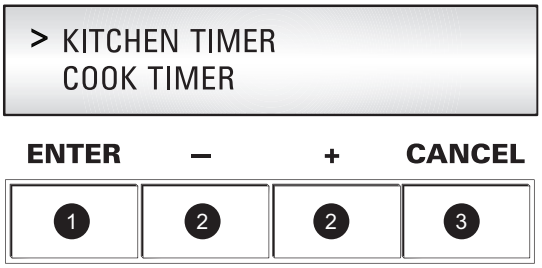


Figure 23 : Placement des plats

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.
3. La touche **CANCEL** annule toutes les fonctions choisies.

Figure 24 : 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. Appuyez sur **ENTER**.
6. 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.

Réglage des fours

1. Placez la grille à la position désirée et fermez la porte.
2. Réglez l'anneau de sélection de mode à BAKE (cuisson au four), par exemple.

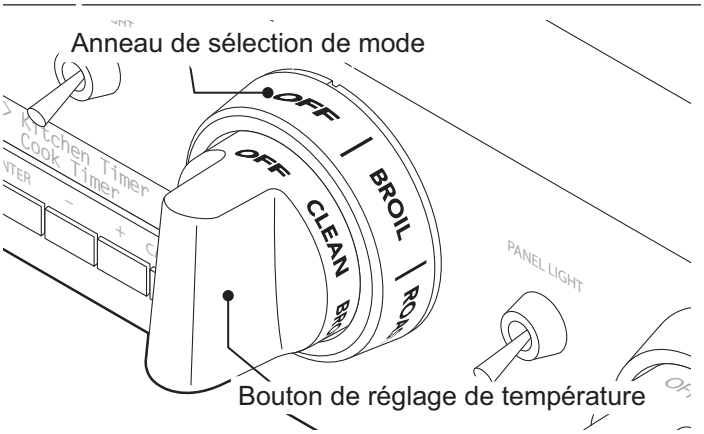


Figure 25 : Tableau de commande du modèle de 48 po

3. Réglez le bouton de réglage de température à la température désirée.
   - 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.

4. Une fois que le four est préchauffé, placez-y les aliments à faire cuire.

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. Localiser de la sonde (*Figure 26*).

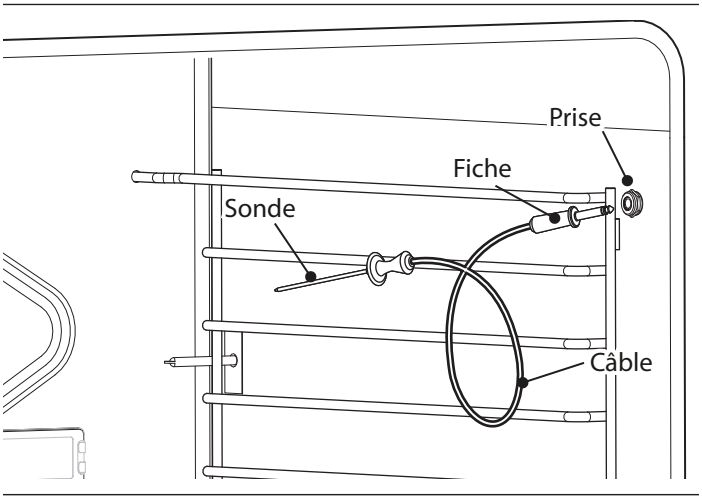


Figure 26 : Sonde thermique

2. Insérez le bout de la fiche 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.
   - Insérez la sonde jusqu'à ce que sa pointe se trouve au centre de la portion la plus épaisse de la viande. Veillez à ce que la sonde ne touche pas un os, du gras ou du cartilage.
   - Pour la volaille, insérez la sonde à l'intérieur du muscle d'une cuisse.
   - 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 *U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service*, pour la consommation sécuritaire, sont les suivantes :	
PORC, AGNEAU, VEAU, BŒUF HACHÉE	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, 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)

IMPORTANT :

- 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.
- 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)

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.

Pour régler Offset

1. Appuyez sur **ENTER**.
2. Utilisez les touches « **+** » et « **-** » pour choisir le mode **SETTINGS**.
3. Utilisez les touches « **+** » et « **-** » pour choisir le mode offset.
4. Appuyez sur **ENTER**.

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.
    - 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 fours si la soufflerie de refroidissement ne se met pas en marche. Appelez un centre de service qualifié pour que le four soit réparé.

Rôtissage (Roast)

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.

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.

Recommandations pour le rôtissage

Viande et Volaille	Température du Four	Position de Grille
BŒUF		
Braisé, 3-4 libres	350°F (180°C)	1
Pointe de poitrine	350°F (180°C)	2
Bloc d'épaule	350°F (180°C)	1
Pain de viande	350°F (180°C)	3
VOLAILLE		
Poulet, entier	375°F (190°C)	2
Poulet, morceaux	375°F (190°C)	2
Dinde, entière	325°F (165°C)	2
PORC		
Épaule	325°F (165°C)	1
Demi-jambon fumé	325°F (165°C)	1

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.

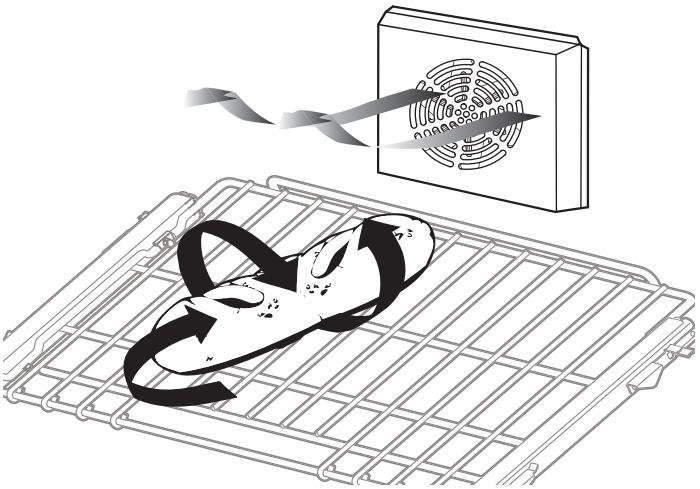


Figure 27 : Ventilateur de convection

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 40* »). 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, Colorato 80521. Vous pourriez avoir à payer des frais pour obtenir les bulletins. Précisez le type d'information désiré (ex. : gâteaux, biscuits, pains, etc).

Convection Position des grilles

Voir *Figure 22 à la page 38* pour les positions de grille.

Cuisson à une grille

Niveau	Mode CONVEC BAKE
#3	-- Pour la cuisson avec une grille, de meilleurs résultats sont obtenus en mode cuisson.
#2	-- Pour faire rôtir une dinde ou une grosse pièce de viande, la cuisson à convection peut être utilisée.

Cuisson à deux grilles

Niveau	Mode CONVEC BAKE
#2 & #4	-- 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

Niveau	Mode CONVEC BAKE
#1, #3, & #5	-- Lorsque vous devez faire cuire plusieurs plaques à biscuits, placez-les directement les unes au-dessus des autres sur leur grille respective pour laisser l'air circuler.

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.

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 (66°C).
- Vérifiez les aliments une fois que le temps de séchage minimum s'est écoulé.
- 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	TEMPS APPROX. (H)	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.

Recommandations pour la cuisson à convection

ALIMENTS	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE
Biscuits	375°F (190°C)
Gâteaux fourrés	350°F (180°C)
Feuilletés	350°F (180°C)
Gâteaux Bundt™	325°F (165°C)
Carrés au chocolat ou biscuits rectangulaires	325°F (165°C)
Biscuits	425°F (220°C)
Préparation rapide pour pain	350°F (180°C)
Muffins	425°F (220°C)
Tartes aux fruits	425°F (220°C)
Pavés aux fruits	400°F (205°C)
Pain à la levure, miches	350°F (180°C)
Petits pains	375°F (190°C)
Rouleaux à la cannelle	375°F (190°C)
Gâteau danois	375°F (190°C)

Garder-au-chaud (Keep Warm)

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.

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.

⚠ 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.

⚠ ATTENTION

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

Apprêt (Proof)

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).

Il vaut mieux utiliser la fonction Apprêt lorsque le four est froid.

Comment ajuster le four 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

Suggestions de température pour conserver la chaleur des aliments

Aliment	Température du Four
Bœuf	150°F (70°C)
Bacon	225°F (110°C)
Biscuits et muffins (recouverts)	200°F (90°C)
Ragoût (recouvert)	200°F (90°C)
Poisson et fruits de mer	200°F (90°C)
Aliments frits	225°F (110°C)
Jus de viande ou sauces à la crème (recouverts)	175°F (80°C)
Rôtis de veau et d'agneau	200°F (90°C)
Crêpes et gaufres (recouvertes)	225°F (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	200°F (90°C)
Volaille (recouverte)	200°F (90°C)
Légumes (recouverts)	175°F (80°C)
Bœuf	150°F (70°C)

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.

BROIL (GRILLER) et CONVEC BROIL (GRILLER PAR CONVECTION)

Recommandations pour le grilloir

Préchauffage du grilloir

Il est recommandé de préchauffer l'élément du grilloir avant de commencer à cuisiner. Fait es 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 de cuisinière mixte

Niveau	Mode BROIL - Cuisinière mixte
#5	-- Réglez à cette position pour griller des steaks, des galettes de viande, du steak de jambon et des côtelettes d'agneau de 1 po (26 mm) ou moins d'épaisseur, ou pour brunir des aliments.
#4	-- Réglez à cette position pour griller des pièces de viande de 1⅛ po ou plus d'épaisseur, du poisson, de la volaille, des côtelettes de porc, du steak de jambon de 1 po (26 mm) ou plus d'épaisseur.
#3	-- Réglez à cette position pour griller des morceaux de poulet ou des demi-poulets.

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.

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.

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 du grilloir

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

Aliment	Niveau	Mode
BŒUF		
Boulettes de viande hachée, épaisseur ½ po	#5	BROIL ou CONVEC BROIL
Bifteck d'aloyau	#4	BROIL ou CONVEC BROIL
Bavette de flanchet	#4	BROIL ou CONVEC BROIL
Rosbif de côte	#3	ROAST ou CONVEC ROAST
PAINS		
Rôtie, pain à l'ail, etc.	#5	BROIL
VOLAILLE		
Poitrines de poulet sans peau, désossées	#4	BROIL ou CONVEC BROIL
Cuisses de poulet	#3	BROIL ou CONVEC BROIL
Demi-poulets	#3	BROIL ou CONVEC BROIL
Poulet rôti	#2	ROAST ou CONVEC ROAST
Dinde	#2	BROIL ou CONVEC BROIL

Entretien et maintenance

Entretien et maintenance

Autonettoyage du four principal

⚠ MISE EN GARDE

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

Four principal

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

Lorsque le four est en mode nettoyage, les brûleurs de série STAR^{mc} de la table de cuisson, et la plaque 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 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.
   - L'afficheur indique le temps restant.

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 replacez **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 il ne doivent pas cuire dans la porcelaine durant la prochaine utilisation de la cuisinière.
2. **Retirez les grilles du four.** Consultez le paragraphe Grilles dans la section Recommandations de nettoyage de la cuisinière, *page 52*.
3. **Les éléments chauffants du four n'ont besoin d'aucun nettoyage** ; ils se nettoient d'eux-mêmes lorsque le four est en usage. Les deux éléments sont branchés en permanence. Il est inutile de nettoyer l'écran de l'élément de grillage.

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

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

Lorsque vous nettoyez cette cuisinière :

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

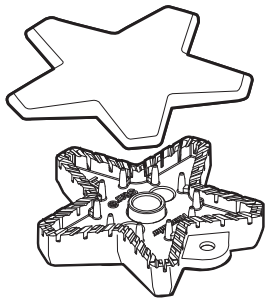
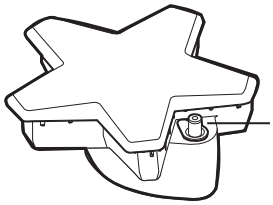
6. **N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS NETTOYANTS À BASE DE CHLORE.**

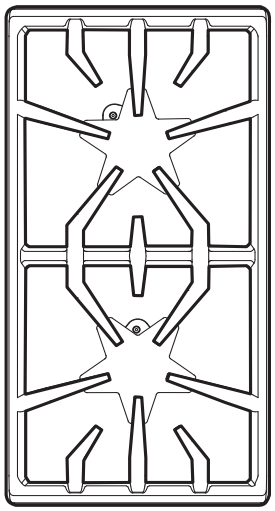
⚠ AVERTISSEMENT
Évitez de nettoyer l'une ou l'autre partie de la cuisinière lorsqu'elle est chaude.

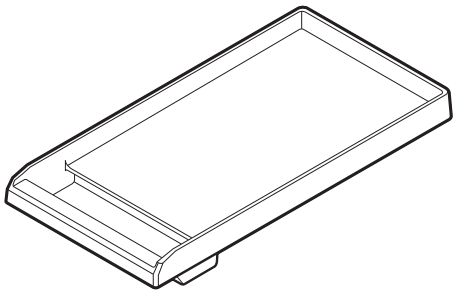
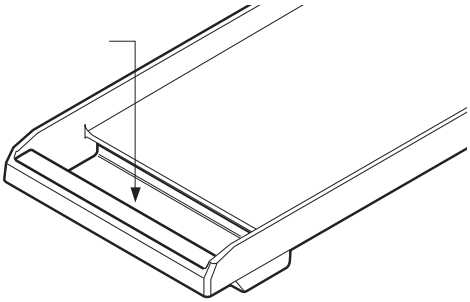
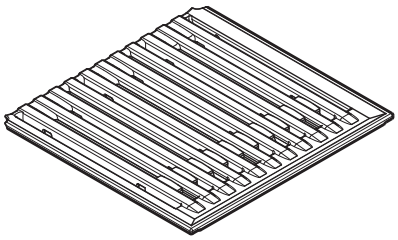
Noms de marques

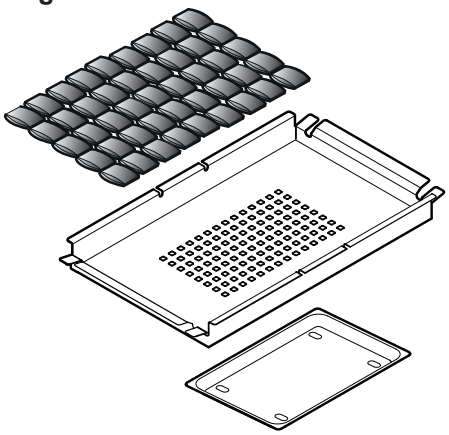
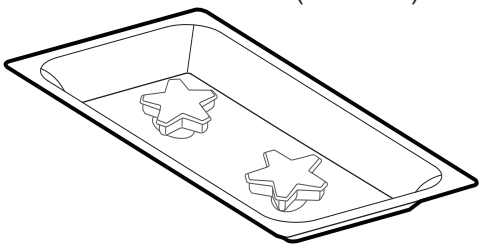
L'utilisation des noms de marques ne se veut qu'une indication du type de produit nettoyant. Elle ne constitue nullement une approbation. L'omission de l'une ou l'autre marque de produit nettoyant n'indique pas qu'il est inadéquat. De nombreux produits sont distribués localement et ne se trouvent que 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.

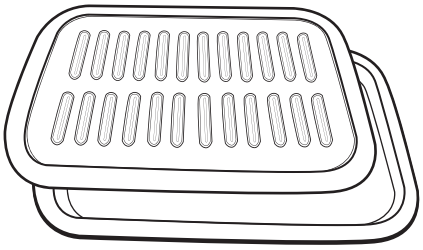
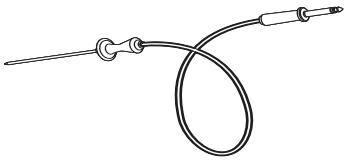
Recommandations de nettoyage

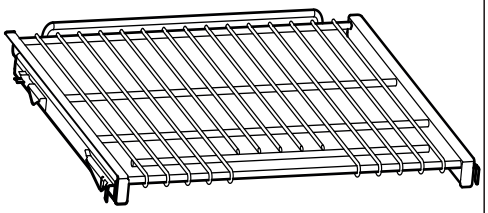
PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS
Couvercle en fonte et base des brûleurs STAR[mc] **en laiton** 	• Brosse à dents à soies dures en nylon pour le nettoyage des orifices. • Une fois le nettoyage terminé, veillez à ce que le couvercle du brûleur STAR soit correctement logé sur sa base. • Ne frottez **PAS** et n'agrandissez pas les orifices du couvercle de brûleur STAR. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- Bon-ami® -- Cameo® Aluminum and Stainless Steel Cleaner -- Wright's® All Purpose Brass Polish -- Kleen King®
Allumeurs Céramique 	• 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. • **Produits nettoyants suggérés :** -- Utilisez un coton-tige trempé dans l'eau -- Fantastik®
Boutons de commande / métal **Enjoliveurs** / chrome	• Ne faites **PAS** tremper les boutons. • Ne forcez **PAS** les boutons sur une mauvaise tige de valve. • **Produits nettoyants suggérés :** -- Utilisez un coton-tige trempé dans l'eau

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS
Fini extérieur/protecteur arrière Acier inoxydable	• L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches d'aliments et piqûres, pourvu que la surface soit gardée propre et protégée. • 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. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- Fantastik® -- Siege® Stainless Steel and Aluminum Cleaner -- Kleen King® Stainless Steel Liquid Cleaner -- THERMADOR Stainless Steel Conditioner (00576697) pour protéger le fini des taches et piqûres ; améliore l'apparence. -- Taches d'eau dure : Vinaigre. • **Décoloration due à la chaleur**; rincez et séchez à fond : -- Cameo® -- Barkeepers Friend® -- Zud® -- Wright's® All Purpose Brass Polish
Grilles Porcelaine émaillée sur fonte 	• Les grilles sont lourdes ; soyez prudent lorsque vous les soulevez. Déposez-les sur une surface protégée. • Compte tenu de la texture rugueuse des grilles, des dépôts en aluminium du dessous des poêlons peuvent parfois se détacher et remplir les espaces entre les rayures des grilles. Faites attention lorsque vous cuisinez avec des poêlons et casseroles en laiton et en aluminium, car ces types de plats peuvent parfois laisser des dépôts de métal sur les grilles. • 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. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- Fantastik® -- Bon-ami® -- Soft Scrub® • **Abrasifs pour les taches tenaces**; rincez et séchez à fond : -- Tampon de laine d'acier savonneux -- Lestoil® -- Autre produit dégraissant • **Dépôts de métal :** -- Éponge à récurer Scotch Brite -- Laine d'acier

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS
Plaque chauffante Aluminium avec revêtement anti-adhésif 	• 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. • 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]. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- mettez-le au lave-vaisselle -- Soft Scrub®
Plateau récupérateur de graisse de la plaque chauffante Aluminium avec revêtement anti-adhésif 	• 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. • Videz le plateau récupéra-teur de graisse après chaque utilisation. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- Mettez-le au lave-vaisselle -- Soft Scrub®
Grilles du gril Porcelaine émaillée sur fonte 	• Nettoyez les grilles après chaque utilisation. • Placez la grille du gril dans l'évier et versez de l'eau bouillante sur la grille. Mettez un linge à vaisselle sur le dessus de la grille et versez de l'eau bouillante sur le linge. Laissez tremper les résidus. Grattez tous les débris avec un tampon à récurer savonneux. • **Abrasifs pour les taches tenaces :** Soft Scrub®. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- Mettez-le au lave-vaisselle -- Soft Scrub® -- Brosse à fils en laiton doux pour les taches tenaces. Les brosses à fils de fer rigides peuvent égratigner le recouvrement de porcelaine des grilles et causer leur oxydation prématurée. • **Abrasifs pour les taches tenaces**; rincez et séchez à fond : -- Tampon de laine d'acier savonneux -- Lestoil® -- Autre produit dégraissant

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS
Briquettes de céramique, Briquettes de céramique, et Plateau à graisse du gril 	• **Briquettes de céramique de nettoyage** 1) Placez doucement les briquettes de céramique saturées de gras dans un grand contenant de six litres ou plus. 2) Remplissez le contenant d'eau propre de façon à ce que les briquettes soient couvertes par au moins un demi-pouce d'eau. 3) Portez l'eau à ébullition et laissez-la bouillir pendant 10 minutes. 4) Éteignez le feu et laissez l'eau refroidir jusqu'à une température sécuritaire. 5) Débarrassez-vous de l'eau et tapotez les briquettes avec de vieilles serviettes ou des essuie-tout pour les sécher. 6) Laissez sécher les briquettes à l'air ambiant pendant au moins deux heures. Il se peut qu'il y ait des taches de graisse permanentes sur les briquettes après le nettoyage. 7) Remettez les briquettes propres et sèches dans le gril avant de le réutiliser. • Vous pouvez vous procurer de nouvelles briquettes de céramique à la boutique électronique de THERMADOR (numéro de commande : *PABRICKBKN*). Consultez le verso pour obtenir des renseignements sur le soutien technique. **! MISE EN GARDE :** • Vous devez remplacer les briquettes de céramique lorsqu'elles sont noires, ce qui signifie qu'elles sont saturées de gras. Elles peuvent alors générer beaucoup de fumée ou prendre feu pendant le fonctionnement de l'appareil. • **Produits nettoyants recommandés pour le panier et le plateau à graisse;** rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- Mettez-le au lave-vaisselle
Plateau collecteur de surface / bandes de garniture Porcelaine émaillée (fini lustré) 	• 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. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- Soft Scrub® -- Bar Keeper's Friend® -- Bon-ami® -- Comet® -- Ajax® • **Abrasifs pour les taches tenaces**; rincez et séchez à fond : -- Utilisez des tampons de fibre ou de laine d'acier imbibés de savon

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS
Cavité Porcelaine émaillée sur acier	• Le fini de porcelaine émaillée résiste à l'acide, mais il n'est pas à l'épreuve de l'acide. Les aliments acides, par exemple le jus de citron, la tomate, la rhubarbe, le vinaigre, l'alcool et le lait, doivent être essuyés car il ne doivent pas cuire dans la porcelaine durant la prochaine utilisation de la cuisinière. Après un certain temps, la porcelaine peut se craqueler (présenter des lignes fines comme des cheveux). Cela n'affecte en rien sa performance. • Appliquez du produit nettoyant sur une éponge ou un chiffon humide. Frottez doucement. Rincez en profondeur et séchez. Si des aliments ont brûlé sur le four et qu'ils sont difficiles à nettoyer, vous pouvez les humidifier avec un chiffon imbibé du produit suggéré. Fermez la porte et laissez tremper jusqu'à ce que vous puissiez facilement enlever les résidus d'aliment avec un chiffon savonneux humide ou peu abrasif. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- Vinaigre -- Soft Scrub® -- Bon-ami® -- Comet®
Portes	• 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.
Joint Joint d'étanchéité de la porte	• Vaporisez le produit nettoyant et séchez-le avec un chiffon. Ne frottez PAS. N'enlevez pas, ne déplacez pas et n'endommagez pas la maille. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- Fantastik®
Plaque à fentes de la lèchefrite/fond Porcelaine émaillée 	• 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. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- Vinaigre -- Mettez-le au lave-vaisselle -- Soft Scrub® -- Bon-ami® -- Comet® -- Tampons de fibre ou de laine d'acier imbibés de savon
Sonde Thermique 	• Ne lavez **PAS** la sonde au lave–vaisselle. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse
Porte du four principal	*« Autonettoyage du four principal » à la page 50*.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS
Grilles du four et glissières des grilles Nickelées 	• Certains produits nettoyants commerciaux pour four peuvent noircir et décolorer la surface. Avant de nettoyer la grille, testez le produit sur une petite portion de celle-ci et assurez-vous qu'elle ne se décolore pas. • Les grilles du four se décoloreront si elles restent dans le four pendant l'autonettoyage. • Si les grilles ne glissent pas facilement en place après le nettoyage, versez un peu d'huile à friture sur un essuie-tout et frottez doucement les glissières latérales. • **NE NETTOYEZ PAS LES FOURS AUTONETTOYANTS**. • **Produits nettoyants suggérés**; rincez et séchez à fond : -- Eau chaude savonneuse -- Vinaigre -- Mettez-le au lave-vaisselle -- Soft Scrub® -- Bon-ami® -- Comet® • **Abrasifs pour les taches tenaces**; rincez et séchez à fond : -- Utilisez des tampons de fibre ou de laine d'acier imbibés de savon -- Easy Off® Oven Cleaner

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 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.

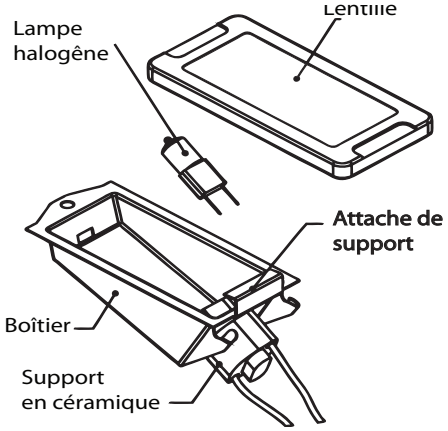


Figure 28 : Assemblage de la lampe du four

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 29*, A).

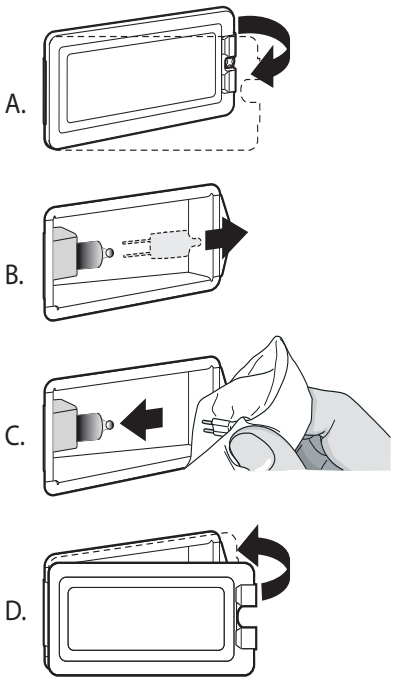


Figure 29 : Emplacement de l’ouverture

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 29*, 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 29*, 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 29*, D).

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. Il est situé sous le four.

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.

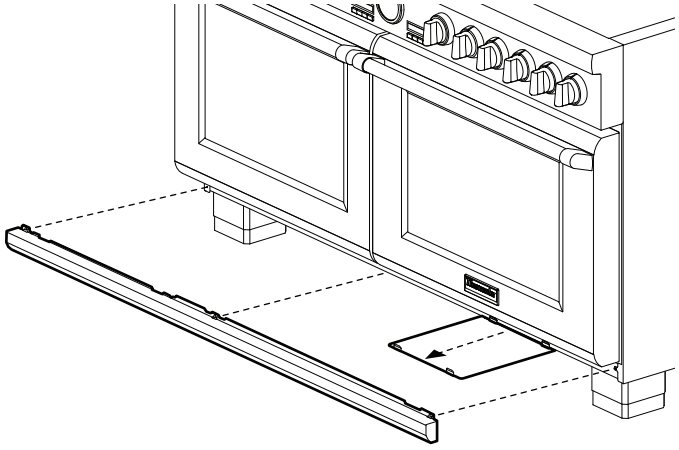


Figure 30 : Emplacement de la plaque signalétique

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_____

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 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.

Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Production intermittente d'étincelles	• L'allumeur en céramique est mouillé ou sale. • Les orifices du brûleur sont bouchés.	• Séchez ou nettoyez soigneusement l'allumeur. • Nettoyez les orifices de répartition de la flamme à l'aide d'un fil métallique, d'une aiguille ou d'un trombone déplié.
Plus de quatre déclics de l'allumeur avant que la flamme ne s'allume	• Le chapeau du brûleur est mal posé sur sa base.	• Alignez bien le chapeau du brûleur sur la base du brûleur.
Production constante d'étincelles	• La mise à la terre de la cuisinière a été mal faite. • L'alimentation électrique est mal polarisée.	• Consultez les Instructions d'installation. Appelez un électricien qualifié pour qu'il effectue une mise à la terre adéquate pour la cuisinière.
Les dispositifs d'allumage produisent des étincelles, mais pas de flamme.	• La vanne de l'approvisionnement en gaz est à la position « OFF ».	• Ouvrez la vanne d'approvisionnement en gaz de l'appareil.
La cuisinière ne fonctionne pas (les lumières, le four et les brûleurs ne s'allument pas)	• Pas d'alimentation électrique. • Le four est en mode Sabbat.	• Assurez-vous que le disjoncteur est à la bonne position. • Assurez-vous que la tension de la ligne d'alimentation électrique est adéquate. • Assurez-vous que le four n'est pas en mode Sabbat. Consultez la section « Utilisation de la cuisinière » dans le *Guide d'utilisation et d'entretien*.
Le four fonctionne avec le mode de cuisson au four, mais pas lors de l'utilisation de la minuterie	• La minuterie n'est pas bien ajustée.	• Ajustez la minuterie selon les instructions fournies dans le *Guide d'utilisation et d'entretien*.
Message ERROR COMM	• Pour garantir la sécurité des usagers dans le cas d'une panne d'alimentation, l'appareil affiche un message d'erreur lors du rétablissement de l'électricité à moins que tous les boutons de commandes soient à la position OFF.	• Placez tous les boutons de commande à la position OFF et réinitialisez le disjoncteur pour effacer le message.
L'ampoule du four ne s'allume pas.	• L'ampoule est grillée.	• Remplacez l'ampoule du four selon les instructions fournies dans le *Guide d'utilisation et d'entretien*.
La porte ne s'ouvre pas.	• Le four est encore en mode Autonettoyage.	• Si le four est chaud, le verrou de la porte s'ouvrira lorsque le four atteindra une température sécuritaire.
Les aliments ne cuisent pas suffisamment dans le four.	• La grille ne se trouve pas à la bonne position. • Le plat utilisé n'est pas adéquat. • La porte du four n'est peut-être pas bien scellée. • L'appareil n'est pas de niveau.	• Consultez la section « Utilisation de la cuisinière » dans le *Guide d'utilisation et d'entretien*. • Consultez la section « Récipients recommandés » dans le *Guide d'utilisation et d'entretien*. • Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte du four. Remplacez-le s'il est usé. • Consultez le *Manuel d'installation* pour obtenir des instructions sur le nivelage de l'appareil.
L'appareil dégage de l'air chaud.	• Il est normal que, durant le processus de refroidissement, de l'air chaud soit évacué dans la pièce lorsque le four est allumé. • Selon le mode utilisé, la vitesse du ventilateur augmente ou diminue.	• Cela est normal.

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® 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

Produit fabriqué avant le 1er janvier 2012 dont le numéro est égal ou inférieur à FD911299999 : BSH garantit que le produit est exempt de défectuosités autant dans les matériaux que dans la main-d'oeuvre pour une période de (365) jours à partir de la date d’achat. Cette période commence dès la date de l’achat et ne peut pas être arrêtée, prolongée ou suspendue pour quelque raison que ce soit.

Produit fabriqué après le 1er janvier 2012 dont le numéro est égal ou supérieur à FD920100000 : BSH garantit que le produit est exempt de défectuosités autant dans les matériaux que dans la main-d'oeuvre 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.

Ce Produit est également garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication apparent (tels les éraflures sur l'acier inoxydable, les défauts d'aspect de la peinture ou de la porcelaine, les ébréchures, les bosselures, ou autres dégâts au fini du Produit), pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. Cette garantie relative à l'apparence exclut les légères variations de couleur découlant des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine, ainsi que découlant des différences causées par l'éclairage de cuisine, l'emplacement du produit ou d'autres facteurs similaires. Cette garantie relative à l'apparence exclut plus particulièrement tout appareil électroménager en exposition, de plancher, « En l'état » ou de stock « B ».

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'oeuvre 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'oeuvre, 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 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.

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 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.

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

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.ca
9001117511 • Rev. A • BSH Home Appliances Corporation • 05/16