

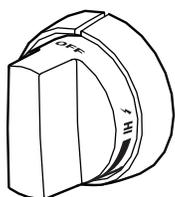
Thermador[®] ★ Pro Rangetop Guide de Référence Rapide

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

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

Se familiariser avec votre appareil

Réglage de température



XLO – Faire fondre de petites quantités, faire mijoter des sauces délicates, maintenir au chaud des aliments.

SIM – Faire fondre de grandes quantités, faire frire à basse température (œufs, etc.), faire mijoter de grandes quantités, réchauffer du lait, des sauces à la crème, du jus de viande et des puddings.

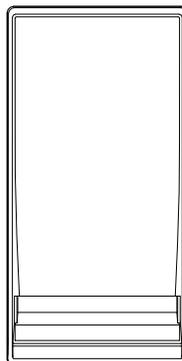
SIM à MED – Terminer la cuisson d'aliments couverts, faire cuire à la vapeur.

MED – Faire sauter et brunir, braiser et poêler, faire bouillir à feu doux de grandes quantités.

MED à HIGH – Faire frire à haute température, faire griller dans un ustensile, faire bouillir à feu vif de grandes quantités.

HIGH – Faire bouillir de l'eau rapidement, faire frire dans un grand ustensile de cuisson.

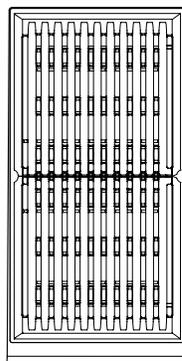
Fonctionnalités



PLAQUE CHAUFFANTE – La plaque chauffante est thermostatiquement contrôlée pour maintenir un chauffage constant.

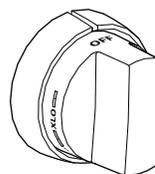
En plus de préparer les aliments du petit déjeuner, essayez de faire ce qui suit:

- Quesadillas
- Sandwiches fromage grillé ou Philly
- Beignets de crabe
- Boulettes de viande



GRIL – La chaleur élevée du gril scelle l'humidité et maintient les aliments tendres. Il n'est donc pas nécessaire d'ajouter de l'huile ou du beurre.

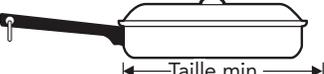
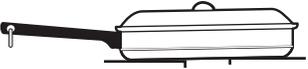
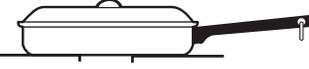
Les excès de graisse égouttent les viandes, laissant moins de graisse dans la nourriture elle-même, en réduisant les calories.



XLO – Les brûleurs ExtraLow^{mc} s'allument et s'éteignent pour maintenir des températures aussi basses que 100 °F. La fonction XLO[®] est idéale pour faire mijoter des sauces délicates ou garder des aliments chauds sans les faire brûler.

Pour utiliser cette fonction, tournez le bouton du brûleur à XLO, le réglage le plus bas. Le brûleur s'allumera pendant 7 secondes, puis s'éteindra pendant 53 secondes. Lorsque vous ajustez le bouton tout juste sous le réglage SIM, la flamme reste allumée pendant environ 54 secondes, puis s'éteint pendant six secondes. Le cycle se répète jusqu'à ce que le brûleur soit ajusté à un réglage différent ou éteint.

Récipients recommandés

Ustensile de cuisson inadéquat	Ustensile de cuisson adéquat
 <p>Dessous ou côtés de l'ustensile courbés ou bosselés</p>	 <p>Ustensile à fond plat</p>
 <p>Ustensile plus petit que la dim. minimale recommandée de 5,5 po</p>	 <p>Ustensile plus grand que la dim. minimale recommandée de 5,5 po</p>
 <p>Le dessous de l'ustensile ne reste pas à plat sur la grille</p>	 <p>L'ustensile reste à plat sur la grille</p>
 <p>La poignée lourde fait pencher l'ustensile</p>	 <p>L'ustensile est bien équilibré</p>

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

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

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

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

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

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

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

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

Cuisiner en toute sécurité

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

Pour prévenir les incendies dans votre cuisine :



Gardez un œil sur la cuisson et restez dans la cuisine. Les cuissons sans surveillance sont la cause principale d'incendies dans la cuisine.



Portez des vêtements à manches courtes ou non amples. Les vêtements amples peuvent s'enflammer au contact de flammes ou de surfaces brûlantes.



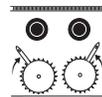
Surveillez étroitement les enfants. Enseignez aux enfants à cuisiner en toute sécurité.



Nettoyez les surfaces de cuisson pour empêcher l'accumulation de nourriture et de graisse.



Gardez les rideaux, les torchons et les poignées protectrices à distance sûre des surfaces brûlantes et rangez les produits comme les solvants ou les produits de nettoyage inflammables loin de toute source de chaleur. Ne gardez jamais d'essence dans la maison.



Orientez les poignées vers l'intérieur pour prévenir le renversement des plats.

Pour éteindre un incendie de cuisson dans votre cuisine:



Appelez le service d'incendie si l'incendie ne s'éteint pas immédiatement. En principe, le 911 vous permettra de communiquer avec le service des urgences.



Éteignez un incendie de graisse ou d'huile en déposant un couvercle sur les flammes pour les étouffer et éteignez la source de chaleur. Ne transportez jamais le plat à l'extérieur.



Éteignez les autres incendies de nourriture au moyen de bicarbonate de soude. Ne versez jamais de l'eau sur la nourriture en feu.



Gardez la porte du four fermée et éteignez la source de chaleur pour étouffer un incendie dans un four.



Gardez un extincteur dans la cuisine. Veillez à avoir le type d'extincteur qui convient et à bien connaître son fonctionnement.



Ayez un détecteur de fumée dans votre maison et vérifiez son bon fonctionnement tous les mois.

Entretien

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

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

Nettoyage des Plateaux Collecteurs – Nettoyez les plateaux collecteurs avec de l'eau chaude savonneuse, rincez-les en profondeur et séchez-les bien après chaque utilisation. Vous pouvez les faire tremper pour ramollir la saleté. Pour enlever les aliments cuits, utilisez un produit abrasif doux, comme Bon Ami.

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

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

Solutions aux problèmes fréquents

Les aliments ne cuisent pas uniformément

- Des ustensiles légers ou bosselés ont été utilisés. Assurez-vous d'utiliser des ustensiles de cuisson de bonne qualité.
- N'utilisez que des ustensiles à fond plat, bien équilibrés et de poids moyen ou lourd. Les ustensiles de cuisine au poids moyen ou lourd répartissent la chaleur plus uniformément. Les ustensiles légers ne répartissent pas la chaleur uniformément, les aliments peuvent brûler plus facilement.
- Ajustez le réglage de température jusqu'à ce que vous obteniez la quantité de chaleur adéquate.
- La surface de cuisson n'est pas nivelée. Appelez un installateur autorisé.

Résultats de cuisson médiocres

- Plusieurs facteurs ont des répercussions sur la cuisson. Ajustez le réglage de température ou le temps de cuisson de la recette.
- L'ustensile est trop léger ou il est bosselé. Utilisez un ustensile plus robuste pour que les aliments cuisent plus uniformément.

Le brûleur ne s'allume pas / l'allumeur ne produit pas d'étincelle

- Assurez-vous que la soupape d'arrêt est à la position ON et que l'approvisionnement en gaz de la maison n'est pas fermé.
- Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont adéquatement placés.
- Assurez-vous que les allumeurs sont propres et secs.
- Vérifiez le dispositif d'alimentation électrique. Il doit être mis à la terre convenablement et la polarité doit être respectée. Assurez-vous que l'appareil est branché et que le disjoncteur est enclenché.

Tableaux cuisson

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

Pour garantir une cuisson uniforme, assurez-vous que l'épaisseur des aliments est uniforme.

Recommandations des brûleurs

Aliments	Commencer	Fin
Boissons	MED	XLO®
Pain	MED	SIM à MED
Beurre à fondre	SIM	SIM
Céréales	HI	SIM à MED
Chocolat à fondre	XLO	XLO
Oeufs: frits, brouillés	MED HI	XLO
Viande, Poisson, Volailles	MED HI	SIM à MED
Pâtes	HI	MED HI à HI
Cocotte-minute	HI	MED HI à HI
Riz	HI	SIM
Sauces	MED HI	XLO
Soupes, Bouillons	HI	SIM
Légumes	HI	SIM à MED

Recommandations pour la plaque chauffante

Aliments	Réglage
Œufs	325° – 350°F
Bacon, saucisses à déjeuner	450° – 475°F
Sandwichs grillés	375° – 400°F
Poitrines de poulet désossées	425° – 450°F
Côtelettes de porc désossées, 1 po	425° – 450°F
Steaks, 1 po	450° – 475°F
Boulettes de bœuf haché de 6 onces	450° – 475°F
Boulettes de dinde hachée, 6 onces	450° – 475°F
Hot Dogs	350° – 375°F
Tranches de jambon, 1/2 po	350° – 375°F
Crêpes, pain doré	400° – 425°F
Pommes de terre,	400° – 425°F

Recommandations pour la cuisson sur le gril

Aliments	Réglage
Bœuf	HIGH
Porc	HIGH
Volaille	MED HIGH
Fruits de mer	MED HIGH
Fruits et légumes frais	HIGH
Pains à hot dog ou hamburger	MED HIGH
Tofu	MED HIGH