



WWW.KUCHT.COM

SOYEZ UN **PRO** DE VOTRE CUISINE



STYLE PROFESSIONNEL

CUISINIÈRE À GAS

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MODÈLE D'APPLICATION: KNG301, KNG361, KNG481, KNG301/LP, KNG361/LP, KNG481/LP,
KEG303, KEG363, KEG483, KEG303/LP, KEG363/LP, KEG483/LP

BIENVENUE DANS LA FAMILLE KUCHT

Ce manuel contient des instructions correctes sur l'installation et la configuration de votre nouvelle cuisinière, ainsi qu'un aperçu des nombreuses caractéristiques qui sont uniques et offertes par notre produit. Veuillez conserver ce manuel pour consultation future, car il comprend les réponses aux questions que vous pourriez vous poser lorsque vous commencerez à cuisiner.

Contenu

Consignes de sécurité	4~5
Instructions de déballage.....	6
Instructions relatives à l'installation	7~17
Fonctionnement de la table de cuisson	18~19
Fonctionnement du four	20~21
Fonctionnement du grill	22
Fonctionnement sur une plaque en fonte	23
Entretien et nettoyage	24~26
Aide au dépannage	27
Garantie et enregistrement du produit	28~30

AVERTISSEMENT

Suite aux informations comprises dans ce manuel dont on aurait omis de suivre exactement, un incendie ou une explosion pourrait en résulter, et causer ainsi des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort.

Ne pas entreposer d'essence ni en utiliser, non plus de bonbonne de propane liquide ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil.

Que faire en cas d'odeur de gaz?

Ne tentez pas d'allumer un appareil.

Ne touchez à aucun interrupteur électrique.

N'utilisez aucun téléphone dans votre résidence

Veillez appeler immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.

Si vous ne réussissez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien de votre cuisinière de gamme doivent être effectués par un installateur agréé, une agence d'entretien agréée ou votre fournisseur de gaz.

Définitions



Voici le symbole d'alerte de sécurité. Il vous avertira concernant les dangers possibles pour la sécurité des personnes ou des biens. Veuillez respecter tous les messages de sécurité afin d'éviter tout dommage matériel, blessure corporelle ou décès.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT est un indicateur qui informe sur une éventuelle situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou la mort.



ATTENTION

ATTENTION est un indicateur qui informe sur une situation dangereuse modérée qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

ATTENTION

ATTENTION - lorsqu'il est utilisé sans le symbole d'alerte de sécurité, il est un indicateur d'une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des dommages matériels.

IMPORTANT

IMPORTANT est utilisé pour les renseignements sur l'installation, le fonctionnement et la maintenance ce qui ne se rapporte pas à la sécurité.

Si les renseignements se trouvant dans ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion pourrait en résulter, et causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort.

Ne pas entreposer d'essence ni en utiliser, non plus de bonbonne de propane liquide ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil.

Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Que faire si des odeurs de gaz?

- ☒ Ne tentez pas d'allumer un appareil
- ☒ Ne touchez à aucun interrupteur électrique
- ☒ N'utilisez aucun téléphone dans votre résidence
- ☒ Veuillez appeler immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- ☒ Si vous ne réussissez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

IMPORTANT

L'installation et l'entretien de votre cuisinière de gamme doivent être effectués par un installateur agréé, une agence d'entretien agréée ou votre fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Mise en garde contre les basculements.

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et perdre la vie.
Vérifier si le support anti-basculement a été installé.

S'assurer que le support anti-basculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.

Éviter de faire fonctionner la cuisinière si le support anti-basculement n'est pas en place.

Le fait de ne pas respecter ces directives peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes

Rendre visible les illustrations spécifiques du fabricant pour vérifier l'installation/
l'engagement des supports anti-basculement.

RENSEIGNEMENTS POUR LE CONSOMMATEUR — L'INSTALLATEUR NE DOIT PAS RETIRER

Avant de retirer l'étiquette, S'assurer que le support anti-basculement est installé façon correcte.

Pour diminuer le risque de basculement de l'appareil, celui-ci doit être sécurisé par un dispositif anti-basculement installé de façon correcte et fourni avec l'appareil.

Toutes les cuisinières peuvent basculer et ainsi causer des blessures.

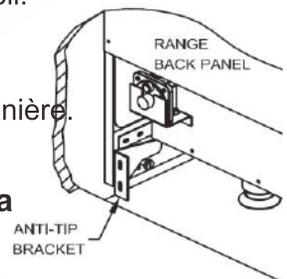
Procéder à l'installation du dispositif anti-basculement compris avec la cuisinière.

Respecter toutes les instructions d'installation.

S'assurer que le support anti-basculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.

Faire glisser la cuisinière vers l'avant.

S'assurer que le support anti-basculement est bien solidement attaché au mur derrière la cuisinière. Pencher en toute sécurité l'avant de la cuisinière un peu le haut en la reculant contre le mur, en vous assurant que le goujon glisse sous le support.



DÉBALLAGE ET MANUTENTION



Très lourd

Utiliser un bon équipement et suffisamment de main-d'œuvre lors du déplacement de la cuisinière pour éviter des blessures ou des dommages à l'appareil ou au sol. L'appareil est lourd et repose sur des pieds en acier réglables.

Omettre de respecter ces consignes peut entraîner des dommages ou des blessures.



ÉVITER DE SOULEVER L'APPAREIL PAR LA POIGNÉE DE LA PORTE DU FOUR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer d'essence ni en utiliser, non plus de bonbonne de propane liquide ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil.

L'installation et l'entretien de votre cuisinière doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence d'entretien agréée ou le fournisseur de gaz.

Les appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, c'est-à-dire le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, laquelle est causée principalement par la combustion incomplète du gaz naturel. Lorsque vous faites l'utilisation de votre cuisinière au gaz naturel, les flammes des brûleurs doivent être de couleur bleue. Aussi, les flammes doivent être stables, libres de renversement jaune, de bruit excessif et d'élévation. Cependant, cette pointe jaune doit être limitée uniquement aux noyaux de la flamme primaire. Des brûleurs réglés comme il se doit, affichés par une flamme bleuâtre plutôt que jaune, diminueront la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être diminuée par la ventilation en ouvrant une fenêtre ou par un ventilateur ou une hotte.

CONSIGNES POUR LA MISE ÉLECTRIQUE À TERRE

IMPORTANT

Cet appareil de cuisson d'intérieur comprend un équipement d'une fiche à trois broches (mise électrique à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. NE PAS couper ni retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

RENSEIGNEMENTS SUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

Pour garantir un fonctionnement adéquatement et en toute sécurité, veuillez lire tous les renseignements avant d'utiliser le produit. Installer ou placer le produit d'une manière conforme aux renseignements fournis pour l'installation.

AVERTISSEMENT

- ☒ Tout l'entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- ☒ Éviter de régler, de réparer, d'entretenir ou de remplacer une pièce de votre appareil à moins d'avis contraire qui ferait partie des recommandations dans ce guide.
- ☒ Éviter d'utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- ☒ Éviter de laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de la cuisinière. Éviter de leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur une partie quelconque de la cuisinière. Éviter de permettre aux enfants de jouer avec la cuisinière.
- ☒ Veuillez demander au technicien de vous indiquer l'emplacement de la soupape d'arrêt du gaz et la façon de la fermer en cas d'urgence.
- ☒ Toujours penser à débrancher l'alimentation de l'appareil avant tout type d'entretien.
- ☒ Éviter d'utiliser des nettoyants ou des détergents abrasifs ou caustiques sur cet appareil. Ceux-ci peuvent causer des dommages de manière permanente à la surface.
- ☒ Lorsque vous cuisinez, penser à régler les commandes du brûleur afin que la flamme ne chauffe que le fond de l'ustensile et n'empiète pas sur les côtés de l'ustensile.
- ☒ Les ustensiles (batterie de cuisine) qui sont conducteurs de la chaleur avec lenteur, c'est-à-dire les pots en verre, doivent être utilisés parallèlement avec les flammes du brûleur à un réglage faible ou moyen.
- ☒ Penser à éteindre toutes les commandes et attendre que les pièces de l'appareil soient refroidies avant de les toucher.
- ☒ Éviter d'utiliser de l'eau sur les feux de friture.
- ☒ Être prudent en nettoyant de l'appareil.
- ☒ Toujours penser à tourner les poignées des casseroles vers le côté ou vers l'arrière de la cuisinière. Éviter de tourner les poignées vers la zone où elles peuvent être facilement brûlées. Les poignées ne doivent pas dépasser des brûleurs qui sont proches.
- ☒ Faire usage de la cuisinière seulement pour les tâches de cuisson indiquées dans ce manuel. Lors de l'utilisation de la cuisinière, éviter de toucher les grilles, les chapeaux des brûleurs, les bases des brûleurs ou toute autre pièce près de la flamme. Ces composants peuvent être suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.
- ☒ Utilisez des poignées sèches. Si elles sont mouillées ou humides sur des surfaces chaudes elles peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- ☒ Éviter de garder des poignées près des surfaces chaudes.
- ☒ Éviter d'utiliser des serviettes ou autre tissu volumineux.
- ☒ Éviter de chauffer les récipients alimentaires non ouverts. La pression accumulée peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- ☒ Pendant et après l'utilisation, éviter de toucher les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'elles refroidissent.

CONSIGNES POUR L'INSTALLATION

IMPORTANT

Gardez la zone de l'appareil nettoyée et libérée de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.

EXIGENCES EN MATIÈRE D'APPROVISIONNEMENT EN GAZ

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, s'il y a absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 1 NFPA54. Au Canada, l'installation doit respecter la conformité du code/code d'installation du gaz naturel en vigueur, CAN 1-1.1-M81 et aux codes locaux, le cas échéant.

Cette cuisinière a été certifiée selon la norme ANSI Z21.1 b-201 □ dernière édition. Une déclaration de la pression maximale d'alimentation en gaz de manière conforme à la pression nominale d'entrée du régulateur de pression de l'appareil à gaz fourni.

PRESSIION MINIMALE D'ALIMENTATION DE L'APPAREIL EN GAZ LIQUÉFIÉ - 14,0 PO W.C.
PRESSIION MINIMALE D'ALIMENTATION EN GAZ DE L'APPAREIL POUR LE NG - 6 PO.W.C.
LE RÉGULATEUR DE L'APPAREIL EST RÉGLÉ À 5,0 PO. PRESSIION DE SORTIE.

Attention de ne pas obstruer le flux d'air de combustion dans la cuisinière et l'air de ventilation : loin de la cuisinière.

Ventilation : il est recommandé d'utiliser l'appareil avec une tête de four et une hotte ventilée : de taille et de capacité suffisantes.

Avant d'installer la cuisinière, vous devez placer et fixer le support anti-basculement inclus au mur de votre cuisinière.



MISE EN GARDE

L'utilisation d'armoires de rangement au-dessus de l'appareil peut causer un risque d'incendie. Les articles combustibles peuvent s'enflammer ; les objets métalliques sont susceptibles de devenir chauds et provoquer des brûlures. Si une armoire de rangement doit être fournie, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui à l'horizontal dépasse d'au moins 5 po (12,7 cm) au-delà de la partie inférieure des armoires.



AVERTISSEMENT

Éviter d'utiliser cet appareil pour le chauffage des locaux. Ces renseignements sont en fonction des considérations de sécurité. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être scellées.

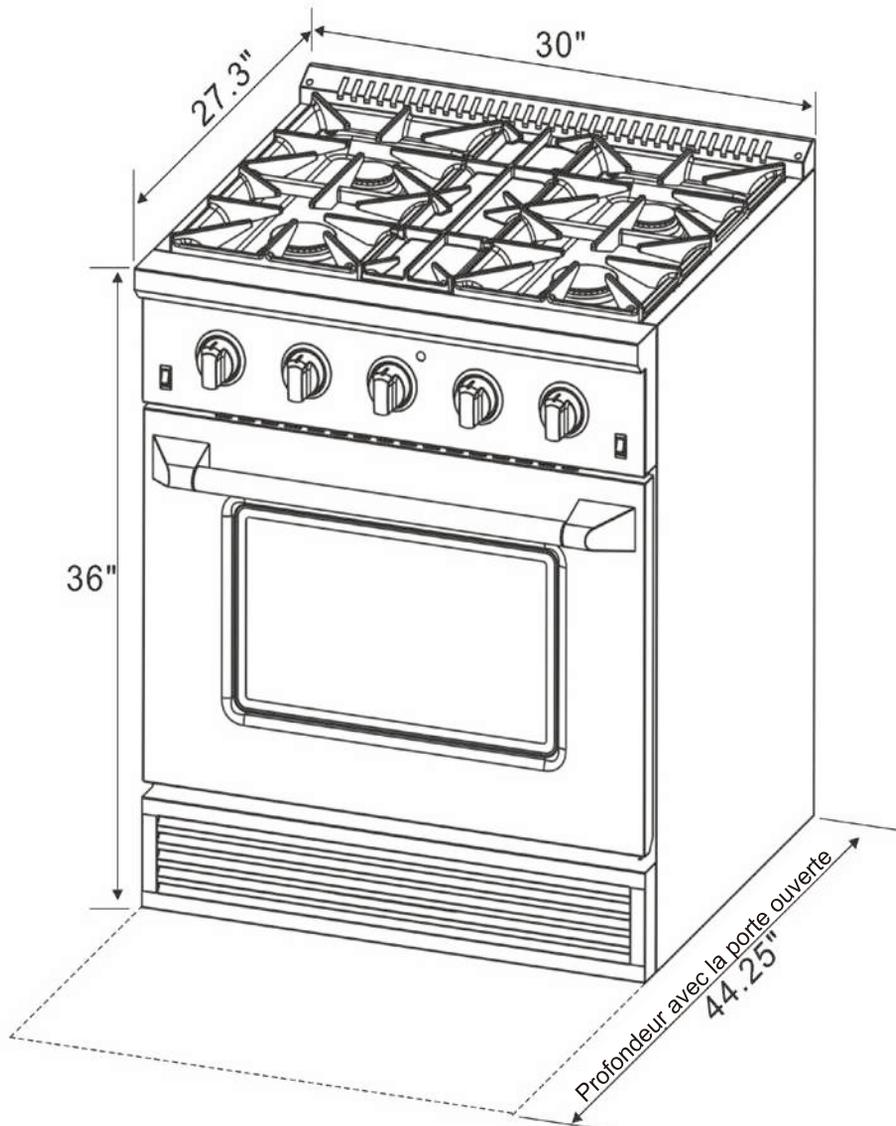
CONSIGNES POUR L'INSTALLATION

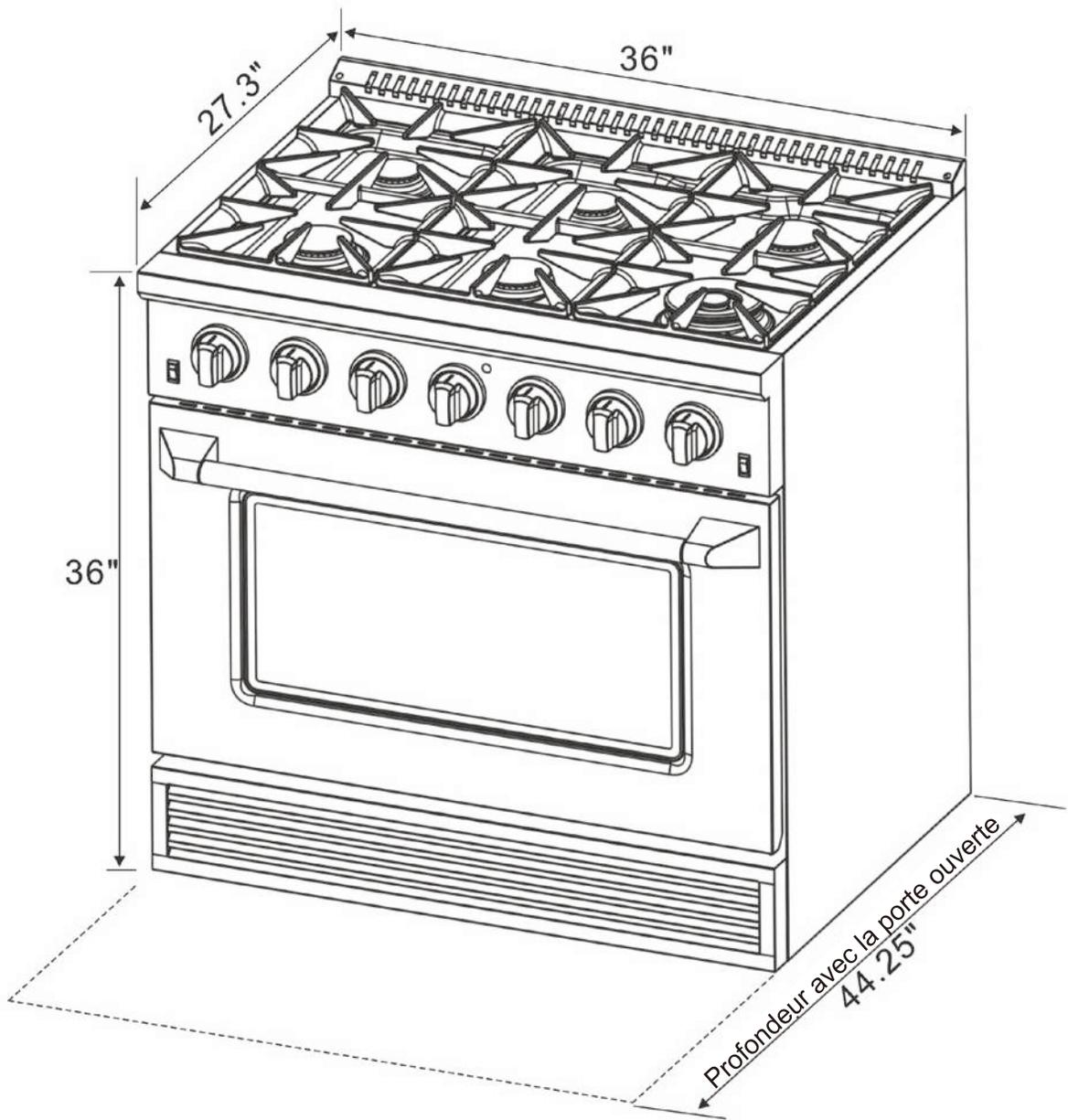
Dimensions et dégagements

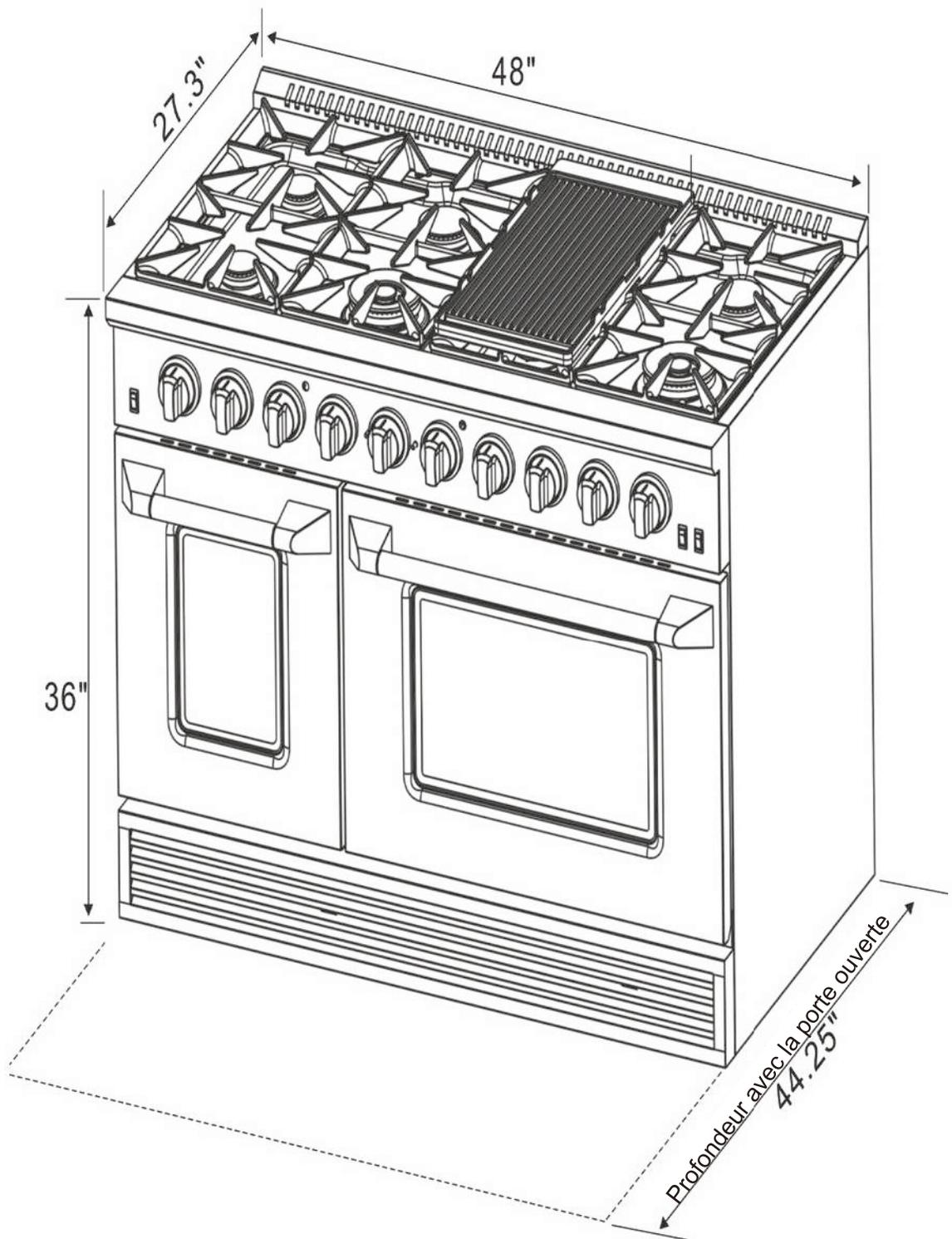
La cuisinière peut être installée le plus près possible du mur arrière. Vous pouvez installer un matériau non-combustible sur le mur arrière au-dessus de la cuisinière et jusqu'à la hotte de ventilation. Il n'est pas nécessaire d'installer des matériaux non-combustibles derrière la cuisinière sous la hauteur du comptoir.

La distance minimale entre le côté de la cuisinière au-dessus du comptoir et les parois latérales combustibles doit être d'au moins 10 pouces.

CONSIGNES POUR L'INSTALLATION

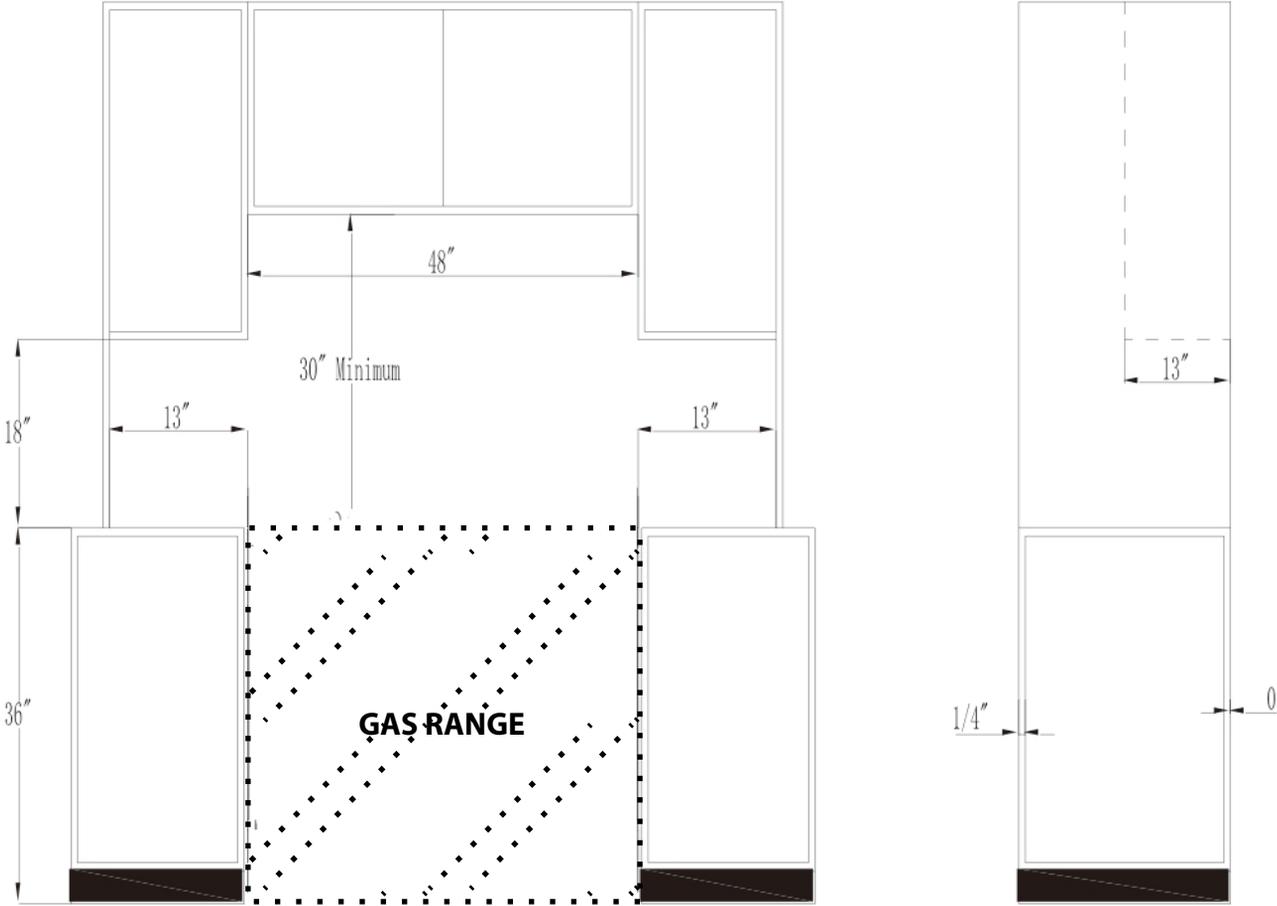






Installation

Dimensions et dégagements



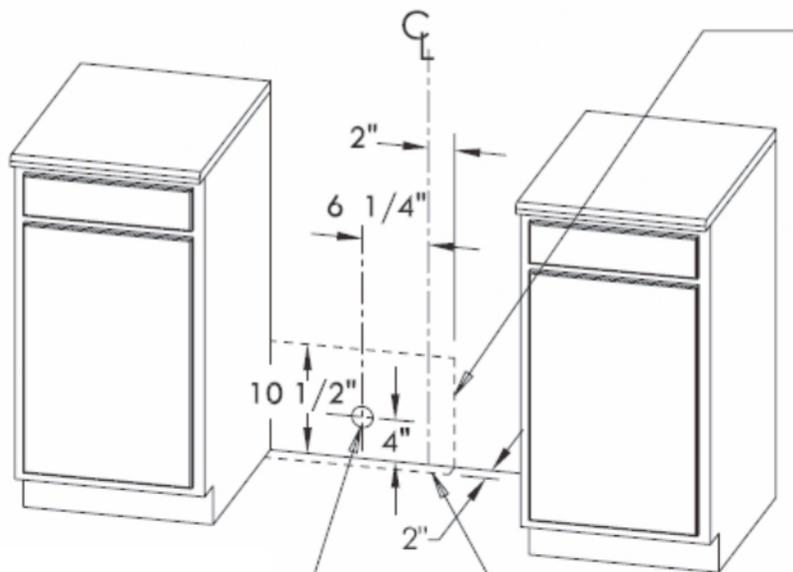
Installation

Electric Power Supply Requirements

Votre cuisinière doit être électriquement mise à la terre pour être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon la conformité du National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre électrique doit être conforme aux CSAC22.1 Code canadien de l'électricité, partie 1 et/ou codes locaux. Une copie de cette norme peut être obtenue auprès de : National Fire Protection Association, 1 Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101. L'alimentation doit avoir la bonne polarité. Une polarité inversée pourra entraîner une étincelle continue des électrodes, même après l'allumage de la flamme. Si vous avez des doutes sur la bonne polarité ou la mise à la terre de l'alimentation électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier. Utilisez un circuit de dérivation de 120 V, 60 Hz et correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé de 15 ou 20 ampères.

La zone permet une installation affleurante avec une connexion à travers le mur de l'embout de tuyau/de la soupape d'arrêt et de la paroi arrière 1 prise 20V.

La zone permet une installation affleurante avec une connexion à travers le sol du bout de tuyau/soupape d'arrêt



La zone permet une installation affleurante avec une connexion à travers le mur de l'embout de tuyau/de la soupape d'arrêt et de la paroi arrière 1 prise 20V.

Connexion la plus courte entre l'emplacement du bout de tuyau dur et le raccordement de la cuisinière.

La zone permet une installation affleurante avec une connexion à travers le sol du bout de tuyau/soupape d'arrêt



AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre électrique : cet appareil de cuisson au gaz d'intérieur est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre.

Ne coupez pas ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche

Attention Prendre soin d'étiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifier le bon fonctionnement après l'entretien.

CONSIGNES POUR L'INSTALLATION

Mise à la terre

- Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui s'accouple avec une prise murale standard à trois broches avec mise à la terre pour diminuer le risque de choc électrique de la cuisinière.
- Tous les appareils connectés par cordon doivent inclure des instructions selon l'emplacement de la prise murale et un avertissement à l'utilisateur de débrancher l'alimentation électrique
- Lorsqu'une prise murale standard à deux broches est rencontrée, c'est la responsabilité et l'obligation du client de la faire remplacer par une prise murale à trois broches correctement mise à la terre. Éviter de couper et de retirer la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.

Connection la cuisinière à l'alimentation en gaz

- Installer une soupape d'arrêt manuelle de la conduite de gaz dans la conduite de gaz à un endroit facilement accessible à l'extérieur de la cuisinière dans la conduite de gaz externe à l'appareil afin de pouvoir ouvrir ou fermer le gaz vers l'appareil.
- Installer l'adaptateur de raccord évasé mâle $\frac{1}{2}$ " sur le coude à filetage interne $\frac{1}{2}$ " NPT à l'entrée du régulateur. Sur les modèles équipés de brûleurs doubles standard, installer l'extrémité fileté mâle de l'adaptateur de raccord évasé $\frac{1}{2}$ " sur le filetage interne $\frac{1}{2}$ " NPT à l'entrée du régulateur de pression. Utiliser une clé sur le raccord du régulateur pour éviter tout dommage.
- Installer l'adaptateur de raccord évasé mâle $\frac{1}{2}$ " ou $\frac{3}{4}$ " sur le filetage interne NPT de la soupape d'arrêt manuelle, en prenant soin de fixer la soupape d'arrêt pour l'empêcher de tourner.
- La pression d'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur est de 6 pouces (gaz naturel) et de 11 pouces (gaz propane). Brancher le connecteur de conduite de gaz flexible au régulateur de la cuisinière. Plage de position pour permettre le raccordement à la soupape d'arrêt.

CONSIGNES POUR L'INSTALLATION

- Lorsque tous les raccordements ont été effectués, vérifiez que toutes les commandes de la cuisinière sont en position d'arrêt « OFF » et ouvrez la soupape d'alimentation en gaz principale.
- Le test de fuite de l'appareil doit être effectué selon les directives du fabricant. Utiliser de l'eau savonneuse (50 % d'eau et 50 % de savon) ou un détecteur de fuite pour chaque joint et connexion pour vérifier les fuites dans le système. Éviter d'utiliser des flammes pour vérifier les fuites de gaz.

L'appareil doit être éloigné du système de tuyauterie d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel durant la période de tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à ½ po psig (pression par pouce carré) (3,5 kPa)(valeur en kilopascal).

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Allumage du brûleur de surface



1 Pousser pour libérer le gaz.

2 Mettre le contact et la position « Hi ».

3 Régler la hauteur de la flamme

Pour allumer les brûleurs de surface, pousser et tourner le bouton de commande approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Hi ». Un déclic se fera entendre - le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.

Une fois l'allumage du brûleur a été accompli, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler la taille de la flamme. Si le bouton reste sur « Hi », le cliquetis continuera.

REMARQUE: Lorsqu'un des brûleurs est réglé en position « Hi » une étincelle est produite par tous les autres brûleurs. Éviter d'essayer de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur alors qu'un autre brûleur est allumé. Éviter de toucher le couvercle du brûleur, la base de celui-ci ou l'allumeur alors que les allumeurs font des étincelles.

Paramètres de chaleur

Position « Hi »	Allumage des brûleurs
Mijoter	Faire fondre de petites quantités, cuire du riz à la vapeur, réchauffer des aliments, faire fondre du chocolat ou du beurre.
Faible	Faire fondre de grandes quantités.
Faible-Moyen	Frir à basse température, mijoter de grandes quantités, chauffer du lait, des sauces à la crème, des sauces.
Moyen	Sauter et dorer, braiser, cuire à la poêle, maintenir une ébullition lente sur de grandes quantités.
Moyen – Position « HI »	Cuisson à haute température, ébullition à la casserole, maintien d'une ébullition lente sur de grandes quantités.
Position « HI »	Liquide bouillant rapidement, grande friture.

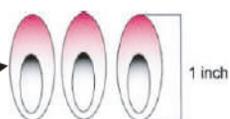
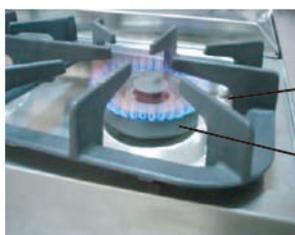
Fonctionnement de la surface de cuisson

Mijoter et fair bouillir

- Les flammes plus faibles permettent des performances de cuisson précises pour les aliments fragiles, le maintien au chaud des aliments, la fonte du chocolat ou du beurre, et pour les cuissons qui doivent avoir une cuisson à feu doux pendant une longue période.
- Les réglages de flamme les plus élevées (plus hautes) fournissent la chaleur maximale permise par votre cuisinière. Ce réglage doit être utilisé pour les charges de cuisson lourdes telles que l'ébullition de l'eau et la cuisson des pâtes.

Taille de la flamme

- Au moment de la sélection de la taille de la flamme, porter attention à la flamme au moment de tourner le bouton.
- Toute flamme qui est plus grande que le fond de la batterie de cuisine est une flamme perdue.
- La flamme doit être stable et de couleur bleue. Un corps étranger introduit dans la conduite de gaz peut provoquer une flamme orange lors du fonctionnement initial.



Approximatif
Hauteur de flamme ½ po

Panne électrique

- Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermer la soupape et laisser au moins cinq minutes pour que tout gaz disparaisse. Répéter la procédure d'allumage.
- Au cas où le courant tombe en panne, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette en feu près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire sur la position « HI ». Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton sur le réglage

Surface de cuisson

- Pour éviter que surface de cuisson ne se décolore ou ne se tache, la nettoyer après chaque utilisation et essuyer les déversements acides ou sucrés dès que la surface de cuisson soit refroidie.
- Les brûleurs scellés de votre cuisinière ne sont pas fixés à la surface de cuisson et sont conçus pour être retirés. Les débordements ou les liquides renversés ne s'infiltreront pas sous la surface de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation

Fonctionnement de la surface de cuisson

Ventilation du four

- Éviter de bloquer les conduits à l'arrière de la cuisinière lors de l'utilisation du au four. Il est important que le flux d'air chaud du four et d'air frais dans le brûleur du four ne soit jamais coupé. Éviter de toucher l'ouverture de l'évent ou les surfaces qui sont proches pendant le fonctionnement du four ou du gril - elles peuvent devenir chaudes.



AVERTISSEMENT

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Selon le Département de l'agriculture des États-Unis : ÉVITER DE de conserver les aliments à des températures comprises entre 4°C et 60°C (40 °F et 140 °F) plus de 2 heures. La cuisson des aliments crus en dessous de 135 °C (275°F) est déconseillée.



AVERTISSEMENT

En tout temps, éviter d'utiliser cet appareil comme radiateur d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce, car cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. En tout temps, éviter d'utiliser cet appareil comme espace de rangement et comme armoire de rangement



AVERTISSEMENT

En tout temps, éviter d'utiliser les portes ou les tiroirs de cet appareil comme des escaliers. Le fait de s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs peut entraîner des risques et des blessures

Grilles des brûleurs

1. Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner des rayures sur la surface de cuisson et/ou une mauvaise combustion.
2. Éviter de faire fonctionner les brûleurs sans une casserole ou un ustensile sur les grilles

Fonctionnement du four



En tout temps, éviter de couvrir les fentes, les orifices ou les passages dans le fond du four ou éviter en tout temps de couvrir une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Un blocage de la circulation de l'air dans le four se produira et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. La doublure en papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, et ainsi provoquer un risque d'incendie. Éviter d'utiliser du papier d'aluminium sur une surface en porcelaine. Cela endommagerait la porcelaine et affecterait la durée de vie de la porcelaine

Fonctionnement du four

La cuisson à flux d'air naturel se produit lorsque la chaleur est transférée dans le four à partir des brûleurs de cuisson situés au bas de la cavité du four. La chaleur est ensuite diffusée par un flux d'air naturel. Il s'agit d'un réglage de cuisson traditionnel.

Grilloir à infrarouge

Le brûleur du gril est situé en haut du four. Ce brûleur chauffe l'écran métallique jusqu'à ce qu'il s'allume. L'écran lumineux produit la chaleur infrarouge, brûlant l'extérieur des aliments grillés et scellant les jus.

Cuisson par convection

La chaleur est transférée des brûleurs de cuisson au fond de la cavité du four vers la cavité du four elle-même. Le ventilateur de convection à l'arrière du four le fait ensuite circuler. Ce processus de convection assure une répartition plus uniforme de la chaleur dans toute la cavité du four. Faire l'utilisation de plusieurs grilles est possible pour les gros travaux de cuisson. La cuisson par convection est plus rapide, peut être effectuée à des températures plus basses et fournit des températures plus uniformes que la cuisson ordinaire.

NOTE

La température affichée sur le bouton du four est réglée pour correspondre à la température du four avec le mode convection activé. Lorsque vous utilisez le four avec la fonction de convection désactivée, la température à l'intérieur du four peut être inférieure de 25 à 50 degrés Fahrenheit à celle indiquée par le bouton.

Rôtissage par convection

Le ventilateur de convection fait circuler l'air chauffé uniformément sur et autour des aliments. À l'aide du couvercle et de la lèchefrite fournis, l'air chauffé circulera autour des aliments à rôtir. L'air chauffé scelle rapidement les jus pour un produit non sec et tendre, tout en créant un riche extérieur brun doré. Lors du rôtissage par convection, il est important d'utiliser la lèchefrite pour obtenir les meilleurs résultats de rôtissage par convection. Le plat à four est utilisé pour récupérer les déversements de graisse et dispose d'un couvercle pour éviter les éclaboussures de graisse.

Dégivrage par convection

Lorsque le contrôle de la température est désactivé, le ventilateur motorisé à l'arrière du four fait circuler l'air. Le ventilateur accélère la décongélation naturelle des aliments sans chaleur. Pour éviter les maladies et les pertes alimentaires, éviter de laisser les aliments décongelés dans le four plus de deux heures sans être cuits.

Deshydratage par convection

Avec le contrôle de température à 80°C (175°F), l'air chaud est rayonné par les brûleurs de cuisson au fond de la cavité du four et est mis en circulation par un ventilateur motorisé à l'arrière du four. Après un certain temps, l'eau est éliminée des aliments par évaporation. L'élimination de l'eau freine la croissance des micro-organismes et retarde l'activité des enzymes.



AVANT LA CUISSON OU LE GRILOIR

Le four et le gril doivent être allumés pour brûler les huiles de fabrication. Allumer le four à 450°F (230°C) pendant 20 à 30 minutes; puis tourner le bouton du four à « Grilloir » pendant la même durée. Peut-être que vous souhaitez allumer le ventilateur au-dessus de votre cuisinière à ce moment

Broiler Operation

Remarque : La porte doit être fermée pendant la cuisson sur le grilloir.

La cuisson au grilloir est une méthode de cuisson de morceaux de viande tendres directement sous le grilloir infrarouge du four. La cuisson au grilloir dans le four doit être effectuée avec la porte du four fermée. Il est normal et nécessaire qu'un peu de fumée soit présente pour donner aux aliments une saveur grillée.

Préchauffage

Le préchauffage est suggéré lors de la saisie de steaks saignants (retirez la lèchefrite avant de préchauffer avec le grilloir infrarouge. Les aliments colleront sur le métal chaud). Pour préchauffer, tourner le bouton sélecteur « Four » sur la position « Grilloir ». Attendre que le brûleur devienne chaud, environ 2 minutes. Le préchauffage n'est pas nécessaire lorsque vous faites griller de la viande bien cuite.

Griller

Faire griller un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés; retourner et faire cuire l'autre côté. Assaisonner et servir. Tirez toujours la grille jusqu'à la position « arrêt » avant de retourner ou de retirer des aliments.

Réglage du grilloir

Le bouton sélecteur « Four » contrôle la fonction Grilloir. Au moment de la cuisson au grilloir, la chaleur rayonne vers la partie inférieure depuis le grilloir du four pour une couverture uniforme. La température de la fonction Grilloir est de 500 °F (260 °C).

La lèchefrite et sa grille utilisées ensemble permettent aux gouttes de graisse de s'écouler et d'être tenues à l'écart de la chaleur élevée du grilloir du four. ÉVITER D'UTILISER la lèchefrite sans sa grille. ÉVITER DE COUVRIR la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu.

Pour régler le grilloir du four

1. Placer la lèchefrite et sa grille. Placez ensuite les aliments sur la lèchefrite et la grille
2. Disposer la grille intérieure du four et placer la lèchefrite sur la grille. S'assurer de centrer la lèchefrite et de la placer directement sous le brûleur du grilloir. Si vous préchauffez d'abord le brûleur du grilloir, placer la lèchefrite après le préchauffage du brûleur du grilloir.
3. Tourner le bouton du sélecteur à Grilloir.

« Le voyant du four demeure allumé jusqu'à ce que le bouton du sélecteur soit tourné sur la position d'arrêt ou que le contrôle de la température s'arrête ».

Fonctionnement du grilloir

Avant d'utiliser le grilloir

1. Nettoyer soigneusement la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever la poussière ou tout revêtement protecteur.
2. Rincer à l'eau claire et essuyer pour sécher avec une serviette/chiffon doux, propre et non pelucheux.
3. Un couvercle en acier inoxydable dimensionné pour s'adapter au-dessus de la surface lorsque la plaque chauffante qui n'est pas utilisée, est fourni. Veuillez noter que le couvercle doit être retiré avant d'allumer la plaque chauffante.
4. S'assurer que récipient à corps gras se trouve sous le bord avant de la plaque chauffante. Placer le plateau sous la plaque chauffante surplombante pour récupérer le corps gras ou les résidus alimentaires.

Utiliser le grilloir

1. Appuyer et tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la température de cuisson préférée.
2. Préchauffer la plaque chauffante pendant 10 à 12 minutes
3. Lorsque la plaque chauffante est préchauffée à la température désirée, le voyant s'allume.
4. Du beurre ou de l'huile de cuisson peuvent être ajoutés pour plus de saveur, puis placer les aliments à cuire.

MISE EN GARDE

La surface de la plaque chauffante est chaude après utilisation. Veuillez laisser suffisamment de temps pour que la plaque chauffante refroidisse avant de la nettoyer.

Lorsque vous utilisez l'appareil ou la première fois, les brûleurs du four et du gril doivent être allumés pour brûler les huiles de fabrication. Allumer le four sur 45C (113 F) pendant 20 à 30 minutes, puis tourner le bouton de commande du four à « Grilloir » pendant la même durée. Il est recommandé d'allumer le ventilateur au-dessus de la plage à ce moment



Avant de cuire ou de griller, le four et le grilloir doivent être allumés pour brûler les huiles de fabrication. Allumer le four à 230°C (450°F) pendant 20 à 30 minutes; puis tourner le gril à « Grilloir » pendant la même durée. Vous souhaitez peut-être allumer le ventilateur au-dessus de votre plage à ce moment.

Soin et nettoyage

Surface de cuisson

- Pour éviter les décharges électriques ou les brûlures, éteindre toutes les commandes et s'assurer que la table de cuisson est froide avant de la nettoyer.
- Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que tous les composants sont suffisamment froids pour être touchés en toute sécurité.
- Éviter d'utiliser des agents de nettoyage durs ou abrasifs, de cires, de produits à polir ou de nettoyants commerciaux pour table de cuisson pour nettoyer la table de cuisson.
- Utiliser uniquement une éponge, un chiffon doux, une brosse en fibre ou en plastique et un tampon en nylon pour le nettoyage.
- En tout temps, laisser les composants sécher complètement avant d'utiliser la table de cuisson.

Panneau de contrôle, poignée de porte, boîtier de contrôle

- Nettoyer le panneau de commande, la poignée de porte et le boîtier de commande avec une solution de détergent doux et d'eau tiède.
- Éviter d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer ; ils endommageront définitivement la finition.
- Sécher les composants avec un chiffon doux non pelucheux.

Fenêtre du four

- Nettoyer toutes les surfaces vitrées avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Utiliser un nettoyant pour vitres doux pour enlever les empreintes digitales ou les taches.
- Sécher complètement avec un chiffon doux non pelucheux.

Surfaces en porcelaine

- Nettoyer l'intérieur du four et les revêtements intérieurs des portes avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Rincer et sécher avec un chiffon doux. Éviter d'utiliser des abrasifs ou de nettoyants pour four commerciaux.

Surface en acier inoxydable

- Éviter d'utiliser quelque produit de nettoyage contenant de l'eau de Javel.
- Éviter d'utiliser des tampons en laine d'acier ; ils peuvent rayer la surface.
- Utiliser un chiffon chaud et humide avec un détergent doux. Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour enlever le savon. Sécher avec un chiffon sec et propre.

Soin et nettoyage

Finis métal

- Laver avec de l'eau et du savon, un nettoyant pour vitres ou des vaporisateurs liquides doux.

Finis plastique

- Lorsque la garniture et les embouts du panneau de commande sont froids, les nettoyer avec de l'eau et du savon, les rincer et sécher.
- Utiliser un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Plateau de cuisson

- Nettoyer les grilles du four avec une solution de détergent et d'eau chaude. Pour nettoyer les saletés incrustées, utiliser un tampon à récurer tel que de la laine d'acier avec beaucoup d'eau.

Chassis du four

- Nettoyer avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier savonneuse ou des nettoyants. Bien rincer à l'eau claire et sécher.

Joint du four

- Omettre le nettoyage du joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne peut résister pas à l'abrasion.
- Il est nécessaire que le joint reste intact.

Remplacement de la lumière du four

- Couper l'alimentation au niveau de l'alimentation principale.
- Retirez le couvercle en verre du boîtier en tirant tout droit.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de blessure, s'assurer que le four et l'ampoule sont froids et que l'alimentation du four a été coupée avant de remplacer l'ampoule. S'assurer que couvercle est en place lors de l'utilisation du four.

Porte extérieure du four

- Utiliser de l'eau et du savon pour nettoyer soigneusement le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Bien rincer. Il est permis également d'utiliser un nettoyant pour vitres pour nettoyer la vitre à l'extérieur de la porte.
- Éviter d'utiliser des nettoyants pour four, de poudres nettoyantes ou d'abrasifs rugueux à l'extérieur de la porte.

Porte intérieure du four

- Éviter de laisser l'excès d'eau s'écouler dans les cavités ou les fentes de la porte. Tout savon restant sur la doublure provoque des taches supplémentaires lorsque le four est chauffé.
- Avant d'appeler le service, s'assurer qu'il pourrait y avoir un problème /les causes possibles et les solutions indiquées dans le tableau ci-dessous.

Dépannage

Avant d'appeler le service, s'assurer qu'il pourrait y avoir un problème /les causes possibles et les solutions indiquées dans le tableau ci-dessous.

Rien ne fonctionne	Le four n'est pas connecté à l'alimentation électrique. L'alimentation n'est pas sous tension.	Faire connecter le four à une alimentation électrique laquelle est bien dimensionnée, et ce, par un électricien qualifié. Demander à un électricien de faire la vérification l'alimentation électrique, en y incluant le disjoncteur de circuit de la maison, le câblage et les fusibles
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément	La fiche de l'appareil n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Les cavités du brûleur sur le côté peuvent être bouchés.	S'assurer que l'appareil est correctement connecté à l'alimentation Retirer les têtes de brûleur et les nettoyer. Faire une vérification de la zone des électrodes à la recherche d'aliments brûlés ou de corps gras.
Flammes du brûleur très grandes et jaunes.	Les orifices de la tête du brûleur sont bouchés. Les orifices ou les chapeaux des brûleurs sont mal positionnés. La surface de cuisson fonctionne avec le mauvais type de gaz. Le régulateur n'est pas installé, il est défectueux ou il est réglé pour le mauvais type de gaz	Nettoyer les encadrement des anneaux de tête du brûleur avec un trombone, une aiguille ou un fil redressé. Retirer et réinstaller soigneusement le cadre et les capuchons des brûleurs. S'assurer que le type de surface de cuisson correspond à l'alimentation en gaz naturel. Faire une vérification de l'installation, remplacer le régulateur ou fixer le régulateur sur le gaz adapté.
Étincelle mais pas d'allumage de la flamme.	Le robinet d'arrêt du gaz est en position « Fermé » OFF.	Tourner le robinet d'arrêt en position « Marche » ON.
Les allumeurs produisent des étincelles en continu après l'allumage de la flamme.	La polarité de l'alimentation est inversée. Les allumeurs sont mouillés ou sales.	Faire corriger la polarité. Les allumeurs doivent être propres.
La flamme du brûleur s'éteint lorsque le réglage est faible.	Faible pression d'alimentation en gaz. Les cavités d'entrée d'air autour des boutons sont obstrués.	Communiquer avec votre fournisseur en gaz. Retirer l'obstruction.
Le four ne chauffe pas	Les réglages du four ne sont pas corrigés	Suivez la sélection du mode et les réglages de l'horloge comme spécifié dans la section Fonctionnement du four du manuel.
Aliments trop cuits ou insuffisamment cuits	Temps de cuisson ou température incorrectes.	Régler le temps, la température ou la position de la grille.
Présence de bruit de craquement ou de claquement.	C'est le son du métal qui chauffe et qui refroidit.	C'est normal.



Garantie

L'objectif principal de KUCHT est de répondre aux besoins et aux attentes de nos clients. C'est pour cette raison, que tous nos produits font l'objet des contrôles de sécurité et de qualité rigoureux pour surpasser des normes de sécurité nord-américaines.

La garantie KUCHT protège contre les défauts de pièces et de main-d'œuvre pour les pièces fonctionnelles résultant d'une utilisation normale pendant une période de 2

Années pour les pièces et la main-d'œuvre à compter de la date d'achat. Les pièces fonctionnelles sont les composants essentiels à la performance de la fonction essentielle du produit. Les pièces non fonctionnelles sont celles qui ne sont pas critiques comme les boutons, les poignées ou les pièces enjoliveuses. KUCHT réparera ou remplacera l'unité ou toute pièce correspondante, selon les besoins, sous réserve de ces termes et conditions.

Conditions générales

- a. La garantie ne couvre pas les pannes résultant de : mauvaise utilisation, abus, rouille ou corrosion, liquides renversés ou corps étrangers retrouvés à l'intérieur de l'appareil ; réparation des dommages causés par un accident, un vol, un incendie, une inondation, des causes externes telles que, mais sans s'y limiter, des fusibles grillés, une alimentation électrique inadéquate, des conduites d'eau et de gaz au-delà de l'équipement ou toute utilisation du produit non autorisée par le fabricant.
- b. La responsabilité maximale de la garantie pour le remplacement ou la réparation du produit ne doit pas dépasser le prix d'achat initial du produit.
- c. KUCHT se réserve le droit de réparer ou de remplacer le produit couvert par un modèle de fonctionnalité comparable du même type.
- d. La garantie ne couvre pas la détérioration de l'apparence du produit, toute partie servant à enjoliver comme la peinture, la porcelaine, le verre, les bosses, les rayures, les éclats, la rouille ou le pelage.
- e. Tout dommage résultant de pièces de rechange non autorisées, d'un entretien inapproprié ou de modifications apportées au produit couvert, n'est pas couvert.
- f. KUCHT est déchargé de toute responsabilité en cas de dommages indirects, consécutifs ou accessoires.

Enregistrement de votre produit

S'offrir une visite <https://kucht.com/online/warranty/> et faire l'enregistrement de votre produit maintenant, obtenir : une assistance en ligne illimitée, un tablier professionnel Kucht officiel gratuit et la chance de gagner de nombreux prix!