

D'utilisation et d'entretien

GUIDE

Cuisinière à la Vapeur Professional Série Pro Grand et à la 60" Professional Série Pro Grand



D'utilisation et d'entretien

GUIDE

Cuisinière à la Vapeur Professional Série Pro Grand et à la 60" Professional Série Pro Grand

Table des matières 3

Modèles :

- PRD48WCSGC
- PRD48WCSGU
- PRD48WDSGC
- PRD48WDSGU
- PRD48WISGC
- PRD48WISGU
- PRD48WLSGC
- PRD48WLSGU
- PRD606WCG
- PRD606WCSG
- PRD606WEG
- PRD606WESG



Mode d'emploi de Home Connect

Module Wi-Fi®

Déclarations FCC/IC

Modèle: COM2
FCC ID: 2AHES-COM2
IC: 21152-COM2

Le module Home Connect est un dispositif de communication conçu pour permettre des échanges entre les appareils électroménagers et les appareils intelligents.

Ce module est intégré en usine, sous le contrôle direct de BSH Home Appliances Corporation, et ne peut pas être réparé ni mis à niveau par l'utilisateur.

Au moins 20 cm de distance doivent séparer l'utilisateur de l'appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC

MISE EN GARDE : Tout changement ou toute modification n'ayant pas fait l'objet d'une autorisation expresse peut entraîner l'annulation du droit d'utilisation de l'équipement.

Ce dispositif est conforme à la section 15 de la réglementation de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions qui suivent :

(1) cet appareil ne doit pas générer d'interférence nuisible et (2) doit accepter toute interférence reçue, notamment celle pouvant entraîner un mauvais fonctionnement.

DÉCLARATION D'INDUSTRIE CANADA





















This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Le fonctionnement est soumis aux deux conditions qui suivent : (1) cet appareil ne doit pas générer d'interférence et (2) doit accepter toute interférence reçue, notamment celle pouvant entraîner un mauvais fonctionnement dudit appareil.

Le fonctionnement dans la plage de 5150 à 5250 MHz est uniquement pour une utilisation intérieure afin de réduire le potentiel d'interférences nuisibles aux systèmes de satellites mobiles sur les canaux.

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes : (1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et (2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Le fonctionnement dans la plage de 5150 à 5250 MHz est uniquement pour une utilisation intérieure afin de réduire le potentiel d'interférences nuisibles aux systèmes de satellites mobiles sur les canaux.

Table des MATIÈRES

Sécurité	6	Home Connect™	60
Instructions importants de sécurité	6	Configuration	60
Description	17	Fonctions de cuisson étendues	65
Identification de la cuisinière	17	Description	65
Avant de commencer	23	Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois	67
Mise en route	23	Obtenir le maximum de votre four à la vapeur	69
Utilisation de la table de cuisson	27	Recommandations pour four à la vapeur	70
Brûleurs STAR® scellés	27	Programmes vapeur	80
Brûleurs ExtraLow®	28	Introduction aux programmes vapeur	80
POWERBOOST	28	Tableaux des programmes vapeur	82
Plaque chauffante électrique	34	Tiroir-réchaud 	87
Gril électrique	37	Utilisation du tiroir-réchaud	87
Utilisation du four	43	Entretien et maintenance	91
Symboles et descriptions	43	Four autonettoyant 	92
Configuration initiale	45	Nettoyage à la vapeur 	93
Réglage de la four	46	Détartrage 	93
Minuterie   	46	Conseils de nettoyage	94
Préchauffage rapide 	47	Entretien à faire soi-même	100
Verrouillage du panneau 	48	Changement de l'ampoule du four	100
Conversion convection	48	Avant d'appeler le service technique	102
Décalage de température	48	Dépannage	102
Sonde thermique 	49	Information pour le service technique	103
Sabbat 	50	Enregistrement de produit	103
Démarrage à distance 	52	Connexion pour réparation à distance 	104
Tirer le meilleur parti de l'appareil	53	Énoncé de garantie limitée du produit	105
Position des grilles pour la cuisson	53	Entretien, pièces et accessoires	page verso
Cuisson =	53		
Griller 	54		
Gril à convection 	55		
Cuisson à convection 	55		
Convection véritable 	57		
Apprêt 	57		
Rôtissage =	57		
Rôtissage par convection 	58		
Garder-au-chaud 	58		
Décalage de température	59		

Cet appareil électroménager de THERMADOR™

est fait 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!

Définitions de **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.

Félicitations!

Félicitations pour votre récent achat Thermador! Que vous soyez un chef enthousiaste ou un simple connaisseur de l'art culinaire, le fait de posséder une cuisine Thermador représente l'expression ultime de votre style personnel, de votre bon goût et de votre intérêt à vivre une expérience culinaire complète. Nos produits primés permettent à des adeptes de la bonne bouffe d'atteindre de nouveaux sommets depuis plus de onze décennies.

Avant de commencer à utiliser votre nouveau produit Thermador, veuillez prendre un moment pour examiner ce guide d'utilisation et d'entretien. Vous trouverez des réponses à toutes vos questions ainsi que quelques renseignements essentiels en matière de sécurité. Portez une attention particulière aux Instructions de sécurité importantes se trouvant au début du guide. Votre produit Thermador est prêt et n'attend plus que vous l'utilisiez pour votre prochaine création gastronomique!

Nos produits sont fabriqués à la main avec des matériaux authentiques de haute qualité afin d'assurer des années de service fiable. Dans l'éventualité improbable où vous auriez une question relativement à l'entretien, veuillez avoir à la portée de la main le numéro de série et de modèle de votre produit (reportez vous "Avant d'appeler le service technique").

Nous savons bien que vous avez investi une somme considérable dans votre cuisine. N'hésitez pas à partager avec nous les photos de votre cuisine Thermador et les anecdotes relatives au remodelage de votre cuisine. Suivez-nous sur Twitter ou affichez des photos de votre cuisine sur Facebook. Nous serions ravis d'avoir de vos nouvelles!

Thermador vous souhaite de nombreuses années de gastronomie créative.

⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

Lisez attentivement

Installateur : Veuillez laisser ces instructions d'installation avec l'appareil pour le propriétaire.

Propriétaire : Veuillez conserver ces instructions pour consultation ultérieure. Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

AVERTISSEMENT



L'information fournie dans le présent manuel doit être très rigoureusement respectée, sous peine d'incendie ou d'explosion entraînant des dommages, des blessures ou la mort.

- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres ou la compagnie distributrice de gaz.
- SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
 - N'allumez aucun appareil.
 - Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
 - N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
 - Si vous n'arrivez pas à contacter la compagnie de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

AVERTISSEMENT

Correctement entretenu, votre électroménager neuf a été conçu pour être sécuritaire et fiable. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation. Ces précautions réduiront le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie et de blessures corporelles. Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers de cuisine, il importe de suivre des précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

AVERTISSEMENT



DANGER DE BASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer une blessure. Pour éviter le basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au sol au moyen du dispositif anti-basculer fourni.

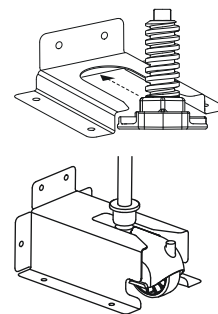


L'appareil risque de basculer si le dispositif n'est pas installé conformément aux présentes instructions. Pour toutes les cuisinières, un dispositif anti-basculer doit être installé conformément aux présentes instructions.

Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer l'appareil et perdre la vie.

Ne faites pas fonctionner l'appareil si le support anti-basculer n'est pas installé et qu'il ne retient pas l'appareil. La non-observation de ces instructions peut entraîner la mort ou causer de graves brûlures à des enfants ou des adultes.

En déplaçant la cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, assurez-vous qu'elle s'est bien enclenchée dans le dispositif anti-basculer lorsque vous la remettez en place. Autrement, si l'appareil est utilisé de façon anormale (par exemple, si quelqu'un monte, s'assoie ou s'appuie sur une porte ouverte), la cuisinière risque de basculer. Le basculement de la cuisinière ou d'un liquide chaud se trouvant sur la surface de cuisson pourrait causer des blessures corporelles.



⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

AVERTISSEMENT

Tout installation, ajustement, modification, entretien ou nettoyage inadéquat peut causer des blessures ou des dommages matériels. Consultez le présent manuel. Pour obtenir de l'assistance ou des renseignements supplémentaires, consultez un installateur qualifié, un centre de réparation, le fabricant (ou le détaillant) ou une société gazière.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, éteignez l'alimentation du panneau électrique et bloquez le dispositif de déconnexion pour éviter que l'alimentation électrique ne soit accidentellement rallumée. Si le dispositif de sectionnement d'électricité ne peut être bloqué, attachez un avertissement (comme une étiquette) bien en vue sur le tableau électrique.

Vérification du type de gaz

Gaz naturel — 7 po (17,4 mb) min. à 14 po (34,9 mb) max. de colonne d'eau

Gaz propane — 11 po (27,4 mb) min. à 14 po (34,9 mb) max. de colonne d'eau

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. Reportez-vous à l'étiquette de données.

AVERTISSEMENT

Si un kit de conversion au gaz est utilisé, cette trousse de conversion doit être installée par une agence de réparation qualifiée en conformité aux directives du fabricant et de tous les autres codes et exigences en vigueur de l'autorité ayant juridiction. Si les directives ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie, d'explosion ou de génération de monoxyde de carbone pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou une perte de vie. L'agence de réparation qualifiée est responsable de la bonne installation de cette trousse. L'installation n'est pas jugée terminée jusqu'à ce que l'on ait testé l'appareil converti comme précisé dans les directives du fabricant fournies avec la trousse.

ATTENTION

Lorsque vous branchez l'appareil au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de gaz propane est muni de son propre mécanisme régulateur à haute pression en plus du régulateur à haute pression fourni avec l'appareil. La pression de gaz maximale ne devrait pas excéder 14,0 pouces de colonne d'eau (34,9 Mb) entre le réservoir de gaz propane et le régulateur à haute pression.

Pour les installations au Massachusetts

1. L'installation doit être réalisée par un entrepreneur qualifié ou accrédité, un plombier ou un installateur de gaz qualifié ou autorisée par l'État, la province ou la région dans laquelle cet appareil est installé.
2. La vanne d'arrêt de gaz doit être pourvue d'une poignée en « T ».
3. La longueur du tuyau de gaz ne doit pas excéder 36 po (914 mm).

S'assurer que l'installation et l'entretien sont effectués correctement. Suivre les instructions du Manuel d'installation accompagnant ce produit. Confier l'installation et la mise à la terre électrique de l'appareil à un technicien qualifié.

Si le brûleur fuit et que du gaz s'en échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. **NE** tentez **PAS** d'utiliser l'appareil avant que le gaz ait eu le temps de se dissiper. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser l'appareil.

NE PAS réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT

Ne Jamais Faire Fonctionner La Surface De La Table De Cuisson De Cet Appareil Sans Surveillance.

- **Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure qui pourrait provoquer des dommages matériels, des blessures ou un décès.**
 - **En cas d'incendie, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers. NE PAS ESSAYER D'ÉTEINDRE UN INCENDIE DE GRAISSE OU D'HUILE AVEC DE L'EAU.**
-

⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

Exigences électriques

AVERTISSEMENT



EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE

Si, pour une raison quelconque, un bouton de commande de gaz est allumé et qu'il n'y a pas d'électricité pour actionner les allumeurs électroniques des brûleurs, mettez le bouton à OFF et attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant d'allumer manuellement les brûleurs.

Pour allumer manuellement les brûleurs, tenez une allumette allumée près des ports d'un brûleur puis tournez le bouton de commande à HI. Vous pouvez utiliser les brûleurs standards pendant une panne d'électricité, mais vous devez les allumer avec une allumette.

NE tentez **PAS** d'allumer manuellement les brûleurs XLO.

Ces brûleurs sont dotés de la fonction Extralow® et ne peuvent être allumés manuellement.

L'électroménager doit être mis à la terre en conformité aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, au National Electric Code ANSI/NFPA 70 ou, au Canada, au code canadien de l'électricité CSA C22.1-02.

Débranchez toujours la fiche électrique de la prise murale avant de procéder à l'entretien de l'appareil.

Consultez les exigences d'alimentation électrique et de mise à la terre dans les Instructions d'Installation.

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouvent le disjoncteur et la vanne d'arrêt de gaz pour savoir où et comment couper l'alimentation électrique et l'approvisionnement en gaz de l'appareil.

L'installation et l'entretien doivent être correctement effectués. Suivez les instructions du Instructions d'Installation fourni avec le produit. Assurez-vous qu'un électricien qualifié installe et effectue la mise à la terre de l'appareil.

Cet appareil est conforme à une ou plusieurs des normes et codes de sécurité :

- La norme américaine UL858 régissant les cuisinières électriques domestiques.
- La norme américaine ANSI Z21.1 régissant les appareils électroménagers à gaz.
- La norme canadienne CAN/CGA1.1-M81 régissant les cuisinières à gaz domestiques.

- La norme canadienne CAN/CSA-22.2 No. 61 régissant les cuisinières domestiques.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, au code national CSA B149.1 d'installation du gaz naturel et du propane.

Installation dans une maison préfabriquée (mobile) : L'installation doit être conforme au Manufactured Home Construction and Safety Standard, Titre 24 CFR, Partie 3280 (anciennement le Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Titre 24, HUD/Partie 280) ou, lorsque cette norme n'est pas applicable, au Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, ou aux codes locaux, là où il y a lieu.

Installation dans une caravane de parc : L'installation doit être conforme aux codes de l'État ou aux autres codes ou, en l'absence de tels codes, au Standard for Recreational Park Trailers, ANSI A119.5.

Il incombe au propriétaire et à l'installateur de déterminer si des exigences ou des normes additionnelles s'appliquent spécifiquement à l'installation.

Les espaces libres pour les matières non combustibles ne font pas partie de la norme ANSI Z21.1 et ne sont pas mentionnés par la CSA. Un dégagement de moins de 152 mm (6 po) doit être conforme aux codes locaux et/ou par les autorités locales ayant juridiction.

La profondeur maximale de l'armoire installée au-dessus de la table de cuisson est de 13 po (33 cm).

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il est de la responsabilité des parents ou des tuteurs de veiller à ce que des personnes qualifiées leur enseignent des pratiques sécuritaires.

AVERTISSEMENT

NE rangez **PAS** d'objets attirant l'attention d'enfants au-dessus ou derrière l'appareil. Ils risqueraient d'y monter pour s'en emparer et pourraient se blesser gravement.

⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

NE permettez **PAS** que quiconque grimpe, se mette debout, s'assoit ou se pendre à une pièce de l'appareil. Cela pourrait endommager l'appareil et il pourrait basculer, infligeant possiblement de graves blessures.

NE permettez **PAS** à des enfants d'utiliser l'appareil à moins qu'ils ne soient surveillés de près par un adulte.

Les enfants et les animaux ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la salle où l'appareil est en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais avoir l'autorisation de jouer près de l'appareil, qu'il soit en cours d'utilisation ou non.

Générales de sécurité

AVERTISSEMENT

Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie lorsque vous étirez au-dessus des surfaces chauffantes de l'électroménager, il faut éviter d'installer des armoires de rangement au-dessus de la surface de l'électroménager.

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de blessure lors d'un feu de friture, observez les consignes suivantes :

- Éteignez les flammes avec un couvercle, une plaque à biscuits ou un plateau de métal et éteignez ensuite le brûleur ou l'élément. Prenez garde aux risques de brûlure. Si les flammes ne disparaissent pas immédiatement, évacuez les lieux et appelez le service d'incendie.
 - Ne prenez jamais un poêlon en feu – Vous pourriez vous brûler.
 - **N'UTILISEZ PAS D'EAU** ou un linge à vaisselle mouillé – une violente explosion de vapeur s'ensuivra.
 - Utilisez un extincteur seulement si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de classe ABC et vous savez vous en servir.
 - Le feu est faible et ne s'est pas répandu depuis son point d'origine.
 - Vous avez appelé le service d'incendie.
 - Vous pouvez sortir facilement de l'endroit où vous combattez le feu.
-

Avertissement issu de la proposition 65:

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, comme requis par la Californie :

AVERTISSEMENT ISSU DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :

⚠ AVERTISSEMENT

Cancér et dommages à la reproduction –
www.P65Warnings.ca.gov.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEU DE FRITURE :

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation à haute température. Les débordements par bouillonnement causent de la fumée et les déversements de graisse qui peuvent prendre feu. Faites chauffer l'huile à des températures basses ou moyennes.
 - Allumez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à haute température ou que vous faites flamber des aliments (c.-à-d. crêpes Suzette, cerises jubilé, bœuf flambé au poivre).
 - Nettoyez fréquemment les ventilateurs. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur les ventilateurs ou les filtres.
 - Utilisez des poêlons aux dimensions adéquates. Utilisez toujours une batterie de cuisine correspondant aux dimensions de l'élément ou du brûleur.
-

N'utilisez **JAMAIS** la appareil comme espace de rangement. Les matières inflammables pourraient prendre feu et les objets en plastique pourraient fondre ou prendre feu. N'accrochez rien sur l'appareil. Certains tissus peuvent facilement s'enflammer.

Si la appareil est placée près d'une fenêtre, assurez-vous que les courants d'air ne peuvent pas pousser les rideaux jusqu'au-dessus ou à proximité des brûleurs; ils pourraient s'enflammer.

Assurez-vous qu'il y a **TOUJOURS** un détecteur de fumée fonctionnel près de la cuisine. Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, jetez-vous immédiatement par terre et roulez pour éteindre les flammes.

⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

Ayez un extincteur approprié à portée de la main, visible et facile d'accès, tout près de l'appareil de cuisson.

Étouffez les flammes provenant d'aliments en feu, autre que les feux de friture, avec du bicarbonate de soude. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre des aliments en feu.

Dans la mesure du possible, ne faites pas fonctionner le système de ventilation lorsqu'il y a un feu. Cependant, ne tentez pas de l'éteindre en passant votre main dans le feu.

Les vêtements, poignées, mitaines ou toute autre matière inflammable ne doivent **JAMAIS** toucher ni être placés à proximité des brûleurs ou des grilles des brûleurs avant que ceux-ci n'aient eu le temps de refroidir. Les tissus pourraient prendre feu et provoquer des blessures.

N'utilisez que des poignées et mitaines sèches : la vapeur qui se dégage de poignées et de mitaines mouillées ou humides posées sur des surfaces chaudes peut provoquer des blessures. N'utilisez **PAS** de serviettes ni de chiffons volumineux au lieu de poignées et de mitaines. Ne laissez pas de poignées ou de mitaines en contact avec des grilles ou des brûleurs chauds.

Pour votre sécurité, lorsque vous utilisez l'appareil, portez des vêtements adéquats et évitez ceux qui sont amples et qui ont des manches tombantes. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables. Vous ne devriez pas en porter lorsque vous cuisinez.

N'enveloppez aucune pièce de l'appareil dans du papier d'aluminium. L'utilisation de revêtement en aluminium pourrait causer une décharge électrique ou un incendie, ou encore obstruer la circulation d'air de la combustion et de l'aération. Le papier d'aluminium est un excellent isolateur et il retient la chaleur. Son utilisation aura une incidence sur la cuisson et pourrait endommager le fini de l'appareil.

Quand vous utilisez la table de cuisson : **NE TOUCHEZ PAS LES GRILLES DES BRÛLEURS OU LES ZONES ADJACENTES**. Les zones entourant les brûleurs peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

AVERTISSEMENT

L'appareil sert à cuisiner. N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce. Ceci peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone et surchauffer l'appareil en plus d'en endommager certaines pièces.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand vous utilisez une flamme intense. Les débordements produisent de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent s'enflammer. Par ailleurs, si la flamme d'un brûleur s'éteint, du gaz s'échappera dans la pièce.

Seuls certains types de casseroles en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en terre cuite ou en céramique vitrifiée peuvent être utilisés sur les brûleurs de la table de cuisson. Ce type de récipients peut se casser lors de changements de température brusques. N'utilisez que des réglages de flamme bas ou moyen et respectez les directives du fabricant.

Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression s'accumulant dans le récipient pourrait le faire éclater et provoquer des blessures.

AVERTISSEMENT

Lorsque vous cuisinez, réglez les brûleurs de façon à ce que la flamme ne chauffe que le fond du récipient sans déborder sur les côtés. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.

Soyez prudent et assurez-vous que les courants provenant de grilles d'aération ou de ventilateurs ne soufflent pas de matière inflammable vers les flammes ou ne poussent pas les flammes sur les côtés de la casserole ou du poêlon.

Utilisez toujours des casseroles et poêlons à fond plat et suffisamment larges pour couvrir le brûleur. L'utilisation de casseroles trop petites pourrait exposer une partie de la flamme et enflammer des vêtements.

N'utilisez **PAS** de casseroles ou de poêlons sur l'accessoire du gril (vendu séparément). Vous ne devriez jamais utiliser de grandes casseroles, de plaques à biscuits, etc. sur l'appareil.

AVERTISSEMENT

Évitez d'utiliser une flamme forte de façon prolongée avec un récipient plus grand que la grille ou couvrant plusieurs brûleurs, comme une plaque. Cela peut nuire à la combustion et produire des émanations dangereuses.

N'utilisez **PAS** de produits nettoyants inflammables pour nettoyer l'appareil.

⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

Avant d'utiliser la plaque chauffante ou les brûleurs à proximité, enlevez la planche à découper optionnelle ou l'accessoire de recouvrement de la plaque.

LA GRAISSE EST INFLAMMABLE. Laissez la graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser de la graisse s'accumuler. Nettoyez après chaque utilisation.

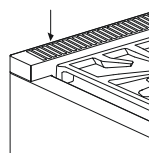
Pour que les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement, les orifices d'allumage doivent être gardés propres. Il faut les nettoyer après un débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si le système d'allumage électronique s'actionne.

Nettoyez l'appareil avec soin. Faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. N'utilisez **PAS** d'éponge ou de chiffon mouillé pour nettoyer l'appareil quand elle est chaude. Certains produits nettoyants dégagent des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les indications fournies par le fabricant du produit nettoyant.

AVERTISSEMENT

Après un renversement ou une éclaboussure, éteignez le brûleur et nettoyez le pourtour et les orifices avec soin. Assurez-vous du bon fonctionnement de l'appareil après le nettoyage.

AVERTISSEMENT



NE bloquez PAS et n'obstruez PAS les ouvertures du trou d'aération. Le trou d'aération est situé à l'arrière de l'appareil. Il doit être dégagé et ouvert pour fournir la circulation d'air nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.

NE touchez PAS la zone entourant le trou d'aération lorsque l'appareil est en marche ou plusieurs minutes après son utilisation. Certaines pièces du trou d'aération et de la zone l'entourant deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Laissez passer assez de temps pour que l'appareil ait le temps de refroidir avant de toucher ou nettoyer le trou d'aération.

NE placez PAS d'objets de plastique ou d'autre matière sensible à la chaleur sur le trou d'aération ou près de celui-ci. Ils pourraient prendre feu.

Assurez-vous que tous les boutons sont hors circuit et de l'appareil est froide avant d'utiliser un produit nettoyant en aérosol sur celle-ci ou à proximité de celle-ci. Certains produits chimiques vaporisés peuvent, en présence de chaleur, prendre feu ou corroder les pièces métalliques.

N'obstruez **PAS** la circulation d'air de combustion ou d'aération.

Toutes les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés, qui devront débrancher l'alimentation électrique de l'appareil avant de le réparer.

Lors de la cuisson d'aliments gras ou huileux, les brûleurs à gaz adjacents peuvent mettre feu aux vapeurs aéroportées. Soyez prudent pour éviter les brûlures.

Pour éviter tout risque d'incendie, nettoyez fréquemment la hotte et les filtres afin d'empêcher les accumulations de graisse.

En cas d'incendie ou si vous faites flamber intentionnellement de l'alcool sur la table de cuisson, suivez les instructions du fabricant. Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez avec de l'alcool (ex. : rhum, brandy, bourbon). L'alcool s'évapore à haute température. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer et présenter un risque de brûlure. Utilisez seulement une petite quantité d'alcool avec les aliments.

NE rangez PAS ou n'utilisez pas de produits chimiques, corrosifs, inflammables, non alimentaires près ou dans cet appareil, lequel est spécifiquement conçu pour réchauffer ou faire cuire des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pendant le réchauffage ou la cuisson peut endommager l'appareil et causer des blessures.

AVERTISSEMENT

NE laissez PAS d'aliments ou d'ustensiles de cuisson, etc., dans le four au cours du processus d'autonettoyage. Avant de passer à l'autonettoyage du four (certains modèles), retirez le lèchefrite, les grilles du four et tout autre ustensile ainsi que tous dégâts excessifs d'aliments.

⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

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.

Un rideau d'air ou une hotte au-dessus la cuisinière, dont le débit d'air est orienté vers le bas en direction de la cuisinière, ne peut pas être utilisé avec une cuisinière au gaz à moins que la hotte et la cuisinière ne soient conçues et testées en conformité à la norme ANSI Z21.1 • CSA 1.1, cuisinière à gaz domestiques, et classées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation conjuguée.

IMPORTANT : Il est possible que la paroi arrière se décolore sous certaines conditions de cuisson.

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.

Placez les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

NE JAMAIS TOUCHER AUX SURFACES INTERNES DE LA CAVITÉ DU FOUR NI LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

– Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils sont froids. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Avant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne pas mettre des vêtements, des poignées ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments ou ses surfaces tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidis. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces, on notera les ouvertures d'évent, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes de four.

AVERTISSEMENT

NE couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les canaux de la sole du four, ni ne couvrez toute une grille avec une matière comme du papier d'aluminium. Une telle couverture bloque le débit d'air dans le four et pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone. Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud et la vapeur s'échapper avant d'introduire ou de retirer des aliments.

Veillez 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.

⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

Sécurité de la cuisson et de la cuisson à la vapeur

Le fond du four à la vapeur et le plat de l'évaporateur doivent toujours rester propres. Placez les porcelaines culinaires sur la grille ou dans le plat de cuisson perforé.

Les porcelaines culinaires doivent être résistantes à la chaleur et à la vapeur. Les plats de cuisson en silicone ne sont pas adaptés.

Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four à la vapeur, ne le laissez PAS toucher la vitre de la porte. Il pourrait y faire des taches permanentes.

Ne placez RIEN sur la porte du four ouverte. Cela pourrait endommager la cuisinière.

L'utilisation d'accessoires non recommandés par pourrait entraîner des blessures.

AVERTISSEMENT

De la vapeur chaude pourrait s'échapper durant l'utilisation. Ne touchez PAS les ouvertures de ventilation.

AVERTISSEMENT

De la vapeur chaude pourrait s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. De l'eau chaude pourrait goûter de la porte. Gardez les enfants à l'écart.

Employez des mitaines de four pour retirer les accessoires de cuisson d'un four chaud. Du liquide brûlant pourrait se répandre lors du retrait des accessoires de cuisson.

Lorsque vous utilisez le mode vapeur avec un plat de cuisson perforé, glissez toujours un plat de cuisson en dessous. Le plat recueillera l'égouttement.

Ne conservez PAS d'aliments humides dans un four à la vapeur fermé pendant une période prolongée. Les aliments pourraient provoquer la corrosion de l'intérieur du four.

Ne remplissez PAS à l'excès les tartes de fruits juteux lorsque vous employez le plat de cuisson. Le jus de fruit qui s'écoule du plat de cuisson laisse des taches qui ne pourront pas être éliminées.

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.

Pour vous aider à démarrer du bon pied avec votre cuisinière

Pour vous aider à
démarrer du bon pied
avec votre cuisinière

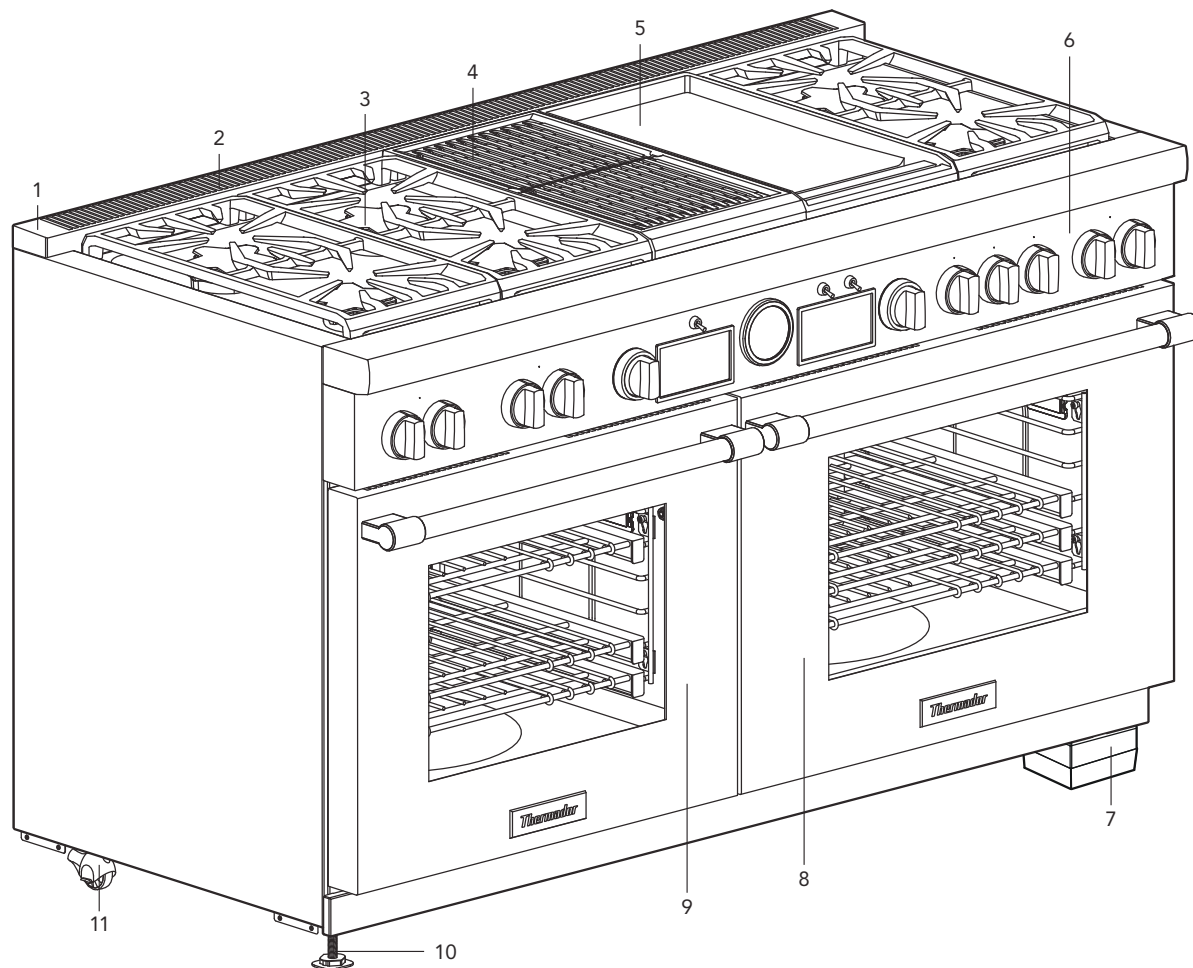


Description

Identification de la cuisinière

Four double 60 po

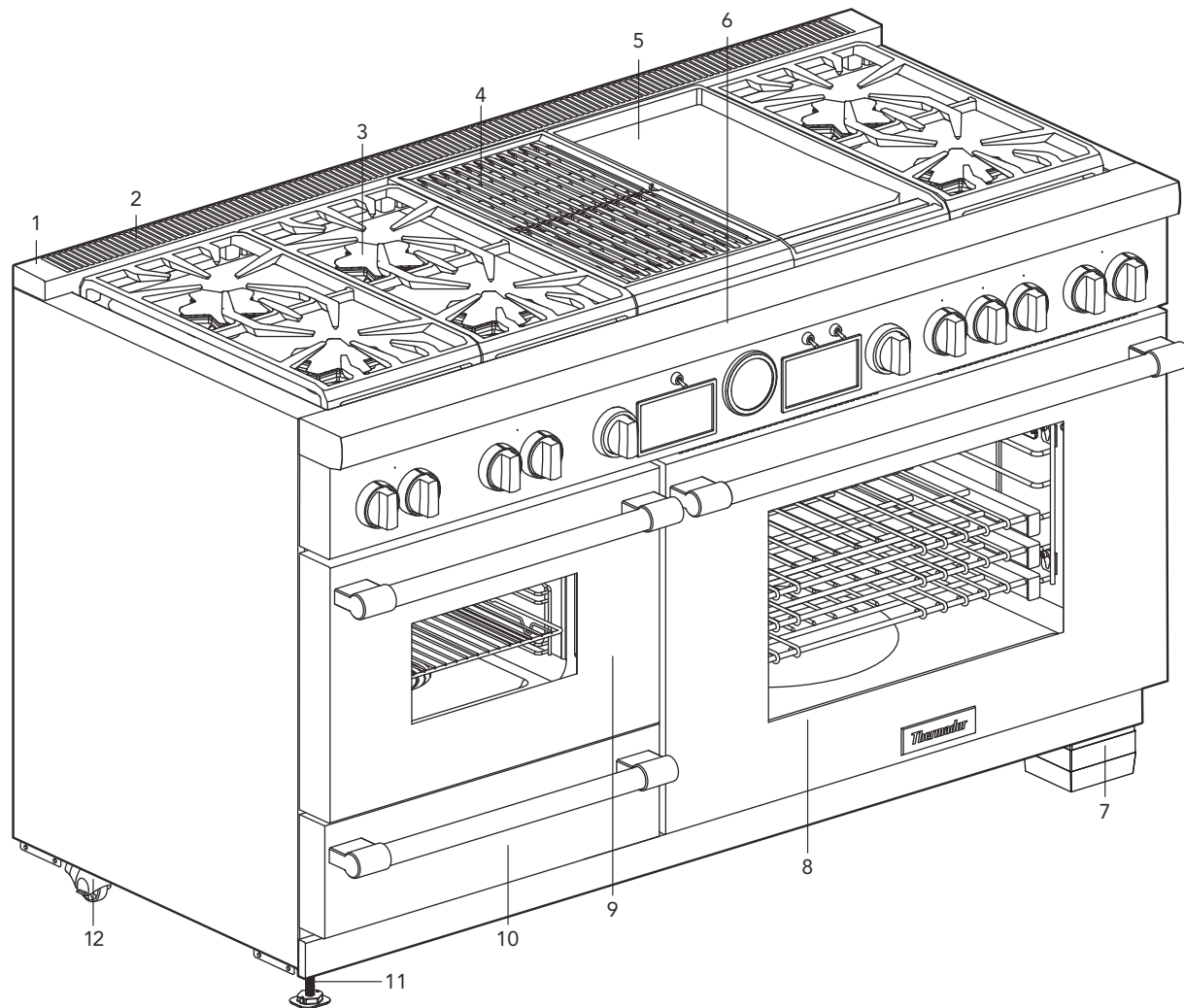
Le modèle illustré est la cuisinière de 60" avec plaque chauffante et gril (les modèles varient).



- 1 La garniture pour installation en îlot illustration ou le dossier bas vendu séparément (Toutefois, consultez l'avertissement concernant l'espace derrière la cuisinière lors de l'utilisation de la cuisinière avec cet accessoire.)
- 2 Évent de four (N'obstruez pas l'entrée d'air!)
- 3 STAR® brûleurs et grilles de brûleurs
- 4 Gril (les modèles varient)
- 5 Plaque chauffante (les modèles varient)
- 6 Éclairage du panneau de commande
- 7 Assemblages des recouvrements de pattes
(Des pièces de recouvrement supplémentaires sont requises, vous pouvez en commander sans frais au centre de service à la clientèle en appelant au 1-800-735-4328 jusqu'à un an après la date d'achat de l'appareil.)
- 8 Four principal
- 9 Four auxiliaire (les modèles varient)
- 10 Pieds de cuisinière
- 11 Gamme de roulettes (modèles 60 '' seulement)

Four vapeur

Le modèle illustré est la cuisinière de 60" four vapeur avec plaque chauffante et gril (les modèles varient).

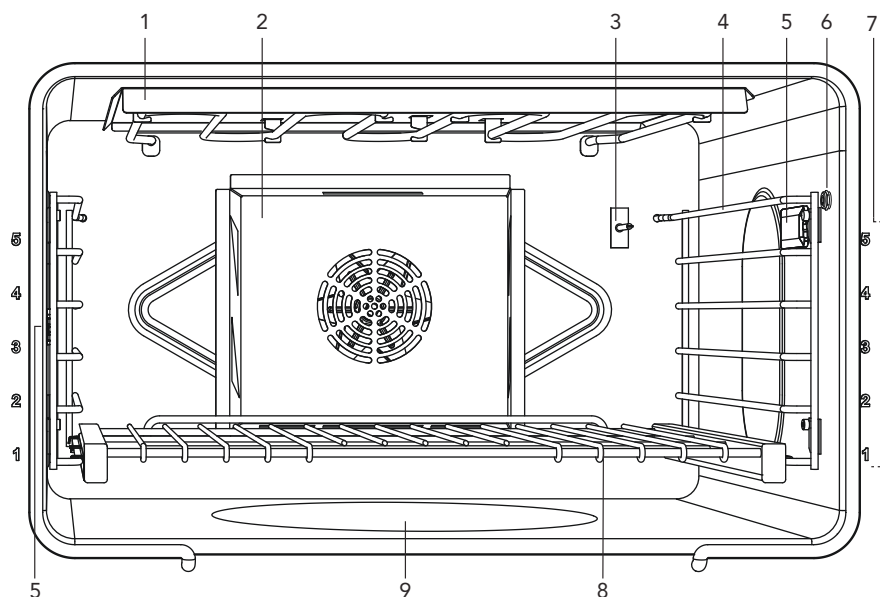


- 1 La garniture pour installation en îlot illustration ou le dosseret bas vendu séparément (Toutefois, consultez l'avertissement concernant l'espace derrière la cuisinière lors de l'utilisation de la cuisinière avec cet accessoire.)
- 2 Évent de four (N'obstruez pas l'entrée d'air!)
- 3 STAR® brûleurs et grilles de brûleurs
- 4 Gril (les modèles varient)
- 5 Plaque chauffante (les modèles varient)
- 6 Éclairage du panneau de commande
- 7 Assemblages des recouvrements de pattes
(Des pièces de recouvrement supplémentaires sont requises, vous pouvez en commander sans frais au centre de service à la clientèle en appelant au 1-800-735-4328 jusqu'à un an après la date d'achat de l'appareil.)
- 8 Four principal
- 9 Four à la vapeur
- 10 Tiroir-réchaud
- 11 Pieds de cuisinière
- 12 Gamme de roulettes (modèles 60 '' seulement)

Identification de la cuisinière

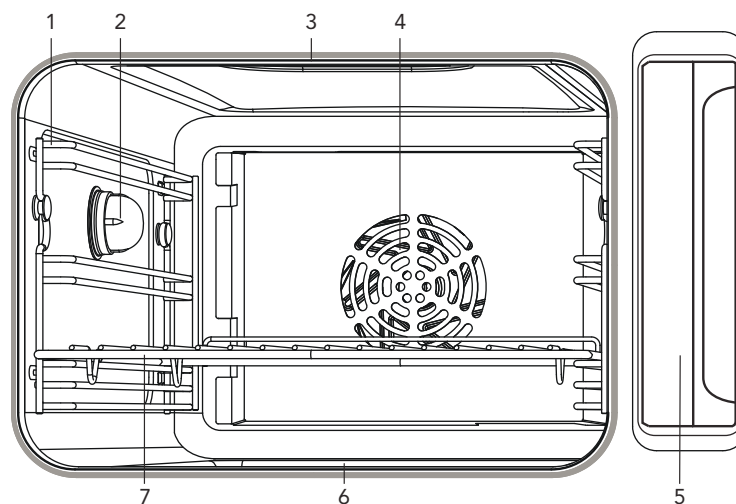
Intérieur du grand four électrique

- 1 Élément de grillage
- 2 Couvercle du ventilateur à convection
- 3 Capteur thermostat du four
- 4 Glissières des grilles
- 5 Lumière du four
- 6 Prise pour sonde thermique
- 7 Positions des grilles
- 8 Grilles de four
- 9 Élément de cuisson (dissimulé)



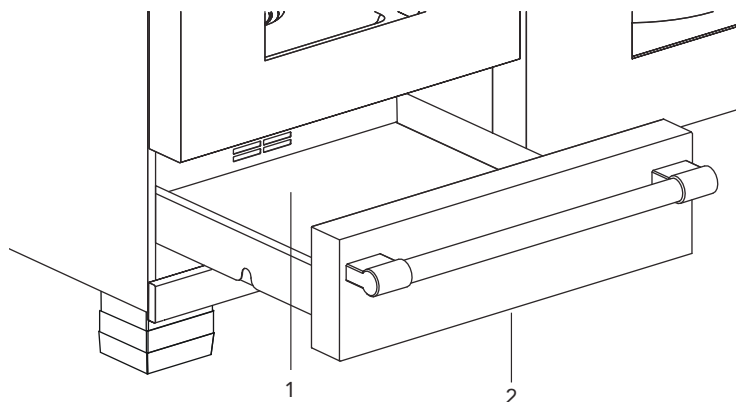
Intérieur du four à la vapeur

- 1 Guides des grilles
- 2 Réservoir d'eau
- 3 Plat de l'évaporateur
- 4 Couvercle du dispositif de convection
- 5 Évent d'aération de la vapeur
- 6 Éclairage du four
- 7 Grille



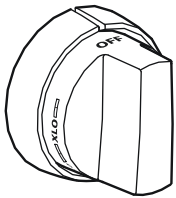
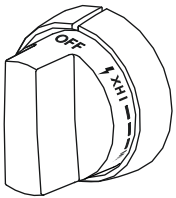
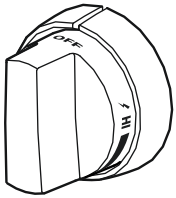
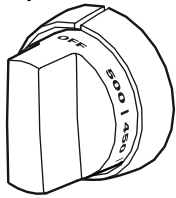
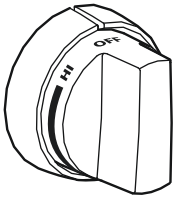
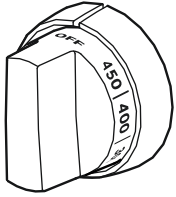
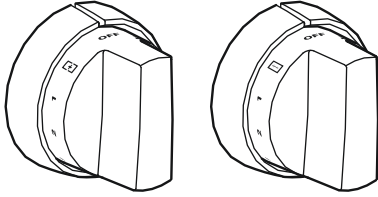
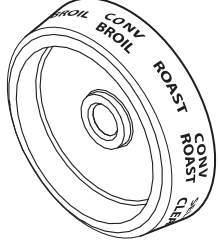
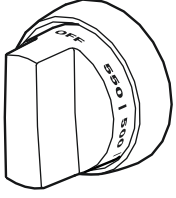
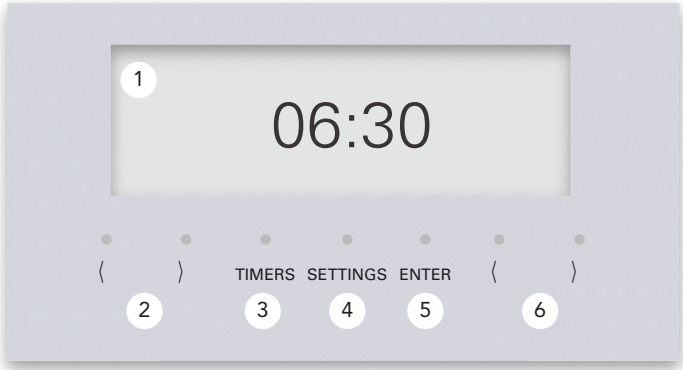
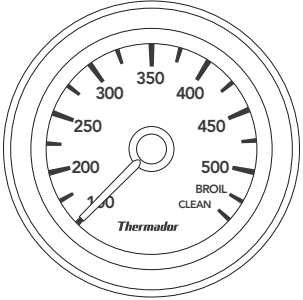

Tiroir-réchaud

- 1 Plaque-réchaud
- 2 Élément de cuisson (dissimulé)



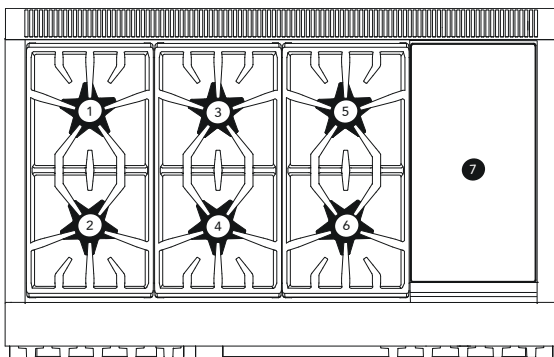
Description des tableaux de commande

REMARQUE : Les molettes, les boutons, les modes et les fonctionnalités ne sont pas offerts sur tous les modèles.

<p>ExtraLow®</p> 	<p>POWERBOOST®</p> 	<p>Standard</p> 	<p>Plaque chauffante</p> 	<p>Gril</p> 
<p>Sélecteur de température du four à vapeur</p> 	<p>Induction</p> 		<p>Sélecteur de mode</p> 	<p>Sélecteur de température du four</p> 
<p>Affichage digital</p>  <p>1 Écran numérique 2 Touches de navigation de gauche 3 Accès à plusieurs minuteries 4 Accès aux réglages de l'utilisateur 5 Confirmation d'une saisie 6 Touches de navigation de droite</p>			<p>Indicateur de température</p> 	<p>Interrupteur de la lampe</p> 

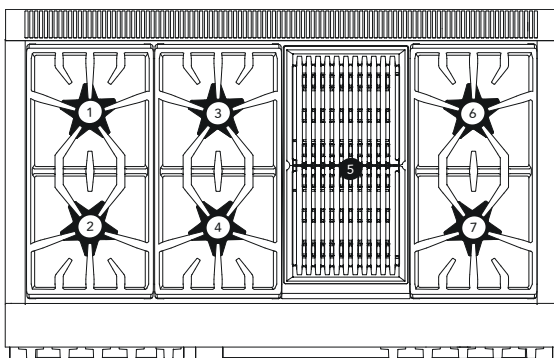
Identification de la surface supérieure

Modèle 486 avec induction



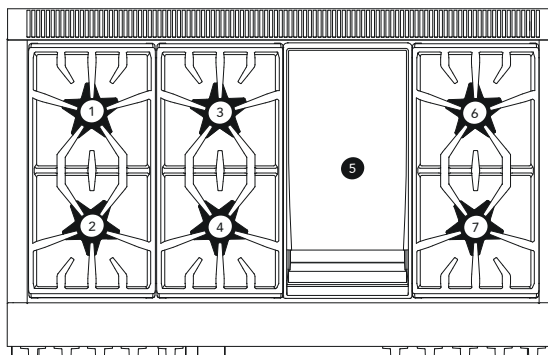
- | | | |
|---|---------------------------------|------------------------------|
| 1 | Brûleur ExtraLow® | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 2 | Brûleur ExtraLow et PowerBoost® | Naturel 22000, GPL 15000 BTU |
| 3 | Brûleur Standard | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 4 | Brûleur Standard | Naturel 18000, GPL 15000 BTU |
| 5 | Brûleur ExtraLow | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 6 | Brûleur ExtraLow | Naturel 18000, GPL 15000 BTU |
| 7 | Induction | 3,600W |

Modèle 486 avec gril



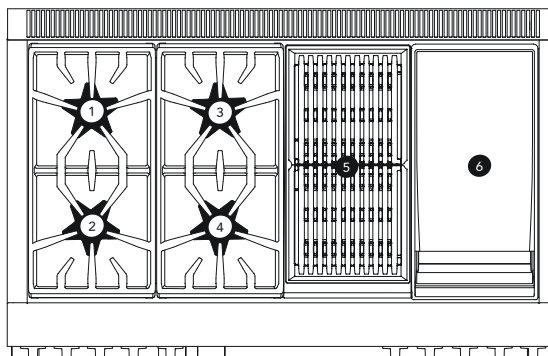
- | | | |
|---|--------------------------------|------------------------------|
| 1 | Brûleur ExtraLow | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 2 | Brûleur ExtraLow et PowerBoost | Naturel 22000, GPL 15000 BTU |
| 3 | Brûleur Standard | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 4 | Brûleur Standard | Naturel 18000, GPL 15000 BTU |
| 5 | Gril | 815W x 2 |
| 6 | Brûleur ExtraLow | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 7 | Brûleur ExtraLow | Naturel 18000, GPL 15000 BTU |

Modèle 486 avec plaque chauffante



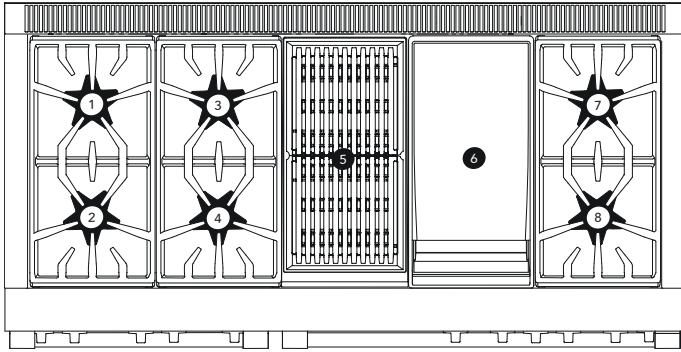
- | | | |
|---|--------------------------------|------------------------------|
| 1 | Brûleur ExtraLow | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 2 | Brûleur ExtraLow et PowerBoost | Naturel 22000, GPL 15000 BTU |
| 3 | Brûleur Standard | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 4 | Brûleur Standard | Naturel 18000, GPL 15000 BTU |
| 5 | Plaque chauffante | 1,630W |
| 6 | Brûleur ExtraLow | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 7 | Brûleur ExtraLow | Naturel 18000, GPL 15000 BTU |

Modèle 486 avec gril et plaque chauffante



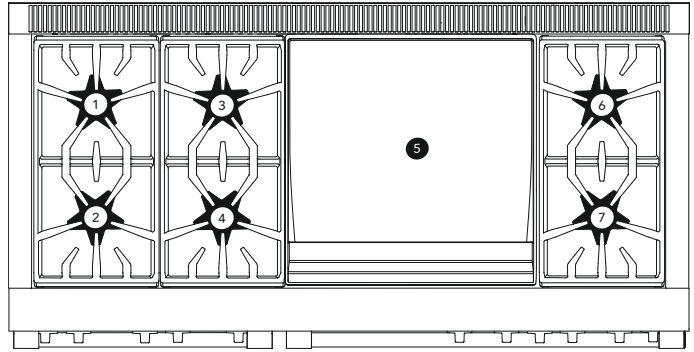
- | | | |
|---|--------------------------------|------------------------------|
| 1 | Brûleur ExtraLow | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 2 | Brûleur ExtraLow et PowerBoost | Naturel 22000, GPL 15000 BTU |
| 3 | Brûleur ExtraLow | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 4 | Brûleur ExtraLow | Naturel 18000, GPL 15000 BTU |
| 5 | Gril | 815W x 2 |
| 6 | Plaque chauffante | 1,630W |

Modèle 606 avec plaque chauffante et gril



- | | | |
|---|---------------------------------|------------------------------|
| 1 | Brûleur ExtraLow® | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 2 | Brûleur ExtraLow et PowerBoost® | Naturel 22000, GPL 15000 BTU |
| 3 | Brûleur Standard | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 4 | Brûleur Standard | Naturel 18000, GPL 15000 BTU |
| 5 | Gril | 815W x 2 |
| 6 | Plaque chauffante | 1,630W |
| 7 | Brûleur ExtraLow | Naturel 18000, GPL 15000 BTU |
| 8 | Brûleur ExtraLow | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |

Modèle 606 avec double plaque chauffante



- | | | |
|---|--------------------------------|------------------------------|
| 1 | Brûleur ExtraLow | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 2 | Brûleur ExtraLow et PowerBoost | Naturel 22000, GPL 15000 BTU |
| 3 | Brûleur Standard | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 4 | Brûleur Standard | Naturel 18000, GPL 15000 BTU |
| 5 | Plaque chauffante | 1,630W x 2 |
| 6 | Brûleur ExtraLow | Naturel 15000, GPL 12000 BTU |
| 7 | Brûleur ExtraLow | Naturel 18000, GPL 15000 BTU |

Avant de commencer

Mise en route

En raison de nos activités d'amélioration continue de la conception et de la qualité, les images peuvent ne pas être représentatives du produit final.

Plaque signalétique

- Notez les numéros de modèle et de série.
- La plaque de la fiche signalétique se trouve à la droite de l'appareil, entre la cavité du four et le panneau latéral.
- Vous pouvez utiliser ces renseignements lors de toutes vos futures communications avec le service à la clientèle. Pour plus d'informations sur l'enregistrement du produit, voir "Avant d'appeler le service technique".

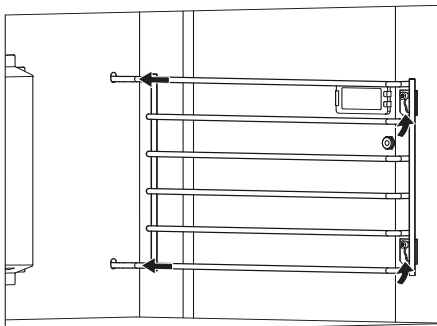
Brûleurs de surface

1. Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont bien posés sur leurs bases sur la table de cuisson ("Vérification de la position des chapeaux des brûleurs" à la page 27).
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 29 » pour plus de détails.

Grille plate

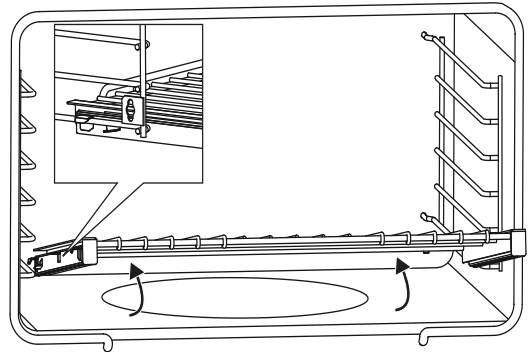
Retrait des guides pour le nettoyage

1. Soulevez le devant du guide pour libérer les têtes des deux boulons à épaulement vers la partie avant de la cavité du four.
2. Retirez la portion avant du guide en tirant les fentes en forme de trou de clé par dessus les boulons d'épaulement.
3. Sortez les deux rails des trous situés à l'arrière de la cavité du four. Les guides sont conçus pour pouvoir s'installer d'un côté ou d'un autre de la cavité du four.

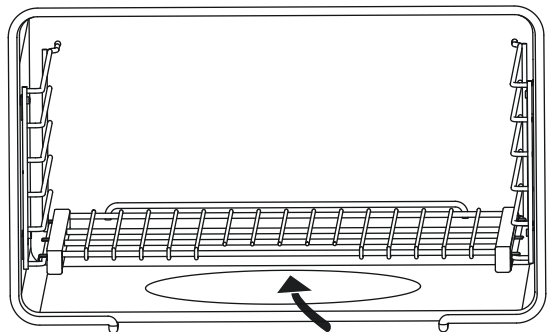


Comment placer la grille Full Access® dans le four

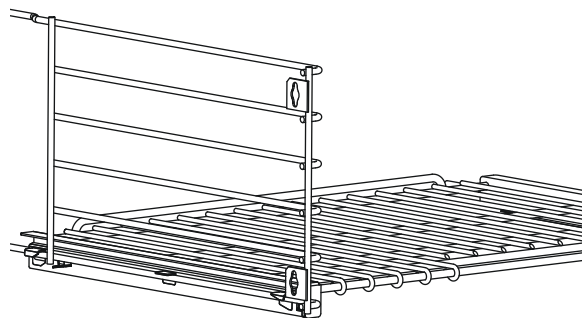
1. Tenez la grille dans un angle légèrement ouvert. Placez les crochets sous la partie avant des fentes des glissières.



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.



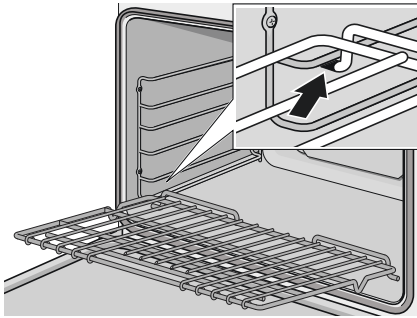
4. Poussez la grille jusqu'au fond.
5. Engagez les crochets avant de la grille dans les glissières.



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.

Mise en place de la grille plate dans le four

1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.



Utilisation du four

⚠ 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.

Positionner les grilles du four

- 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.

Première utilisation

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.

Avant de faire cuire au four ou de rôtir, vous devriez allumer le four et l'élément de voûte pour brûler les huiles utilisées lors de la fabrication à l'aide de l'une des méthodes suivantes :

1. Allumez le système de ventilation de la cuisine (ou une fenêtre si votre hotte est munie d'un système de recirculation d'air).
2. Allumez le four à 450 °F (230 °C) pendant 20 à 30 minutes. Réglez ensuite le four à BROIL pour la même période.

ou

1. 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).
2. Enlevez les grilles du four.
3. Réglez le four au mode d'autonettoyage et laissez-le terminer son cycle (modèles sélectionnés seulement).

Les cuisinières 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.

Fonctionnement automatique du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement tourne pendant tous les modes de cuisson. On peut l'entendre fonctionner et sentir parfois de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Le ventilateur peut également fonctionner une fois le four éteint.

Évent du four

L'évent du four se trouve au bas de l'unité. De l'air chaud peut s'échapper de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation peut se former à cet endroit. Cette zone peut devenir très chaude pendant l'utilisation du four. Ne pas obstruer l'évent car il est indispensable à la bonne circulation de l'air.

Ventilateur à convection

Le ventilateur à convection fonctionne pendant tous les modes de cuisson à convection. Lorsque le four est en mode de cuisson par convection, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte. Il fonctionne également pendant l'autonettoyage.

Utilisation de la table de cuisson



Utilisation de la table de cuisson

Brûleurs STAR[®] scellés

▲ 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.

Mise en place des capuchons de brûleur

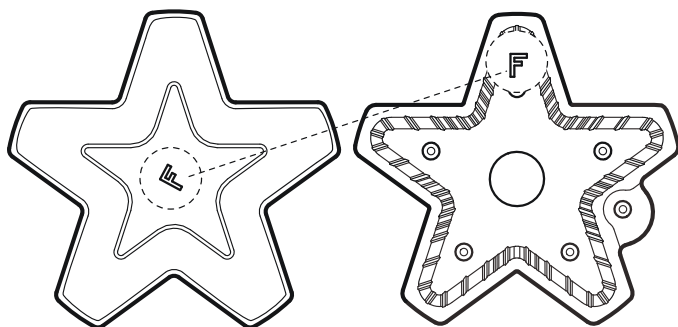
Pour assurer un fonctionnement approprié, les chapeaux des brûleurs doivent être placés adéquatement sur leur base. Si le chapeau n'est pas placé adéquatement, l'un ou l'autre des problèmes suivants pourrait survenir :

- 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.

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.

Placez sur les chapeaux de brûleurs

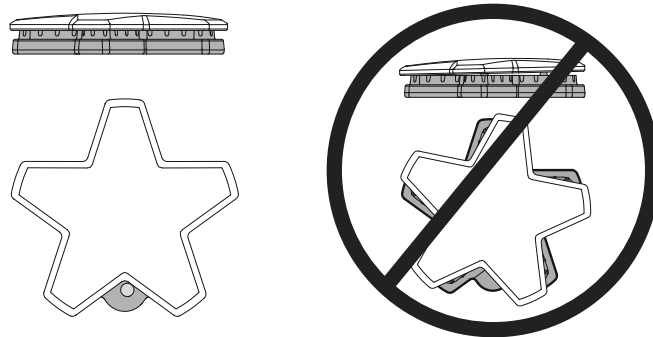
1. Placer chaque capuchon de brûleur sur la base du brûleur correspondant selon la lettre marquée sur chacun d'eux.



2. 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.

Vérification de la position des chapeaux des brûleurs

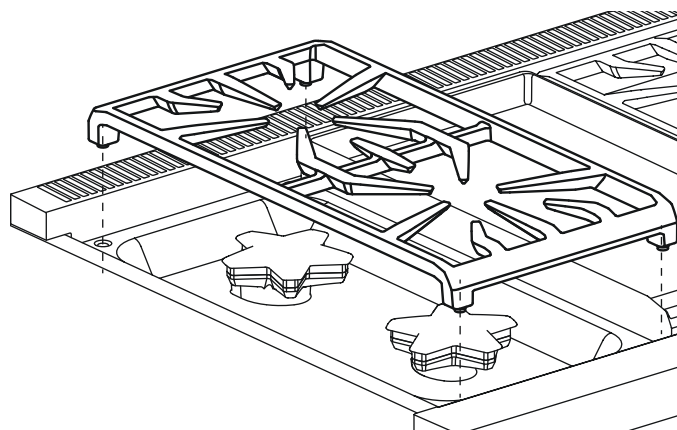
- Vérifiez chaque brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas d'espace entre le chapeau et la base du brûleur. Voir Figure pour des exemples de chapeau de brûleur correctement ou incorrectement placés.
- Vous pouvez essayer de déplacer délicatement les chapeaux des brûleurs latéralement pour vous assurer 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.



Positionnement des grilles des brûleurs

Pour installer les grilles des brûleurs

1. Positionnez-les avec le côté plat vers le bas et alignez-les dans la partie enfoncée.
2. Les grilles doivent s'appuyer les unes contre les autres et contre les côtés de la partie enfoncée.



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

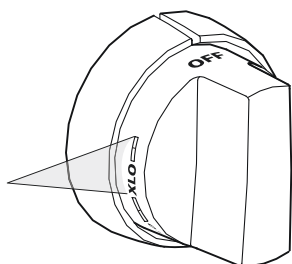
1. Poussez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au réglage HI.
 - L'allumeur du brûleur sélectionné émet des étincelles pour allumer le brûleur.
 - Une fois le brûleur allumé, l'allumeur cesse d'émettre des étincelles.
2. Tournez le bouton à n'importe quel réglage entre HI et SIM.

Éclairage LED (modèles sélectionnés)

Positionné juste sous le chanfrein arrondi, le panneau d'éclairage à DEL fournit un éclairage localisé pour une ambiance théâtrale.

L'interrupteur à bascule du panneau d'éclairage situé sur le panneau de commandes allume ou éteint les DEL.

Brûleurs ExtraLow®



Le dessin montre la gamme supplémentaire de réglage du bouton entre les repères XLO. Lorsque le bouton est placé sur cette gamme, la flamme s'allume et s'éteint.

La modification des durées pendant lesquelles la flamme reste allumée/éteinte permet de réduire davantage la quantité de chaleur et de cuire des aliments délicats. Le réglage très bas est utile pour faire mijoter, pocher, fondre du chocolat et du beurre, maintenir la température des plats préparés sans qu'ils roussissent ou brûlent, etc.

Fonctionnement du brûleur ExtraLow®

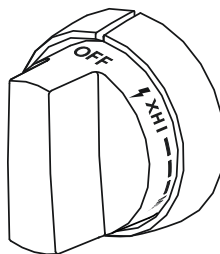
- XLO, le réglage le plus bas, fonctionne par cycles d'une minute avec alternance de flamme allumée pendant environ 10 secondes suivies d'environ 50 secondes de flamme éteinte.
- Lorsque le bouton est réglé juste en dessous du repère XLO, la flamme reste allumée pendant environ 50 secondes et s'éteint pendant environ 10 secondes.

- Pour faire varier la faible chaleur requise en fonction de l'aliment et de la quantité, vous pouvez régler la commande à n'importe quel point entre XLO sur le bouton.

Techniques ExtraLow®

- 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 XLO.
- Si vous utilisez un récipient surdimensionné, vos aliments mijoteront principalement au centre de celui-ci. Pour homogénéiser la température de l'ensemble, remuez pour ramener les aliments se trouvant sur les bords vers le centre.
- Quand un plat mijote, il est normal de le brasser de temps à autre, surtout s'il doit mijoter pendant plusieurs heures, comme dans le cas de haricots ou d'une sauce à spaghetti maison.
- Il est normal de ne pas voir de bulles à la surface après avoir remué les aliments.
- Il peut y avoir des bulles quand la flamme est allumée, qui disparaissent quand elle est éteinte. Même quand elle est éteinte, de la vapeur et un léger frémissement seront perceptibles à la surface du liquide.

POWERBOOST® (modèles sélectionnés)



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

Rallumage automatique

⚠ ATTENTION

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

Chaque brûleur STAR 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.

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.
- Un bruit audible peut être entendu lorsque le brûleur est mis hors circuit. Ce bruit peut être plus fort avec le gaz LP que le gaz naturel. Ceci 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® 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.
- N'essayez pas d'allumer les deux brûleurs XLO de gauche et les deux brûleurs XLO de droite pendant une panne de courant. Ces brûleurs sont munis de la fonction ExtraLow et ne peuvent être allumés manuellement.
- 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

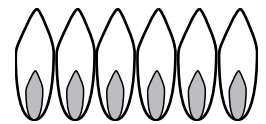
- La hauteur correcte de la flamme dépend : (1) de la taille et du matériau du récipient utilisé; (2) des aliments à cuire; et (3) de la quantité de liquide dans le récipient.
- La flamme ne doit pas dépasser les côtés de la base du récipient.
- Utilisez une flamme basse ou moyenne pour les récipients dont le matériau conduit lentement la chaleur, comme l'acier émaillé ou la vitrocéramique.

Description de la flamme

Caractéristiques de la flamme

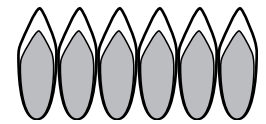
Flamme jaune :

Réglage nécessaire.



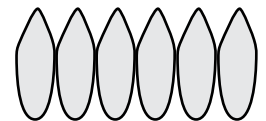
Pointe jaune sur cône extérieur :

Normal pour gaz LP.



Flamme bleue :

Normal pour gaz naturel.



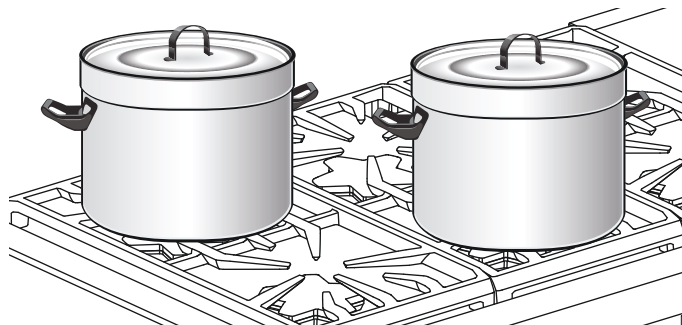
- Si la flamme est complètement ou presque jaune, assurez-vous que le régulateur est réglé pour le combustible approprié. Après le réglage, vérifiez de nouveau.
- Des rayures de couleur orangée sont normales pendant la mise en marche initiale.
- Laissez l'appareil fonctionner de 4 à 5 minutes et évaluez de nouveau avant d'effectuer les réglages.
- 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.

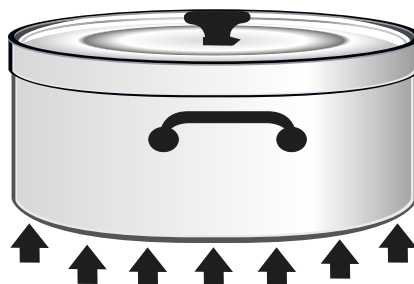


- Choisissez une casserole dont la base correspond au diamètre de la flamme. La flamme doit être égale ou légèrement plus petite que la base du récipient. Des récipients surdimensionnés ou sous-dimensionnés nuisent aux résultats de la cuisson. Une base d'un diamètre de 5½ po (14 cm) est généralement 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.

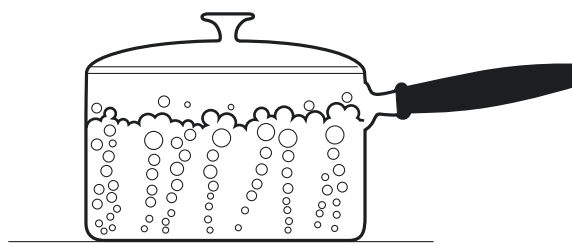


- Les aliments enveloppés dans du papier aluminium ne doivent pas être placés directement sur la grille du brûleur, car l'aluminium peut fondre pendant la cuisson.

- 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.
- 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.



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



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.

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 32 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®. Selon le cas, ce réglage sera identique ou différent.
- Le réglage ExtraLow des brûleurs 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 XLO
Boissons Cacao	MED – Chauffer le lait, couvrir	LO – Finir de chauffer	XLO – Maintenir au chaud, couvrir
Pain Pain doré, crêpes, sandwichs grillés	MED – Préchauffer le poêlon	LO à MED – cuire	Identique aux brûleurs standards
Beurre À fondre	LO – pour commencer à faire fondre		Laisser fondre
Céréales Semoule de maïs, gruau, avoine	HI – Couvrir, porter l'eau à ébullition, ajouter les céréales	LO 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 XLO – Pour maintenir la température
Desserts Bonbons	LO à MED – cuire selon la recette	LO à MED	Identique aux brûleurs standards
Pouding et mélange pour garniture à tarte	LO à MED LO – suivre les indications sur l'emballage	LO	Identique aux brûleurs standards
Pudding	LO à MED LO – Faire bouillir le lait	LO	Identique aux brûleurs standards
Oeufs À la coque	MED HI – couvrir les œufs avec de l'eau, couvrir, porter l'eau à ébullition		
Frits, brouillés	LO à MED – Faire fondre le beurre, ajouter les œufs	LO – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
Pochés	HI – Porter à ébullition, ajouter les œufs	LO 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	LO 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	LO – 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 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	LO à MED – maintenir la pression	Identique aux brûleurs standards
Légumes	HI – faire monter la pression	MED LO 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	LO 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	LO – 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	LO pour faire mijoter	Mijoter à XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir
Légumes Frais	HI – Couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	LO à MED – faire cuire 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	LO 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	LO 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

Plaque chauffante électrique

Description

⚠ 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.

NOTE : Seulement sur certains modèles.

Les largeurs de la plaque varient.

Une planche à découper en érable, un couvercle en acier inoxydable sont disponibles comme accessoires et peuvent être achetés séparément. La planche à découper et le couvercle doivent être enlevés avant d'utiliser la plaque chauffante.

Le plateau (ou le gril) doit toujours être en place lors de l'utilisation de la plaque chauffante.

La plaque chauffante est ajustée électroniquement aux températures indiquées sur les boutons, de 150°F à 500°F (66°C à 260°C).

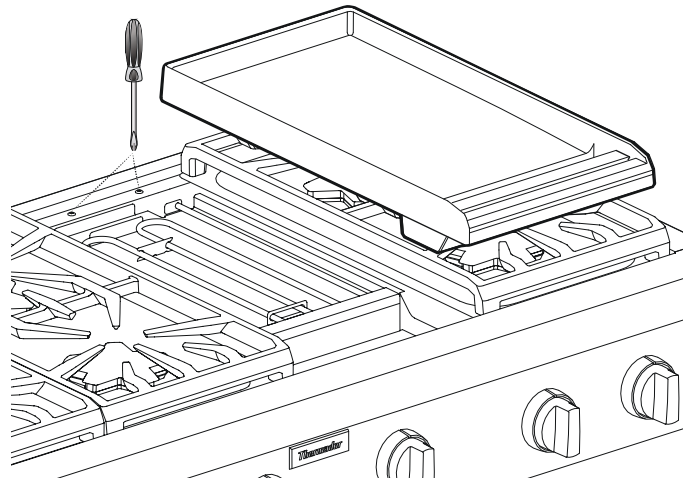
Les modèles de 61 cm (24 po) disposent de deux résistances chauffantes avec commande indépendante. Cette fonction permet de cuire simultanément des aliments à différentes températures.

Préparation de la plaque

Préparer la 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.
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° – 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 de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	425° – 450°F
Steaks de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	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 de 1/2 po (12,7 mm) d'épaisseur	350° – 375°F
Crêpes, pain doré	400° – 425°F
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	400° – 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	275° – 300°F
Bacon, saucisses à déjeuner	400° – 450°F
Sandwichs grillés	350° – 375°F
Poitrines de poulet désossées	400° – 425°F
Côtelettes de porc désossées de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	400° – 425°F
Steaks de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	425° – 450°F
Boulettes de bœuf haché de 6 onces	400° – 425°F
Boulettes de dinde hachée, 6 onces	400° – 425°F
Hot Dogs	300° – 350°F
Tranches de jambon de 1/2 po (12,7 mm) d'épaisseur	350° – 375°F
Crêpes, pain doré	350° – 375°F
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	400° – 425°F

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

Cuisson sur la plaque chauffante

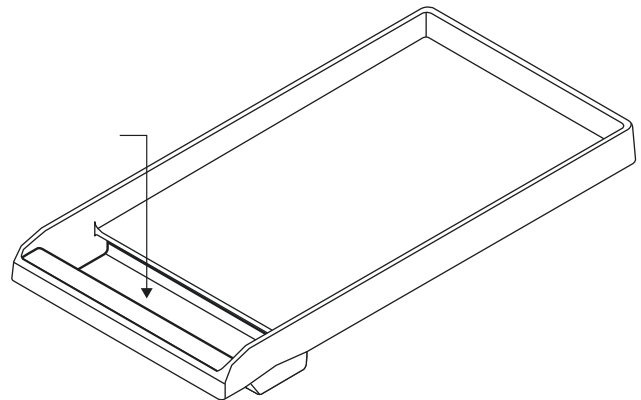
1. Tournez le bouton à la température de cuisson appropriée pour préchauffer la plaque chauffante.
2. Préchauffez la plaque chauffante.
3. Ajoutez du beurre, de la margarine, de l'huile ou de la graisse végétale, si désiré.

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



- 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.

Instructions de graissage de la plaque chauffante

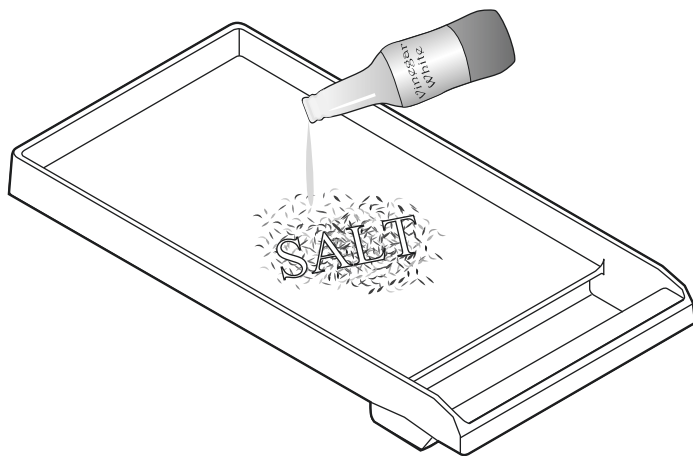
Si la plaque chauffante perd ses propriétés antiadhérentes au fil du temps, suivez les instructions suivantes pour les lui redonner. Pour assurer le rendement optimal et la longévité de votre plaque chauffante, suivez ces instructions simples de nettoyage et de graissage.

REMARQUE : Les plaques à frire de 24 po (61 cm) sont trop grandes pour procéder à un conditionnement dans la cavité du four. Par conséquent, prenez soin de ne pas surchauffer le four ni d'endommager les revêtements anti-adhésifs lors du préchauffage du four et de la cuisson.

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.

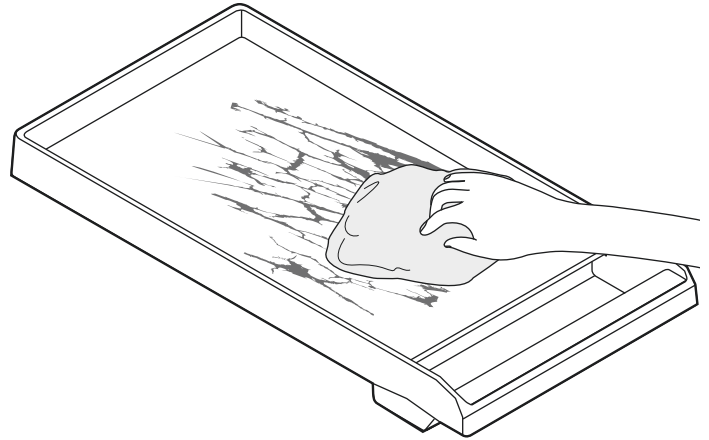


2. Rincez en profondeur avec de l'eau claire.
3. Séchez totalement la plaque chauffante.

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[®], ou d'huile d'olive sur la surface 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.

Gril électrique

Description

⚠ AVERTISSEMENT

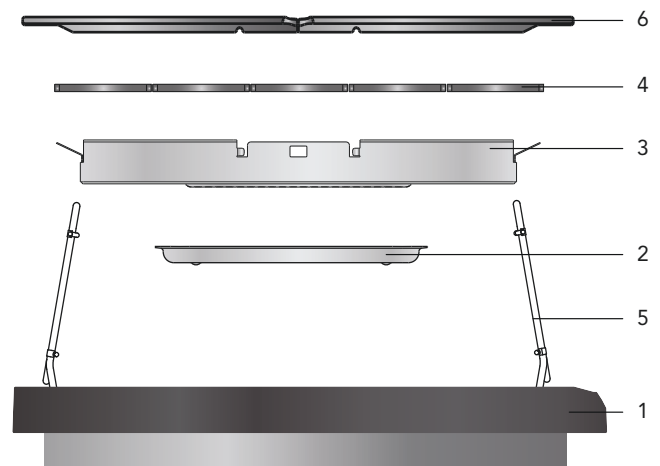
- Pour éviter tout risque de blessure, ne faites **JAMAIS** fonctionner le gril s'il n'y a pas de grilles ou de plaque chauffante installées.
- Ne laissez **JAMAIS** le gril sans surveillance lorsque vous cuisinez.
- Faites attention lorsque vous utilisez de l'huile et de la graisse. Lorsqu'ils sont 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.

NOTE : Seulement sur certains modèles.

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, vendue séparément. Consultez les instructions de l'accessoire de la plaque chauffante pour obtenir plus de détails.

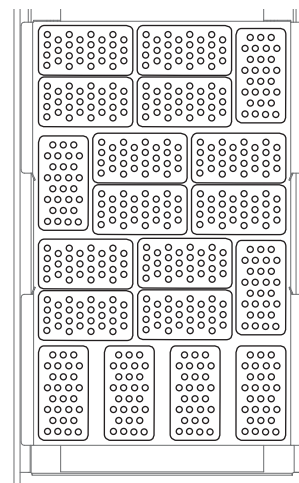
Assemblage du gril



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

Pour l'assemblage

1. Effectuez la rotation des éléments (5) 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 (5). 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 (6). Assurez-vous que les grilles sont installées de niveau dans le boîtier du gril (1).

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 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 grill

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 grill 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)	Feu vif	12 – 14	Tourner une fois que du jus apparaît à la surface.
Steak d'ailoyau, 1½" (4 cm) (à point)	Feu vif	20 – 22	Enlever l'excédent de graisse.
Faux-filet ou surlonge, 1" (3 cm) (à point)	Feu vif	10 – 12	Enlever l'excédent de graisse.
Brochettes, steak (à point)	Feu vif	24 – 28	Tourner de temps en temps.
Porc			
Côtelettes de porc, ¾" (2 cm)	Feu vif	16 – 20	Enlever l'excédent de graisse.
Saucisses ou Bratwurst	Feu moyen	16 – 20	Percer avant de griller.
Hot Dogs	Feu vif	6 – 8	Placer horizontalement sur le grill.
Volaille			
Cuisses et pilons	Feu moyen	34 – 38	Tourner de temps en temps, enlever l'excédent de peau.
Ailes de poulet, entières	Feu moyen	18 – 22	Tourner de temps en temps.
Poitrines de poulet sans os, ½" (1 cm)	Feu moyen	20 – 24	Couper en filets de la même épaisseur avant de faire cuire.
Brochettes, poulet	Feu vif	30 – 33	Tourner de temps en temps.
Fruits de mer			
Darnes, 2" (6 cm)	Feu moyen	18 – 20	Badigeonner d'huile avant de faire griller.
Filets de poisson, ¾" (2 cm)	Feu moyen	16 – 20	Badigeonner d'huile avant de faire griller.
Brochettes de crevettes	Feu moyen	10 – 14	Tourner de temps en temps.
Fruits et légumes frais			
Champignons portobello	Feu vif	8 – 10	Badigeonner d'huile.
Poivrons, quartiers	Feu vif	8 – 10	Tourner de temps en temps.
Aubergine en tranches, ½" (1 cm)	Feu vif	8 – 10	Badigeonner avec un peu d'huile.
Tomates, coupées en deux	Feu vif	8 – 10	Badigeonner d'huile.
Ananas en tranches	Feu vif	4 – 6	—
Pêches, coupées en deux	Feu vif	4 – 6	—
Autre			
Pains à hot dog ou hamburger	Feu moyen	4 – 6	Badigeonner de beurre.
Tofu ferme en tranches	Feu moyen	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

Symboles et descriptions

Symbole/mode	Définitions et recommandations	Principal four	Secondaire four	Vapeur four
 Cuisson	Cuit les aliments avec de l'air chaud et sec. Différents types d'aliments comme des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, des pains éclair, des quiches et des casseroles.	✓	✓	
 Cuisson conv.	Semblable au mode cuisson, mais un ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure.	✓	✓	
 Conv. vérit.	Utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé à l'arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection. Convient tout particulièrement aux aliments en portions individuelles comme les biscuits et les pâtisseries.	✓		
 Gril	Utilise la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur. Pour des pièces tendres et épaisses de viande (1 po/2,5 cm ou moins) ou de volaille; faire dorer le pain et les casseroles.	✓	✓	
 Gril à conv.	Allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Pour des pièces tendres de viande (plus de 1 po/2,5 cm), de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage.	✓	✓	
 Apprêt	Fait lever la pâte levée et le pain au levain.		✓	✓
 Rôtir	Utilise davantage la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur, brunissage plus intense de l'extérieur du mets. Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis.	✓	✓	
 Rôtir conv.	Allie la chaleur de la sole et la chaleur plus intense diffusée par l'élément supérieur (que celle de la cuisson avec convection) à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Pour les morceaux tendres de viande et de volaille et les légumes rôtis. La viande est plus tendre et juteuse qu'en mode rôtir.	✓	✓	
 Sabbath	Ce mode de cuisson aide l'utilisateur à se conformer aux principes du Sabbath.	✓	✓	✓
 Garder chaud	Maintien une faible température pour maintenir les aliments chauds. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure.		✓	✓
 Autonettoyage	Le four atteint une température très élevée d'environ 850 °F (454 °C) pour brûler les débris alimentaires.	✓	✓	
 Démarrage à distance	La fonction permet à l'utilisateur de démarrer, faire une pause et mettre fin à des programmes du four, et ce à distance par l'appli Home Connect.	✓		
 Tiroir chauffant	Le tiroir chauffant conserve les aliments cuits au chaud à la température de service.			✓

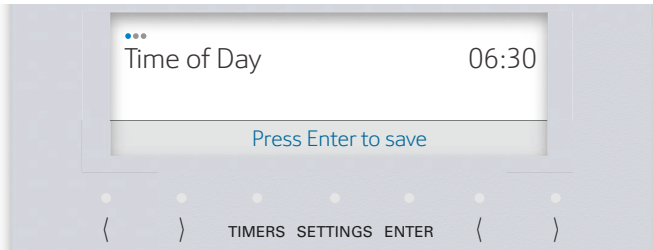
Symbole/mode	Définitions et recommandations	Principal four	Secondaire four	Vapeur four
 Vapeur	Cuisson à la vapeur de légumes, poisson, mets d'accompagnement; extractions des jus de fruits.			✓
 Détartrage	Symbole affiché au cours du mode d'autonettoyage et après celui-ci alors que la porte est verrouillée.			✓
 Nettoyage à la vapeur	Le nettoyage à la vapeur utilise de la vapeur pour faire disparaître les résidus d'aliments et les dégâts dans le four afin qu'ils puissent être facilement nettoyés par la suite.			✓
 Conv. vapeur	Combine les modes vapeur et convection.			✓
 Réchaud	Réchauffement doux des aliments déjà cuits dans des assiettes et plats allant au four.			✓
 Dégivrage	Décongèle fruits, légumes, viandes et poissons pour cuisson ou service.			✓
 Cuisson lente	Rôtissage lent des viandes pour qu'elles demeurent très tendres.			✓
 Conv. vérit.	Fonctionne comme four à convection, sans vapeur.			✓
Programme vapeur	Règle la programmation automatique.			✓
 Préchauffage rapide	Ce symbole s'affiche lorsque le four est en mode préchauffage.	✓	✓	✓
 Sonde thermométrique	S'affiche à la détection d'une sonde.	✓	✓	
 Minuterie de cuisine	La minuterie de cuisine fonctionne de façon indépendante des autres fonctionnalités de l'appareil électroménager.	✓	✓	✓
 Temps de cuisson	Affiche le temps restant du fonctionnement du four avant qu'il ne s'arrête automatiquement.	✓	✓	✓
 Heure de fin	S'utilise lorsque le démarrage programme du four est reporté. Affiche l'heure du jour à laquelle le four s'éteindra automatiquement.	✓	✓	✓
 Verrouillage du panneau	Empêche toute mise sous tension du four ou bloque toute modification accidentelle des réglages.	✓	✓	✓
 Verrouillage de porte	Symbole affiché au cours du mode d'autonettoyage et après celui-ci alors que la porte est verrouillée.	✓	✓	
 Réparations à distance	Ce symbole est affiché lorsque le service après-vente est connecté pour un accès à distance.	✓		

Configuration initiale

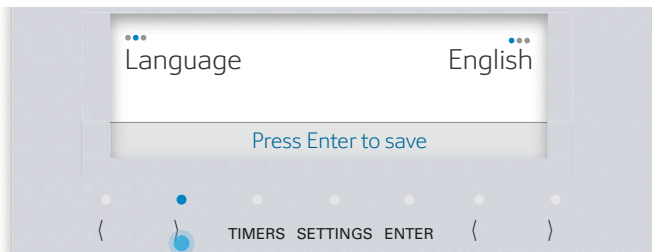
Paramètres de démarrage

Vous pouvez accéder aux réglages à tout moment un appuyant sur réglages (**SETTINGS**) alors que l'appareil électroménager est en mode Veille.

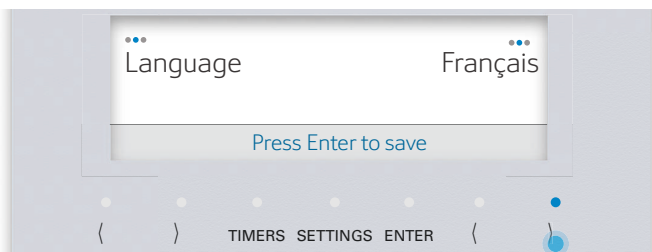
1. Raccordez l'appareil électroménager à l'alimentation secteur.



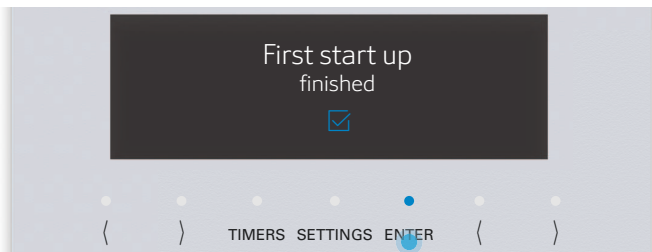
2. Sélectionnez le paramètre voulu avec les gauche (ou).



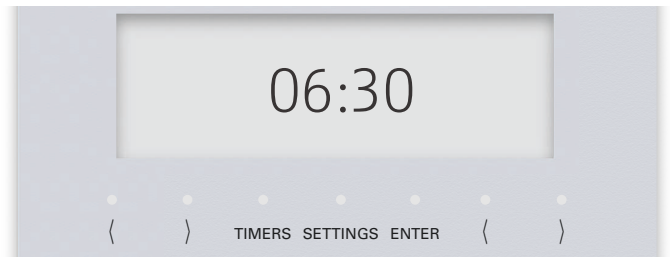
3. Modifiez le paramètre de réglage avec les droite (ou).



4. Effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.



- L'écran passe en mode Veille.



Réglages offerts

Réglage	Option
Heure	Temps donnée en heures et en minutes
Langue	English, Français, Español
Format de l'heure	12 h, 24 h
Affichage de l'heure	Numérique, analogue
Préchauffage rapide	Marche/arrêt
Son des touches	Marche/arrêt
Luminosité de l'écran	1 – 5
Mode veille	Marche/arrêt
Conversion de la convection	Marche/arrêt Réduit la température du four de 25 °F (4 °C)
Écart de température	<ul style="list-style-type: none">• Écart temp. : four de droite de -35 à +35 °F (-20/+20 °C)• Écart temp. : four de gauche de -35 à +35 °F (-20/+20 °C)
Sabbat	Marche/arrêt
Home Connect	Configuration avec l'assistant
Réglages usine	Restauration
Accès pour service	Connexion
Service après-vente	Affiche les coordonnées du Service après-vente

Assistant Home Connect

À propos de Home Connect

Pour certains modèles, l'assistant Home Connect fait partie de l'installation initiale de l'appareil électroménager. Si on saute l'installation de Home Connect au cours du premier démarrage de l'appareil électroménager, on peut y accéder par le menu des réglages.

Il faut d'abord réussir l'installation de l'application Home Connect sur un appareil mobile. Consultez la section "Configuration de Home Connect™" à la page 60 pour connaître l'ensemble des directives d'installation de l'application Home Connect.

Configuration de Home Connect

Vous pouvez démarrer l'assistant Home Connect pour établir la connexion au réseau Home Connect et appairer l'appareil mobile.

1. Commencez à partir du mode **VEILLE (STANDBY)** et sélectionnez **RÉGLAGES (SETTINGS)**.
2. Appuyez sur la gauche (ou) pour et sélectionnez **HOME CONNECT**.
3. Appuyez sur **ENTRÉE (ENTER)**.
4. Suivre les instructions de l'afficheur.

Protection des données

Les catégories suivantes de données sont transmises au serveur Home Connect lors de la première connexion de l'appareil électroménager à un réseau local (WLAN) communiquant avec Internet (première inscription) :

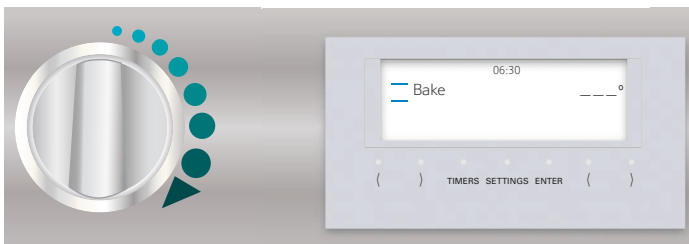
- Identifiant unique de l'appareil électroménager (composé des codes de l'appareil de même que l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi installé).
- Le certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour assurer une connexion informatique sécurisée).
- Les versions actuelles du logiciel et du matériel informatique de l'appareil électroménager.
- L'état de toute réinitialisation antérieure des pré-réglages faits en usine.

La première inscription de l'appareil prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et ne sont nécessaires que lors de la première utilisation des fonctions Home Connect.

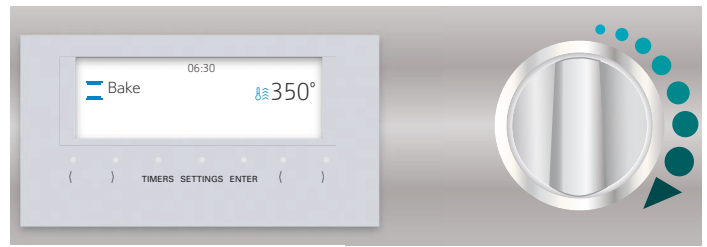
Réglage du four

Mode de cuisson et température

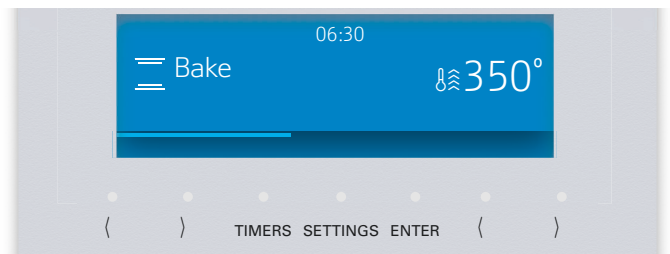
1. Insérez la grille au niveau désiré et fermez la porte.
2. Tournez le bouton mode à **CUISSON (BAKE)**, par exemple.



3. Tournez le bouton de **TEMPÉRATURE** du four.



- 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.
- La barre de préchauffage se déplace vers la droite.



- Ê la fin de préchauffage du four, la barre de préchauffage et le symbole s'estompent.
4. Une fois le four chaud, insérez les aliments dans la cavité.

Kitchen timer (minuterie cuisine)

À propos la minuterie de cuisine

- La minuterie peut être réglée jusqu'à 24 heures.
- Elle peut être utilisée même si la cuisinière est en marche et est indépendante de toutes les autres fonctions.
- L'appareil électroménager ne s'allume pas et ne s'éteint pas automatiquement.

Pour régler la minuterie de cuisine

1. Effleurez **MINUTERIES (TIMERS)**.
2. Appuyez de gauche (ou) pour sélectionnez **MINUTERIE CUISINE (KITCHEN TIMER)**.
3. Appuyez de droite (ou) pour sélectionner la durée souhaitée et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.
 - Un signal sonore retentit à la fin du temps écoulé. Appuyez sur **ENTRÉE (ENTER)** pour interrompre la sonnerie et la minuterie.

Modification d'une minuterie en cours de fonctionnement :

1. Effleurez **MINUTERIES (TIMERS)**.
2. Appuyez de droite (ou) pour sélectionner la durée souhaitée et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.

→| Oven timer (minuterie de four)

À propos la minuterie de four

La minuterie du four sert à éteindre mécaniquement le four lorsque le temps de cuisson désiré est complété.

Pour régler la minuterie du four

1. Tournez le bouton sélecteur de mode à **CUISSON (BAKE)**, par exemple.
2. Tourner le bouton de mode de cuisson et celui de la **TEMPÉRATURE** du four à 350°F, par exemple.
3. Effleurez **MINUTERIES (TIMERS)**.
4. Appuyez de gauche (ou) pour sélectionnez **MINUTERIE DE FOUR (OVEN TIMER)**.
5. Appuyez de droite (ou) pour sélectionner la durée souhaitée et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.
 - Un signal sonore retentit à la fin du temps écoulé. Appuyez sur **ENTRÉE (ENTER)** pour interrompre la sonnerie et la minuterie.

Modification d'une minuterie en cours de fonctionnement :

1. Effleurez **MINUTERIES (TIMERS)**.
2. Appuyez de droite (ou) pour sélectionner la durée souhaitée.
3. Effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.

→| End timer (fin de la minuterie)

À propos la fin de la minuterie

Vous pouvez reporter le temps de cuisson à une heure ultérieure. Par exemple : il est 16 h. Le plat doit cuire pendant 40 minutes. Vous voulez qu'il soit prêt à 17 h 30. Saisissez la durée du temps de cuisson et reportez l'heure de fin jusqu'à 17 h 30. L'appareil électroménager se met en marche automatiquement à 16 h 50 et s'éteint de lui-même à 17 h 30.

Rappelez-vous de ne pas laisser des aliments qui ne se conservent pas très bien dans le four pour des périodes prolongées.

Réglage de l'heure de fin :

1. Réglez le mode de cuisson désiré ainsi que la température du four.
2. Appuyez **MINUTERIES (TIMERS)**.
3. Appuyez de gauche (ou) pour sélectionnez **MINUTERIE DE FOUR (OVEN TIMER)**.
4. Appuyez de droite (ou) pour sélectionnez pour régler l'heure du four.
5. Appuyez de gauche (ou) pour sélectionnez l'**HEURE DE FIN (END TIME)**.
6. Appuyez de droite (ou) pour sélectionnez pour régler l'heure de fin (end time) et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.
 - Après la confirmation de l'heure de fin, l'avis de temps d'attente s'affiche à l'écran.
 - Après la période d'attente, le four commence à chauffer.



Fast preheat (préchauffage rapide)

Préchauffage rapide

- Pour certains modes de cuisson, vous pouvez réduire la durée du temps de préchauffage en appuyant sur Préchauffage rapide. Le préchauffage rapide est habituellement recommandé pour les plats préparés surgelés, en casserole ou tout autre aliment qui demande des temps de cuisson prolongés. Ce mode de cuisson n'est pas recommandé pour les produits de boulangerie.
- L'appareil continuera de fonctionner en mode Préchauffage rapide sans interruption jusqu'à un changement manuel de l'utilisateur ou lors d'une coupure de courant; dans ce cas, il faut réinitialiser le préchauffage rapide.
- Le préchauffage rapide est offert pour les modes Cuisson, Cuisson à convection, Rôtissage et Rôtissage par convection.
- Pour un résultat de cuisson uniforme, ne déposez pas les aliments dans le four avant la fin du Préchauffage rapide.

Pour régler le préchauffage rapide


1. Commencez à partir du mode **VEILLE (STANDBY)** et sélectionnez **RÉGLAGES (SETTINGS)**.
2. Appuyez sur la gauche < ou > pour et sélectionnez **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE (FAST PREHEAT)**.
3. Appuyez sur **ENTRÉE (ENTER)**.

Panel lock (verrouillage panneau commande)

À propos du verrouillage panneau commande

- Le dispositif de verrouillage du tableau de commande est un mécanisme de sécurité pour enfants afin d'éviter que ces derniers n'allument le four par mégarde ou qu'ils n'en modifient les paramètres.
- Le verrouillage du bandeau de commande ne peut être activé qu'en mode de veille.

Activer et désactiver le dispositif de verrouillage du tableau de commande :

1. Appuyez et maintenez la **TIMERS** touche enfoncée pendant 4 secondes.
 - Le symbole de verrouillage du panneau  et **PANEL LOCKED (PANNEAU VERROUILLÉ)** s'afficheront à l'écran, deux signaux sonores retentiront.

Pour désactiver le verrouillage du panneau :

1. Appuyez et maintenez la **TIMERS** touche enfoncée pendant 4 secondes.
 - Le symbole de la clé sur l'affichage disparaîtra.

Conversion de convection

Conversion convection

- Pour préparer la plupart des aliments cuits au four avec utilisation des modes Cuisson par convection et Convection véritable (biscuits, gâteaux, tartes, etc.), il faut souvent réduire la température du four de 25 F (5 C). Le réglage Conversion Convection réduit automatiquement la température saisie.
- L'appareil continuera d'utiliser la valeur de Conversion convection sans interruption jusqu'à un changement manuel de l'utilisateur ou lors d'une coupure de courant; dans ce cas, il faut réinitialiser la Conversion convection.
- La Conversion convection est uniquement offerte pour les modes Cuisson à convection et Convection véritable.
- Il ne faut pas réduire la température pour les viandes et la volaille. Il faudrait respecter les températures recommandées dans les recettes et les tableaux de cuisson pour les viandes et la volaille.

Pour la conversion de convection

1. Commencez à partir du mode **VEILLE (STANDBY)** et sélectionnez **RÉGLAGES (SETTINGS)**.
2. Appuyez sur la gauche \langle ou \rangle pour sélectionnez **CONVERSION DE CONVECTION (CONVECT CONVERSION)**.
3. Appuyez de droite \langle ou \rangle et sélectionnez **ACTIVÉE (ON)**.
4. Appuyez sur **ENTER**.
5. Tourner le bouton de mode de cuisson à **CONV BAKE** (Cuisson par convection) et celui de la température à la **TEMPÉRATURE** indiquée dans la recette.
 - Les commandes du four calculent automatiquement la bonne température pour ces modes automatiques en réduisant la température saisie de 25 °F (5 °C).
6. Laissez au four le temps de préchauffer puis enfournez les aliments.

Réglage précis du four (décalage de température)

À propos du 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 +/- 35°F, à coup de 5°F par rapport à ce qu'indique le tableau de commande. Cette fonction est utile si vous trouvez que les aliments sont continuellement trop brunis ou trop pâles à votre goût.

- 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. Commencez à partir du mode **VEILLE (STANDBY)** et sélectionnez **RÉGLAGES (SETTINGS)**.
2. Appuyez sur la gauche \langle ou \rangle pour sélectionnez **ÉCART TEMP. : FOUR DE DROITE/GAUCHE (TEMP OFFSET: RIGHT/LEFT OVEN)**.
3. Appuyez de droite \langle ou \rangle pour réglez la température.
4. Appuyez sur **ENTRÉE (ENTER)**.

Sonde thermométrique multipoints

À propos de la sonde thermique

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.

Vous trouverez ci-dessous les modes de cuisson qui fonctionnent avec la sonde thermométrique :

- Cuisson
- Cuisson à convection
- Rôtissage
- Rôtisserie à convection

La sonde thermométrique ne fonctionnera pas avec la programmation de la minuterie de four ou de l'heure de fin.

IMPORTANT :

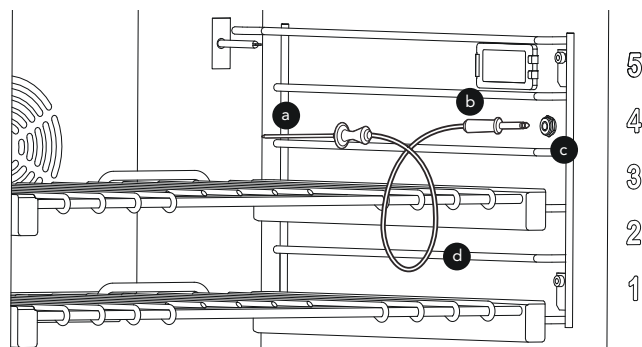
- Pour éviter d'endommager la sonde, ne tirez PAS sur le câble lorsqu'il est temps de la retirer de l'aliment cuit.
- N'utilisez PAS de pinces ou autres instruments pour serrer la sonde lorsqu'il faut la retirer ou pour l'enfoncer dans l'aliment.
- Pour prévenir les brûlures, attendez que le four soit refroidi avant de débrancher la sonde.
- Ne rangez PAS la sonde dans le four.

Pour de meilleurs résultats

- 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.

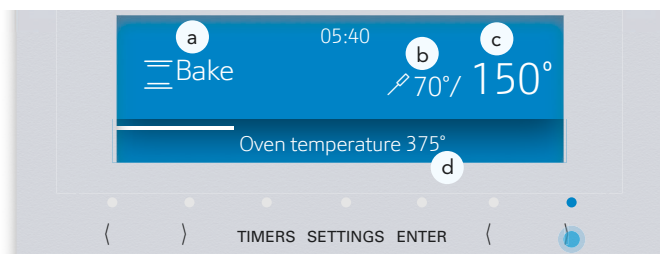
Programmation de la sonde thermique

1. Insérez le bout de la fiche dans la prise et insérez la pointe de la sonde dans la viande.



- a. Sonde
- b. Fiche
- c. Prise
- d. Câble

2. Fermez la porte du four.
3. Réglez le mode de cuisson désiré ainsi que la température du four.
4. Appuyez de droite (ou) pour accroître la température interne souhaitée.



- a. Mode de cuisson
- b. Température actuelle de la sonde thermométrique
- c. Réglage de la température de coupure
- d. Réglage de la température du four

- L'écran du four affiche la température actuelle de la viande en cours de cuisson.
- Lorsque la température actuelle de la sonde atteint la température programmée souhaitée, la cuisson cessera et la fin du temps de cuisson retentira pour indiquer que le processus est terminé.

Sabbath (Sabbat)

Le mode Sabbath est conforme aux normes établies par Star K. Sachez qu'il existe des restrictions d'utilisation des appareils de cuisson le jour du Sabbath et lors des Fêtes. Veuillez remarquer que lorsque les deux coïncident, les lois régissant le Sabbath prévalent. Si vous n'êtes pas familier avec les lois concernant le maintien au chaud des aliments le jour du Sabbath ou de la cuisson durant les Fêtes, veuillez communiquer avec le rabbin ou consultez le site Web de Star K au www.start-k.org.

Vous pouvez faire fonctionner cet appareil électroménager le jour du sabbat juif ou lors des fêtes juives si vous respectez les préceptes qui suivent :

Mode Sabbath : utilisation de la table de cuisson

AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez une plaque, faites fonctionner un seul brûleur STAR[®] au réglage le plus faible. L'utilisation de plusieurs brûleurs STAR peut entraîner une surchauffe ou des problèmes de combustion ou endommager l'appareil électroménager. NE PAS couvrir les orifices d'évacuation.

- Les brûleurs STAR dotés de la fonction XLO[®] sont commandés électroniquement. Par conséquent, lorsque le mode Sabbath est activé, les brûleurs STAR dotés de la fonction XLO sont désactivés pour assurer le respect des préceptes.
- Les brûleurs au gaz STAR standards sans XLO demeurent entièrement fonctionnels.
- Le module de cuisson par induction, la plaque et/ou le gril sont entièrement fonctionnels en mode Sabbath. Toutefois, pour assurer le respect des préceptes, ils ne doivent pas être actionnés.
- Les brûleurs au gaz STAR standards demeurent allumés au cours d'une panne électrique.
- Les brûleurs STAR sont dotés d'une fonction de ré-allumage. Si la flamme est éteinte, l'allumeur rallumera automatiquement le brûleur STAR.
- Au cours du Yom Tov, il ne faut pas rallumer ou éteindre la flamme d'un brûleur au gaz. Toutefois, il est possible de hausser la flamme ou de la rabaisser pour ajuster la chaleur diffusée, nécessaire à la cuisson.
- Au cours du Sabbath, il ne faut pas allumer, ajuster ou éteindre la flamme d'un brûleur au gaz. Vous pouvez utiliser une plaque pour masquer la flamme, les éclairages et les commandes. NE PAS couvrir les orifices d'évacuation.

Mode Sabbath : utilisation du ou des fours

- Le four maintient une température uniforme entre 150 °F et 475 °F (66 °C et 246 °C) en mode Cuisson.
- Les aliments cuits sont maintenus au chaud pour une période minimum de 30 minutes jusqu'à un maximum de 74 heures sans devoir éteindre ou allumer l'appareil électroménager.
- Tous les aliments doivent être déposés dans le four avant le début du Sabbath, car on ne peut le faire au cours du Sabbath. Veuillez remarquer que les aliments facilement périssables ne devraient pas être laissés dans le four trop longtemps.
- Lors du Sabbath, il ne faut pas actionner ou éteindre le four ni ajuster la température.
- Lors du Sabbath, au lieu d'utiliser une plaque, les commandes du four devraient être couverts. Soyez attentifs et ne couvrez pas les orifices d'évacuation.
- La ou les ampoules de l'éclairage du four sont désactivées en mode Sabbath pour prévenir tout allumage inopportun à l'ouverture de la porte du four.
- On peut ouvrir la porte du four une seule fois le jour du Sabbath pour retirer tous les aliments, puis refermez la porte.
- La porte du four peut être ouverte et fermée à tout moment et aussi souvent que nécessaire lors des Fêtes.
- Il est possible d'ajuster la température de cuisson lors des Fêtes. (Il y aura un délai entre la commande et l'activation).

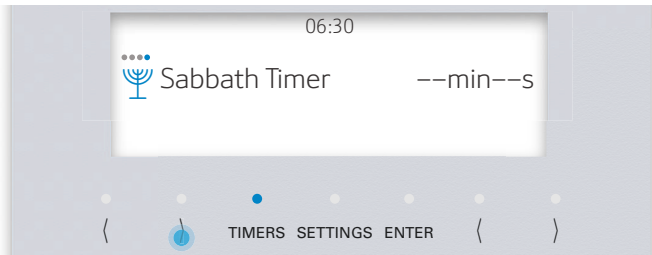
Note à propos des pannes électrique en mode Sabbath

Lors d'une panne électrique avec le four en mode Sabbath, l'appareil sera hors mode au retour de l'alimentation électrique. Le four s'éteindra même s'il était au milieu d'un cycle de cuisson lors de la panne électrique.

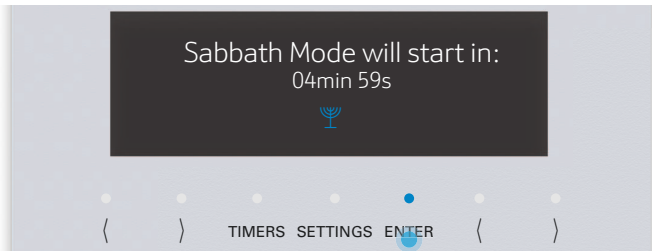
Réglage du mode Sabbath sur le four principal

1. Commencez à partir du mode Sabbath et sélectionnez **SETTINGS** (Réglages) à l'écran du four principal.
2. Effleurez la gauche < ou > pour défiler jusqu'au mode **SABBAT**.
3. Effleurez la droite < ou > et sélectionnez ON (marche) puis effleurez **ENTER** (entrée).
 - Les étapes 1 à 3 sont uniquement nécessaires lors de la première utilisation du mode Sabbath ou si l'appareil électroménager a été réinitialisé en usine.
4. Tournez la molette de commande du four principal à **BAKE** (cuisson) puis la molette de température à la température désirée.
5. Effleurez **TIMERS** (minuteurs) à l'écran du four principal.

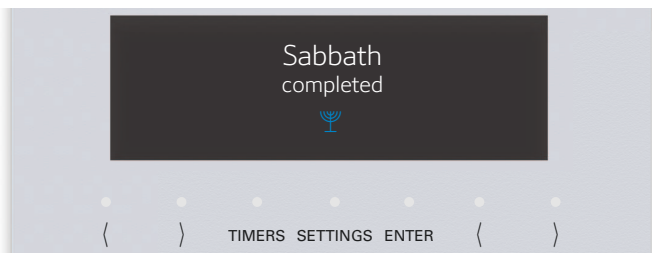
6. Effleurez la gauche (ou) pour défiler jusqu'à **SABBATH TIMER** (minuteur sabbat).



7. Effleurez la droite (ou) et saisissez la durée (**DURATION TIME**) par incréments de 30 minutes.
8. Effleurez **ENTER** (entrée).
 - Un avis de temporisation apparaît.



- Au cours de cette pause de cinq minutes, l'utilisateur peut régler les paramètres. Après le décompte, le four démarre et toutes les commandes sont désactivées.
 - Il est possible de démarrer le four secondaire à n'importe quel mode de cuisson pour lancer le mode Sabbath au cours de la pause de cinq minutes.
9. À la fin du décompte du minuteur Sabbath, repositionnez toutes les molettes à OFF (éteint).



Annulation du mode Sabbath

1. Pour annuler la programmation, positionnez toutes les molettes à OFF (éteint).

Réglage du mode Sabbath sur le four secondaire

1. Commencez à partir du mode Sabbath et sélectionnez **SETTINGS** (Réglages) à l'écran du four principal.
2. Effleurez la gauche (ou) pour défiler jusqu'au mode **SABBATH**.
3. Effleurez la droite (ou) et sélectionnez **ON** (marche) puis effleurez **ENTER** (entrée).
 - Les étapes 1 à 3 sont uniquement nécessaires lors de la première utilisation du mode Sabbath ou si l'appareil électroménager a été réinitialisé en usine.
4. Tournez la molette du four secondaire à **BAKE** (cuisson) et la molette de la température à la température désirée.
5. Effleurez **TIMERS** (minuteurs) à l'écran du four secondaire.
6. Effleurez la gauche (ou) pour défiler jusqu'à **SABBATH TIMER** (minuteur sabbat).
7. Effleurez la droite (ou) et saisissez la durée (**DURATION TIME**) par incréments de 30 minutes.
8. Effleurez **ENTER** (entrée).
 - Au cours de la pause de cinq minutes, l'utilisateur peut régler les paramètres. Après le décompte, le four démarre et toutes les commandes sont désactivées.

Annulation du mode Sabbath

1. Pour annuler la programmation, positionnez toutes les molettes à **OFF** (éteint).

Remote start (démarrage à distance)

AVERTISSEMENT

FONCTIONNEMENT À DISTANCE

On peut configurer cet appareil électroménager pour le télécommander à tout moment. Ne pas ranger de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur, sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

GUIDE DE L'UTILISATION DES APPAREILS MOBILES

Vous devez activer le démarrage à distance pour lancer une commande de four avec l'appareil mobile.

Remarques

- Pour certains modèles, il est possible d'activer un démarrage à distance permanent avec l'appli Home Connect. Cette fonctionnalité permet de démarrer à distance un des modes de fonctionnement disponibles sans désactiver automatiquement le démarrage à distance.
- Tourner le bouton de mode à démarrage à distance (remote start) permet à l'utilisateur de démarrer, faire une pause et mettre fin à des programmes du four, et ce, à distance par l'appli Home Connect sur un appareil mobile.
- Le champ « Démarrage à distance » est visible uniquement après la réussite de la connexion à Home Connect. Consultez la section « Home Connect™ » pour connaître les directives d'installation de l'application Home Connect.
- Certaines commandes se lancent uniquement sur le four.
- Si l'appareil électroménager n'est pas connecté au réseau domestique, il fonctionne de la même façon qu'un four normal sans connexion réseautique et peut toujours être commandé par l'écran.
- La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Home Les services Home Connect ne sont pas offerts dans tous les pays. Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter : www.home-connect.com.

Le démarrage à distance est automatiquement désactivé dans les situations suivantes :

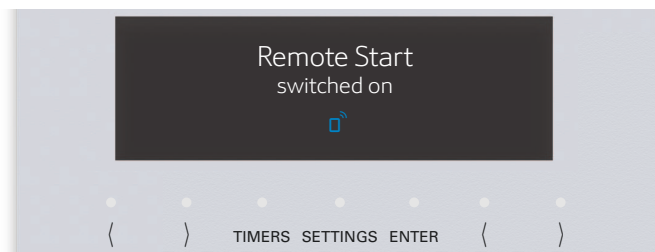
- La porte du four est ouverte 15 minutes après l'activation du démarrage à distance.
- La porte du four est ouverte 15 minutes après la fin du fonctionnement du four.
- Vingt-quatre heures après l'activation du démarrage à distance.


IMPORTANT :

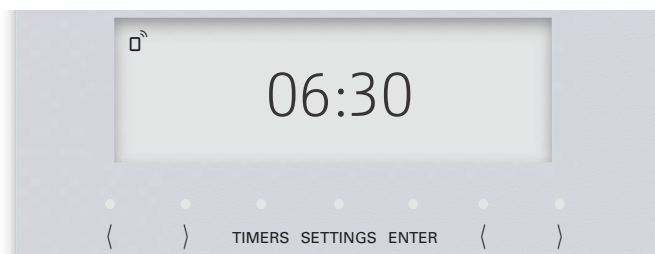
- Assurez-vous de respecter les directives de sécurité décrites au présent mode d'emploi et que ces directives sont aussi respectées lors de la télécommande de l'appareil électroménager par l'appli Home Connect quand vous êtes absent de la maison. Veuillez également respecter les directives de l'application Home Connect.
- Les commandes données directement depuis l'appareil électroménager ont toujours préséance sur les autres. Au cours de cette période, il est impossible de faire fonctionner l'appareil électroménager par l'appli Home Connect.
- Nous travaillons sans relâche pour améliorer l'application Home Connect. Les étapes de configuration peuvent varier légèrement. Veuillez suivre les directives de la dernière version de l'application Home Connect pour vous guider lors du processus de configuration.

Configuration du démarrage à distance

1. Placez les aliments dans la cavité du four et fermez la porte.
2. Tournez le sélecteur de mode du four à **DÉMARRAGE À DISTANCE (REMOTE START)**.
 - NE PAS tourner le bouton du sélecteur de température à tout autre réglage (laissez à la position ARRÊT [OFF]).



- L'écran passera en mode veille et «  » est affiché.

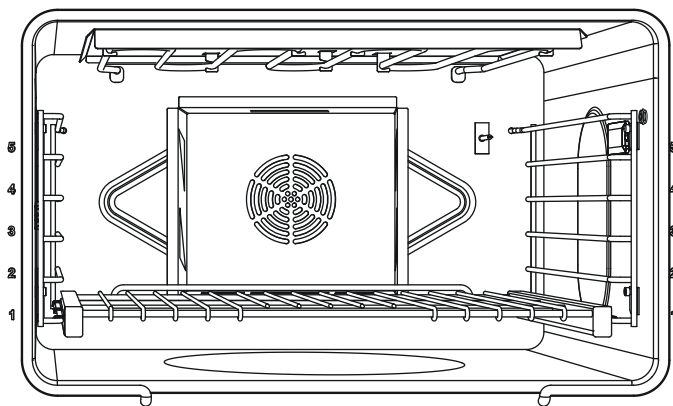


3. Poursuivez avec l'appli Home Connect installé sur l'appareil mobile.

Tirer le meilleur parti de l'appareil

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.



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.

== Bake (Cuisson)

À propos de la cuisson

Le mode Cuisson revient à faire cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four. Le mode Cuisson peut être utilisé pour préparer toute sorte d'aliments, depuis les pâtisseries jusqu'aux plats en casserole. Consulter les conseils de préparation de la recette ou de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

Cuisson avec une seule grille

Niveau	Mode cuisson
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 pâte 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

Niveau	Mode cuisson or cuisson conv
2 et 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

- Réduisez au maximum le temps d'ouverture de la porte.
- 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.

Préchauffer 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.

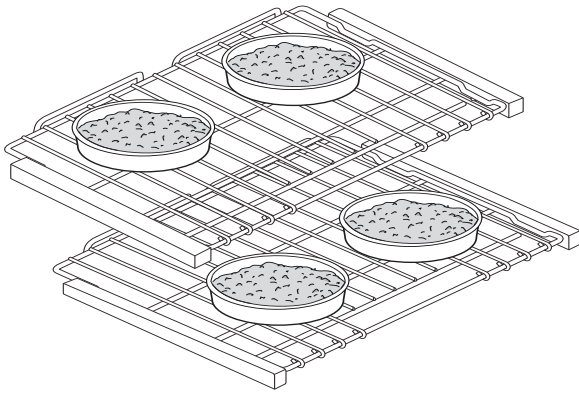
Plats pour le four

- 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 25.4 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.



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

Condensation

Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments lors de la cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité de l'aliment. L'humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que la cavité du four, comme par exemple sur le bandeau de commande.

Broil (Griller)

À propos du gril

Avant d'allumer le four, placez la grille à la position désirée. Centrez la lèchefrite sous le brûleur du grilloir.

Seul l'élément supérieur passe en mode gril (broil). Bien griller ou brunir les aliments demande une exposition constante à une chaleur intense élevée.

Recommandations de grille de gril

Niveau	Mode gril
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 1-1/8 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.

Pour obtenir les meilleurs résultats

Conseils

- Décongelez les aliments avant de les faire griller.
- Assurez-vous que la porte du four est fermée pendant la grillade.
- Il est recommandé de préchauffer l'élément du grilloir avant de commencer à cuisiner. Faites préchauffer pendant trois minutes, puis placez le plat dans le four.
- Pour obtenir un point de cuisson saignant, les steaks doivent avoir une épaisseur d'au moins 25 mm (1 po).
- 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.
- Placez les aliments directement sous l'élément du grilloir pour qu'ils soient bien dorés.

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.
- La petite lèchefrite de deux pièces en porcelaine est conçue pour être utilisée dans le four secondaire des modèles de 48 pouces.
- 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.

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.

Convection broil (Gril à convection)

À propos du gril à convection

Seuls les brûleurs de voûte chauffent au mode broil (grilloir). Pour être réussie, une grillade doit être exposée constamment à une chaleur intense.

Le mode Gril Convection est bien adapté à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, de la volaille et du poisson. Le mode Gril Convection n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des plats en casserole et autres aliments. Utiliser toujours le mode Gril Convection avec la porte fermée.

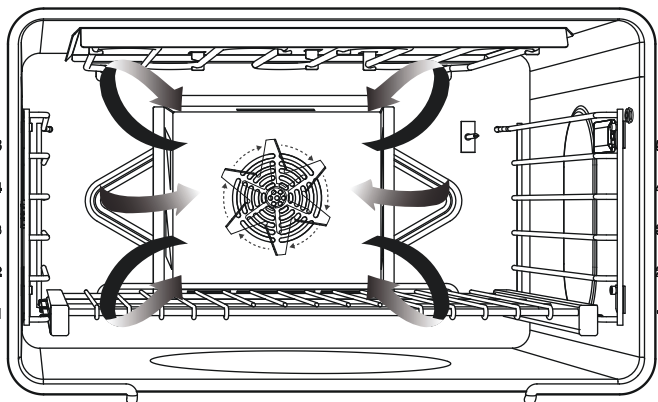
Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 po (2,5 cm) d'épaisseur. Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne pas recouvrir le gril-lèchefrite de papier d'aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Tourner les viandes (autres que le poisson) une fois pendant la durée de cuisson.

Convection bake (cuisson à convection)

À propos cuisson à convection

Le mode Cuisson par Convection est similaire au mode Cuisson. La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. La principale différence est que la chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection.



Conseils :

- Quand vous utilisez la cuisson par convection, réduisez la température recommandée dans la recette de 14°C (25°F), bien que vous n'ayez pas à réduire la température lorsque vous faites cuire de la viande ou de la volaille.
- Lorsque vous faites rôtir des viandes, vérifiez la température intérieure avant d'enfourner votre plat pour ajuster le temps de cuisson recommandé dans la recette et éviter qu'il ne soit trop cuit.
- 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.
- 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.
- 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 une grille

Niveau	Mode conv cuisson
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.

Cuisson à deux grilles

Niveau	Mode conv cuisson
2 et 4	-- Les plats ronds de gâteaux peuvent être superposés sur les grilles 2 et 4. Les plaques à biscuits et les plats de gâteaux rectangulaires de 9 po x 13 po doivent être placées directement sur la grille 2, sous celle de la grille 4.
	-- Ce mode convient pour les gâteaux, les petits gâteaux secs et les biscuits.
	-- Ces deux grilles peuvent également servir à la préparation d'un copieux repas.

Cuisson à trois grilles

Niveau	Mode conv cuisson
1, 3, et 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.

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.

Recommandations :

Aliment	Préparation	Temps (H)	Vérification de la tendreté
Pommes, ¼" tranches	Trempez les morceaux dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau.	8 – 15	Légèrement flexibles
Bananes, ¼" tranches	Trempez les morceaux dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau.	8 – 15	Légèrement flexibles
Cerises	Nettoyez et séchez avec un linge. Dénoyotez 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
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.
---------	--	--------	----------------------------------

True convection (Convection véritable)

À propos du convection véritable

Le mode True Convection utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode True Convection convient tout particulièrement aux aliments en portions individuelles, tels les biscuits et les biscottes. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps.

Conseils :

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25° F (3,9 °C).
- Placer les aliments dans des plats peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si plus d'un plat cuit sur une grille, laisser environ 1 – 1,5 po (2 cm – 2,5 cm) d'espace entre les plats.

Proof (Apprêt)

À propos du apprêt

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 décongeler 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.
5. Tournez le bouton de température du four à la position 150°F.

Grosueur	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.

Roast (Rôtissage)

À propos du rôtissage

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	Position
Bœuf		
Braisé, 3-4 livres	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 roast (rôtissage par convection)

À propos du rôtissage par convection

Le mode rôtissage convection utilise la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité grâce au ventilateur à convection.

Le mode Rôtissage Convection est bien adapté à la préparation des coupes de viande tendres et de la volaille. Les avantages du mode Rôtissage Convection comprennent :

- Une cuisson jusqu'à 25% plus rapide que les modes n'utilisant pas la cuisson par convection.
- Un brunissage riche, doré.

Conseils :

- Utiliser la température exacte indiquée sur la recette.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée.
- Pour des exemples, consulter le tableau de cuisson de la viande/volaille.

- Utiliser un plat à rôtir avec une grille et une lèchefrite ou un plat peu profond, à découvert, doté d'une grille pour le rôtissage.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, vous pouvez la couvrir de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Une fois la viande sortie du four, la couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer de 10 à 15 minutes.

Keep warm (Garder-au-chaud)

À propos du garder-au-chaud

- 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.
- Dans ce mode, il est possible de maintenir au chaud les plats préparés, les assiettes et les tasses.
- Les mets devraient être à la température de service (supérieure à 140 °F [60 °C]) avant d'être placés dans le four.
- Il est possible de maintenir les aliments au chaud dans le plat de cuisson ou de les transférer dans un plat de service résistant la chaleur.
- Il est possible de couvrir le plat de papier d'aluminium. N'utiliser que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- N'ouvrez PAS la porte du four inutilement. Vous réduirez ainsi la température du four.
- Pour maintenir les aliments cuits au chaud, laissez le temps au four de préchauffer avant d'enfourner les plats.

Réglage de la fonction chaud

1. Pour préchauffer le four, tournez le bouton du mode de cuisson à **CHAUD (KEEP WARM)**
2. Tournez le bouton de température du four à la position 150°F.
3. Placez le plat réchauffé dans le four et fermez la porte.

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 :

Plats avec œufs, plats en cocotte	160°F (72°C)
Restes de table	165°F (74°C)
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 (71°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)

Configuration de Home Connect™

L'appareil électroménager est entièrement automatique et prend en charge le Wi-Fi. Il peut être télécommandé au moyen d'un appareil mobile (par exemple, une tablette, un téléphone intelligent). L'appli Home Connect™ offre des fonctions supplémentaires qui complètent parfaitement l'appareil électroménager en réseau.

Home Connect ne fonctionne pas sur des réseaux Wi-Fi qui exigent l'enregistrement d'un navigateur notamment en saisissant un nom d'utilisateur et un mot de passe par un navigateur Web.

Vous devriez disposer d'un réseau sans fil stable ayant une bonne réception et pouvant accéder à Internet.

Si l'appareil électroménager n'est pas connecté à un réseau local sans fil (WLAN, réseau domestique), il fonctionne de la même façon qu'une hotte typique sans connexion réseautique et peut-être commandé comme d'habitude par le panneau tactile.

REMARQUE : Veuillez vous assurer que vous respectez la notice de sécurité décrite au début du présent manuel d'instructions et que cette dernière sera aussi respectée lors de la télécommande de l'appareil électroménager par l'appli lorsque vous n'êtes pas la maison. Veuillez également respecter les directives de l'appli Home Connect.

REMARQUE : Le fonctionnement manuel de l'appareil électroménager a toujours la priorité. À ce moment, il est impossible de le faire fonctionner au moyen de l'appli Home Connect.

Configuration

L'appli Home Connect doit être déjà installée et vous avez déjà un compte Home Connect. Vous pouvez créer un compte dans l'appli.

Respectez les étapes précisées par l'appli pour mettre en œuvre les réglages.

Qu'avez-vous besoin pour connecter la hotte à Home Connect™?

1. L'appareil électroménager doit être correctement installé.
2. Un téléphone intelligent ou une tablette doté de la dernière version du système d'exploitation iOS ou Android.
3. L'appareil électroménager doit être à portée du signal Wi-Fi du réseau domestique.

4. Vous devez disposer du nom du réseau Wi-Fi (SSID) et de son mot de passe (clé).

PROTECTION DES DONNÉES ET SÉCURITÉ DE L'INFORMATION :

Le transfert de données est toujours crypté. Home Connect satisfait aux normes de sécurité les plus strictes, qui font continuellement l'objet de révisions. Consultez www.home-connect.com pour de plus amples renseignements.

Renseignements :

Nous travaillons sans relâche pour améliorer l'appli Home Connect. Les étapes de configuration pourraient varier légèrement. Veuillez à respecter les directives de la dernière version de l'appli Home Connect pour vous guider lors des étapes de configuration.

Étape 1 : Téléchargement de l'appli Home Connect et création d'un compte utilisateur

1. Depuis le téléphone intelligent ou la tablette, ouvrez l'App Store (appareils Apple^{MC}) ou Google Play^{MC} Store (appareils Android^{MC}).
2. Recherchez l'appli HOME CONNECT dans le champ de recherche de la boutique et installez-le.
3. Ouvrez l'appli et inscrivez-vous pour créer un compte Home Connect.
4. Notez vos données de connexion Home Connect (compte utilisateur et mot de passe); vous en aurez besoin plus tard.

Conservez vos données de connexion Home Connect ici :

Nom du réseau (SSID) :

Mot de passe (clé) :

L'appli vous informera des prochaines étapes pour ajouter un appareil électroménager à Home Connect.

Étape 2 : Connexion de l'appareil au réseau domestique

1. L'appareil électroménager doit être correctement installé.
2. Ouvrez l'appli Home Connect pour ajouter un appareil.
3. Veillez à respecter les directives de l'appli et consultez le guide Home Connect uniquement sur invitation de l'appli.

Étape 2.1 : Connexion de l'appareil électroménager au réseau domestique avec WPS

Passez à l'étape 2.1 uniquement si l'appli le demande. Les étapes qui suivent décrivent des actions à effectuer directement sur l'appareil électroménager.

1. Sélectionnez **RÉGLAGES (SETTINGS)** et sélectionner **HOME CONNECT**.
2. Effleurez **ENTER**.
 - Une demande pour appuyer sur le bouton WPS du routeur dans les deux (2) minutes s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur le bouton WPS du routeur.
 - Veuillez consulter le manuel du routeur pour localiser le bouton WPS.
 - L'appli est avisée dès la connexion réussie de l'appareil électroménager au réseau Wi-Fi.
4. Effleurez **ENTER**.
 - Dès que l'appareil électroménager est correctement connecté à votre réseau domestique, un message le confirmant apparaît sur l'affichage de l'appareil.
5. Appuyez sur **LANCER L'APPAIRAGE (START PAIRING)** de l'application Home Connect.
6. Respectez les directives de l'appli.

INFORMATION :

Si la connexion n'a pas pu être établie dans les cinq minutes, vérifiez l'appareil se trouve à portée du réseau Wi-Fi.

Étape 2.2 : Connexion de l'appareil au réseau domestique, étape par étape

Passez à l'étape 2.2 uniquement si l'appli le demande. Les étapes qui suivent décrivent des actions à effectuer directement sur l'appareil électroménager.

1. Sélectionnez le menu **RÉGLAGES (SETTINGS)** et sélectionner **HOME CONNECT**.
2. Effleurez **ENTER**.
 - Une demande pour appuyer sur le bouton WPS du routeur dans les deux (2) minutes s'affiche à l'écran.
3. Effleurez **ENTER**.
4. Appuyez sur **CONNEXION MANUELLE (CONNECT MANUALLY)**.
 - Préparez votre appareil mobile à la connexion réseau.
5. Effleurez **CONTINUER**.
 - Pendant deux minutes, l'appareil ouvrira un réseau Wi-Fi temporaire dénommé « HomeConnect » avec le mot de passe.
 - L'appli fournit un nom de réseau Wi-Fi (SSID) et un mot de passe par l'entremise de ce réseau Wi-Fi temporaire, ce qui permet à la hotte de se connecter au réseau Wi-Fi domestique.
6. Respectez les directives de l'appli.

Étape 3 : Connexion de l'appareil à l'appli Home Connect

Passez à l'étape 3 uniquement si l'appli le demande. Les étapes qui suivent décrivent des actions à effectuer directement sur l'appareil électroménager.

1. Lancez l'appli sur l'appareil mobile et respectez les instructions de connexion affichées.
2. Le processus de connexion est terminé à l'affichage de **APPAIRAGE RÉUSSI (PAIRING SUCCESSFUL)** à l'écran.
3. Respectez les directives de l'appli.

La hotte est bien connectée. Vous pouvez désormais tirer profit de tous les avantages de l'appli Home Connect!

INFORMATION :

Si la connexion n'a pas pu être établie dans les cinq minutes, vérifiez l'appareil se trouve à portée du réseau Wi-Fi.

Mise à jour du logiciel

Il est possible de mettre à jour le logiciel avec la fonctionnalité à cet effet (par ex., mises à jour d'optimisation, de dépannage ou de sécurité). Pour ce faire, vous devez être inscrit comme utilisateur Home Connect, disposer de l'appli sur votre appareil mobile et avoir une connexion au serveur Home Connect.

Dès l'offre d'une mise à jour, l'appli Home Connect vous en avise. Vous pourrez aussi l'utiliser pour télécharger cette mise à jour.

Une fois le téléchargement réussi, installez la mise à jour par les réglages de base du four ou l'appli Home Connect si vous êtes sur le réseau domestique.

L'appli Home Connect vous avisera à la fin de l'installation.

Remarques :

- Vous pouvez utiliser de l'appareil comme d'habitude au cours du téléchargement des mises à jour.
- Dans les réglages personnels de l'appli, il est également possible d'automatiser les téléchargements.
- Nous vous recommandons d'installer les mises à jour de sécurité dès que possible.

Utilisation du four à vapeur à convection



Fonctions de cuisson étendues

Description

▲ MISE EN GARDE

Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four pendant son utilisation ou tout juste après. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'en échapper. Gardez votre visage éloigné de la porte ouverte pour éviter tout risque de blessure.

▲ AVERTISSEMENT

Ne couvrez PAS le plat de l'évaporateur. Ne placez PAS de porcelaine culinaire sur le fond de la cavité du four.

▲ AVERTISSEMENT

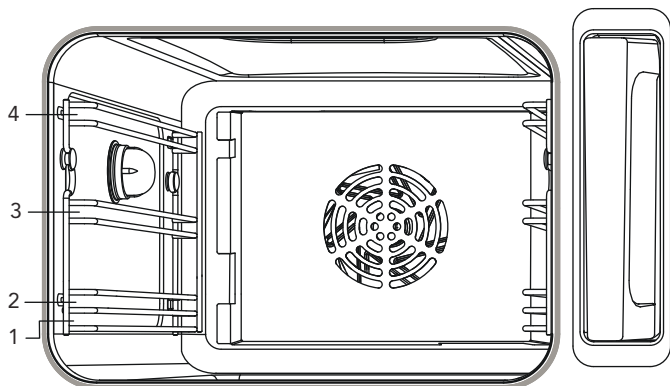
Ne glissez AUCUN accessoire entre les niveaux de grilles. Il pourrait basculer.

▲ MISE EN GARDE

N'utilisez PAS de papier d'aluminium ou de doublures de protection pour doubler l'une ou l'autre partie du tiroir-réchaud, en particulier sur le fond de la cavité du four. La pose de telles doublures pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Intérieur du four

Le four possède quatre niveaux de grilles. Ces niveaux sont numérotés de bas en haut, comme le démontre la figure ci-dessous.



Accessoires

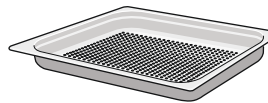
- Lavez les accessoires à fond avec de l'eau savonneuse et un chiffon avant leur première utilisation.
- N'utilisez que les accessoires qui vous sont livrés avec la cuisinière ou ont été achetés par le biais du service à la clientèle pour utilisation dans ce four à la vapeur.
- Ces accessoires sont spécifiquement conçus pour votre four à la vapeur.
- Vous pouvez employer d'autres plats de cuisson pour le four convenant aux plats en cocotte, soufflés, gâteaux ronds et autres mets similaires, en les plaçant sur la grille de four.

Les accessoires de four à la vapeur qui suivent sont livrés :



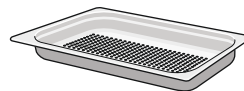
Grille de four (CSRACKH) :

Utilisez comme support durant la cuisson.



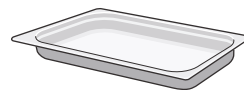
Plat de cuisson perforé pleine grandeur (CS2XLPH) :

Idéal pour la cuisson à la vapeur du poisson ou de grandes quantités de légumes, l'extraction du jus des petits fruits et bien plus encore



Plat de cuisson perforé, demi-grandeur (CS1XLPH) :

Idéal pour la cuisson à la vapeur du poisson ou de grandes quantités de légumes, l'extraction du jus des petits fruits et bien plus encore.



Plat de cuisson, demi-grandeur (CS1XLH) :

Utilisez pour des quantités plus petites, ainsi que pour le riz et les céréales.










Plat de cuisson, pleine grandeur (CS2LH) :

Idéal pour la cuisson des gâteaux et la capture du liquide d'égouttement lors de la cuisson à la vapeur.

Accessoires supplémentaires suivants dans les magasins d'appareils ménagers où les produits Thermador^{mc} sont vendus.

Modes du four à la vapeur

Mode	Fonction
 TRUE CONV	(vraie convection) : La distribution égale de la chaleur vous garantit des gâteaux moelleux, gâteaux éponges et viandes braisées superbes.
 REHEAT	(réchauffage) : L'apport de vapeur préserve l'humidité des aliments et ravive leur saveur, leur texture et leur croustillance d'origine lorsque les aliments cuits sont doucement réchauffés.
 DEFROST	(décongélation) : Ce mode décongèle les aliments avant de les cuire ou de les servir.
 SLOW COOK	(cuisson lente) : Une cuisson lente de tous les types et de toutes les coupes de viande, en particulier le rosbif et la cuisse d'agneau, préserve leur tendreté.
 PROOF	(fermentation) : Le mode combinant vapeur et convection empêche que la pâte du pain qui lève ne sèche tout en lui permettant de lever beaucoup plus rapidement qu'à la température ambiante.
 STEAM CONV	(vapeur/convection) : Le mélange des modes à vapeur et à convection est idéal pour le poisson, les soufflés et les aliments cuits.
 STEAM	(vapeur) : La cuisson à la vapeur préserve les nutriments, la texture et le goût des légumes, du poisson et des plats d'accompagnement. Elle permet également d'extraire efficacement le jus des fruits.
STEAM PROGRAM	(cuisson facile) : Ce mode vous permet de programmer automatiquement la cuisson de divers mets.

Réservoir d'eau

Le four surveille trois différents niveaux d'eau :

- Les mots « Water Level is Low » (le niveau d'eau est bas) apparaissent jusqu'à ce que le four soit éteint.
 - Le réservoir n'est pas plein, mais il n'est pas vide non plus (au tiers de sa capacité au moins)
 - Le mode réchaud peut démarrer ou se poursuivre si vous appuyez sur la touche ENTER lorsque l'afficheur indique que le niveau d'eau est bas.

- Les mots « Refill Water Tank » (remplir le réservoir d'eau) apparaissent jusqu'à ce que le four soit éteint.
 - Le réservoir est vide (moins du tiers de sa capacité)
 - Le mode réchaud s'arrête jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit rempli ou que le four soit éteint.
 - L'élément chauffant reste éteint jusqu'à ce que le réservoir soit rempli et remis dans son logement.
 - À ce moment-là, la cuisson à la vapeur reprend. L'afficheur indique le préchauffage (le cas échéant) une fois que la minuterie de cuisson reprend son décompte.
- Aucun
 - Le réservoir est plein, n'importe quel mode de cuisson peut être choisi
 - Le four peut être mis en marche ou continue à fonctionner.

AVERTISSEMENT

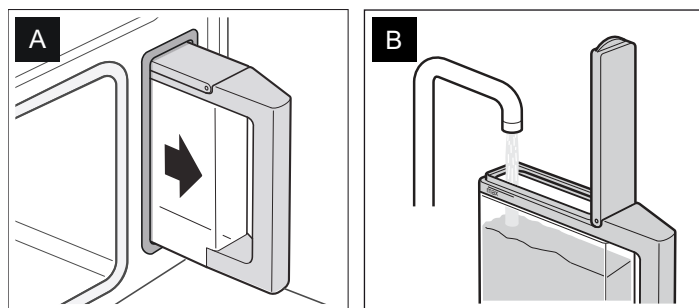
Ne remplissez JAMAIS le réservoir avec de l'eau distillée ou un liquide autre que de l'eau.

Important :

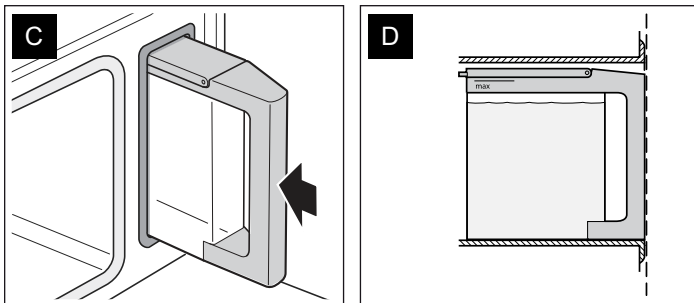
- N'utilisez que de l'eau fraîche du robinet ou, au besoin, une eau pure non gazéifiée pour remplir le réservoir d'eau.
- Humidifiez le joint du couvercle du réservoir à l'eau avant de l'utiliser pour la première fois.
- Si l'eau de votre robinet est très chlorée (>40 mg/l), utilisez plutôt une eau pure non gazéifiée avec peu de chlore.

Avant chaque utilisation du four à la vapeur:

- Ouvrez la porte et enlevez le réservoir d'eau (A).
- Mouillez le joint d'étanchéité du couvercle du réservoir avec de l'eau avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'au repère indiquant MAX (B).
 - Le four à la vapeur peut fonctionner à pleine capacité pendant 150 minutes sans qu'il soit nécessaire de remplir le réservoir d'eau.



4. Fermez le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement.
5. Insérez complètement le réservoir d'eau (C).
6. Le réservoir doit être aligné avec l'entonnoir du réservoir (D).



Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation.

1. Le réservoir d'eau doit être maintenu au niveau pendant que vous le sortez lentement de son logement, afin que l'eau qu'il contient ne s'égoutte pas pour ensuite ressortir par l'évent.
2. Videz le réservoir de son eau.
3. Asséchez bien le joint du couvercle du réservoir et le logement du réservoir. Une humidité prolongée pourrait être la cause d'une odeur de moisi dans le réservoir.

Calibrage automatique

La température à laquelle l'eau bout dépend de la pression d'air, qui est plus faible à haute altitude. Le four à la vapeur se calibre automatiquement pour s'ajuster aux conditions de pression de votre région la première fois que la vapeur est utilisée à une température de 212°F (100°C). Le calibrage provoque un dégagement de vapeur plus important que la normale.

Pour vous assurer que le four à la vapeur s'ajustera automatiquement à votre nouvel emplacement, réinitialisez la cuisinière selon ses réglages d'origine et faites un nouveau test de dureté de l'eau.

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois

Configuration de la dureté de l'eau

Réglage du niveau de dureté de l'eau :

1. Déterminez la dureté de l'eau de votre robinet à l'aide de bâtonnets de test (non fournis) ou en communiquant avec vos services publics.
2. Effleurez **SETTINGS**.
3. À l'aide des touches < ou >, choisissez **WATER HARDNESS** (dureté de l'eau), puis appuyez sur **ENTER**.
4. À l'aide des touches < ou >, faites défiler l'échelle des nombres, puis appuyez sur **ENTER** lorsque la flèche pointe sur le niveau de dureté de votre eau. Le réglage en usine est à 3.
 - 1 = adoucie
 - 2 = douce
 - 3 = moyenne
 - 4 = dure
 - 5 = très dure

Si vous déménagez ou que vous passez à une autre source d'eau, vous devrez réinitialiser la dureté de l'eau.

Revue des autres réglages du four

Vous pouvez accéder à diverses autres options même lorsque le four est éteint.

1. Effleurez **SETTINGS**.
2. À l'aide des touches < ou > et choisissez **ENTER**. La liste complète des réglages s'affiche :
 - Country Code (code pays)
 - Water Hardness (dureté de l'eau)
 - Calibration (calibrage)
 - Temperature Units (unités de température)
 - Weight Units (unités de poids)
 - Descale (détartrage)
 - Steam Clean (nettoyage à la vapeur)
 - Factory Reset (réglages d'origine)

Nettoyez le four au mode vapeur

Avant d'utiliser le four à la vapeur pour la première fois, laissez-le chauffer à vide :

1. Remplissez et glissez le réservoir d'eau dans son logement.
2. Tournez l'anneau sélecteur à la position **STEAM** (vapeur) et appuyez sur **ENTER**.
3. À l'aide des touches < ou >, réglez le temps de cuisson à 20 minutes (0:20 en format HR/MIN).
4. Laissez la porte légèrement ouverte pendant qu'il refroidit.

Le nettoyage initial calibrera aussi le four à la vapeur selon la pression d'air de votre région. Le calibrage produit davantage de vapeur que l'utilisation normale.

Fonctionnement four à la vapeur

L'emploi de sept des huit modes disponibles dans votre four à la vapeur requiert des étapes similaires. L'option d'un programme de vapeur est quelque peu différente et est décrite séparément à partir de la page 80.

Fonctionnement de la four à la vapeur

Pour faire fonctionner le four à vapeur :

1. Placez la nourriture dans le four à vapeur avant le préchauffage, à moins d'utiliser les modes de cuisson lente ou à convection véritable. Lors de l'utilisation des modes de cuisson lente ou à convection véritable, placez la nourriture dans le four après le préchauffage.
 - Les aliments doivent être dans le four pendant la période de préchauffage avec les modes à vapeur, car si vous ouvrez la porte pour mettre des aliments dans le four après le cycle de préchauffage, la vapeur s'échappera de la cavité, la température baissera et, conséquemment, les aliments pourraient ne pas être assez cuits.
2. Tournez l'anneau sélecteur au mode de chauffage désiré.



3. Si l'option de contrôle de la température est disponible dans le mode choisi, tournez le bouton de commande pour sélectionner la température désirée. La température choisie s'affichera.

Mode	Plage de température
TRUE CONV	(vraie convection) : Ce mode peut employer la gamme complète des températures du four.
REHEAT	(réchauffage) : 210°F (100°C) – 360°F (180°C)
DEFROST	(décongélation) : 110°F (45°C) seulement. Le bouton ne peut pas être utilisé.
SLOW COOK	(cuisson lente) : 140°F (60°C) – 250°F (120°C)
PROOF	(fermentation) : 100°F (38°C) seulement. Le bouton ne peut pas être utilisé
STEAM CONV	(vapeur convection) : 250°F (120°C) – 450°F (230°C)
STEAM	(vapeur) : 212°F (100°C) seulement. Le bouton ne peut pas être utilisé.

4. Appuyez sur **ENTER**.
5. À l'aide des touches < ou > et appuyez sur **ENTER**.
 - La minuterie de cuisson entame son décompte. Appuyez sur **ENTER** pour interrompre la sonnerie et la minuterie.

À la fin de la cuisson

1. Nettoyez la cavité du four et le plat de l'évaporateur avec l'éponge fournie et séchez-les bien avec un linge doux après chaque utilisation.
2. Séchez complètement le joint du couvercle de réservoir et la fente où le réservoir s'insère dans l'appareil.
3. Une fois l'électroménager refroidi après la cuisson, essuyer le cuiseur vapeur avec l'éponge fournie (ou une autre éponge ou chiffon doux semblable) et éliminer l'eau restante pour que la coupelle de l'évaporateur au fond soit sèche.

Important :

- Enlevez les résidus d'aliments et les éclaboussures dans le four une fois que l'appareil a refroidi.
- Les sels sont très abrasifs et peuvent causer des taches de rouille. La cavité du four à vapeur peut rouiller si elle n'est pas bien entretenue.
- Le réservoir d'eau ne peut pas être lavé dans un lave-vaisselle.

Fonctionnement automatique de la soufflerie de refroidissement

- La soufflerie de refroidissement se met en marche immédiatement lors de l'utilisation de l'un des modes de four à la vapeur.
- Si les modes de four à la vapeur qui utilisent de la vapeur sont éteints, la soufflerie de refroidissement reste allumée dix minutes, peu importe la température du four avant la mise hors circuit de l'appareil.
- Si les modes sans vapeur sont éteints, la soufflerie de refroidissement s'éteint lorsque la température du four descend sous la barre des 230°F (110°C).
- Si la porte est ouverte durant un mode qui utilise de la vapeur, la soufflerie de refroidissement s'allume et s'éteint cinq ou six fois de suite pour éliminer l'excès de vapeur.

Fonctionnement de l'évaporateur

- L'évaporateur fait bouillir l'eau à gros bouillons avec les fonctions Steam (vapeur), Steam Convec (vapeur/convection), Defrost (décongélation) et certains réglages de la fonction programme de vapeur, et ne le fait pas avec les autres modes, car ces processus requièrent des réglages de température plus élevés.
- Le processus d'injection de vapeur des fonctions True Convec (vraie convection), Reheat (réchauffage), Slow Cook (cuisson lente) et Proof (fermentation) sont moins intenses et nécessitent une chaleur plus sèche et moins d'humidité.

Obtenir le maximum de votre four à la vapeur

Conseils

▲ MISE EN GARDE

N'utilisez PAS de papier d'aluminium ou de doublures de protection pour doubler l'une ou l'autre partie de l'appareil, en particulier le fond du four. La pose de telles doublures pourrait provoquer un risque d'électrocution ou d'incendie.

Accessoires

- Utilisez les accessoires qui vous sont livrés avec l'appareil.

Porcelaines culinaires

- Si vous utilisez des porcelaines culinaires, placez-les toujours au centre de la grille.
- Les porcelaines culinaires doivent être résistantes à la chaleur et à la vapeur. Si les parois de ce type de plat sont épaisses, le temps de cuisson s'en trouve allongé.
- Utilisez du papier d'aluminium pour couvrir les aliments qui seraient normalement placés dans un bain-marie (par exemple pour faire fondre du chocolat).

Temps de cuisson et quantités

- Lors de la cuisson à la vapeur, les temps de cuisson sont basés sur la taille du mets et non sur la quantité entière des aliments.
- L'appareil peut cuire à la vapeur jusqu'à 14 lb (6,4 kg) d'aliments.
- Notez les tailles des morceaux répertoriées dans les tableaux. Le temps de cuisson est plus court pour les morceaux plus petits et plus long pour les morceaux plus gros.
- La qualité et l'âge des aliments affectent également les temps de cuisson. Les valeurs indiquées ne servent par conséquent que de lignes directrices.

Distribuer également les aliments

- Distribuez toujours les aliments de façon égale dans la porcelaine culinaire. Si les aliments y sont disposés de façon inégale, ils cuiront de façon inégale.

Aliments délicats

- N'empilez pas les aliments délicats trop haut dans le plat de cuisson. Il vaut mieux dans ce cas utiliser deux plats.

Cuisiner un repas complet

- Vous pouvez cuisiner des repas complets en une seule étape en mode cuisson à la vapeur sans que les différents saveurs des aliments ne se mélangent. Placez les aliments dont le temps de cuisson est le plus long dans l'appareil en premier, puis ajoutez les autres mets au moment approprié. Ainsi vos plats seront tous prêts en même temps.
- Le temps total de cuisson sera plus long si vous cuisinez le repas en entier, car chaque fois que vous ouvrez la porte de la cuisinière, de la vapeur s'en échappe et elle doit réchauffer de nouveau.

Recommandations pour four à la vapeur

Légumes

Placez les légumes dans le plat de cuisson perforé et déposez le plat au niveau de grille 3. Placez le moule à cuisson en-dessous, au niveau de grille 1. Le plat recueillera l'égouttement.

Aliment	Taille	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Artichauts	Entier	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	30 – 35 min.
Chou-fleur	Entier	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	30 – 40 min.
Chou-fleur	Fleurons	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Brocoli	Fleurons	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	8 – 10 min.
Pois	–	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	5 – 10 min.
Fenouil	Tranches	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	10 – 14 min.
Légumes farcis (zucchini, aubergines, poivrons)	Ne faites PAS précuire les légumes	Plat de cuisson au niveau 2	Steam	350°F (177°C)	15 – 30 min.
Haricots verts	–	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	15 – 20 min.
Carottes	Tranches	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	10 – 20 min.
Chou-rave	Tranches	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	15 – 20 min.
Poireaux	Tranches	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	4 – 6 min.
Bette à cardes*	Râpée	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	8 – 10 min.
Asperges vertes*	Entières	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	7 – 12 min.
Asperges blanches*	Entières	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Épinards*	–	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	2 – 3 min.
Choux de Bruxelles	Fleurons	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	20 – 30 min.
Betteraves potagères	Entières	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	40 – 50 min.
Chou rouge	Râpé	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	30 – 35 min.

* Préchauffer l'appareil.

Aliment	Taille	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Chou	Râpé	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam conv	210°F (100°C)	25 – 35 min.
Zucchini	Tranches	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	2 – 3 min.
Pois à écosser	–	Plat de cuisson perforé + moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	8 – 12 min.

* Préchauffer l'appareil.

Plats d'accompagnement

Ajoutez la bonne quantité d'eau ou de liquide. Exemple : 1:1.5 = pour chaque 1/2 tasse.

Aliment	Rapport/information	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Pommes de terre bouillies (non pelées)	Taille moyenne	Plat perforé (niveau 3) + plat à cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	35 – 45 min.
Pommes de terre bouillies (pelées)	En quartier	Plat perforé (niveau 3) + plat à cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	20 – 25 min.
Gratin de pommes de terre	–	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam	210°F (100°C)	35 – 45 min.
Riz brun	1:2	Plat de cuisson	Steam	210°F (100°C)	30 – 40 min.
Riz à grain long	1:2	Plat de cuisson	Steam	210°F (100°C)	20 – 30 min.
Riz Basmati	1:1,5	Plat de cuisson	Steam	210°F (100°C)	20 – 30 min.
Riz étuvé	1:1,5	Plat de cuisson	Steam	210°F (100°C)	15 – 20 min.
Lentilles	1:2	Plat de cuisson	Steam	210°F (100°C)	30 – 45 min.
Haricots cannellini, pré-ramollis	1:2	Plat de cuisson	Steam	210°F (100°C)	65 – 75 min.
Couscous	1:1	Plat de cuisson	Steam	210°F (100°C)	6 – 10 min.
Dumplings	–	Plat perforé (niveau 3) + plat à cuisson (niveau 1)	Steam	205°F (95°C)	20 – 25 min.

Viande, volaille, poisson

Insérez la grille et le moule à cuisson ensemble au même niveau de grille. Une fois le rôtissage terminé, laissez reposer dans le four à convection à la vapeur pendant 10 minutes. La viande préservera ses jus.

L'utilisation du four combiné donne une viande particulièrement tendre et juteuse à l'intérieur et bien rôtie à l'extérieur.

Aliment	Quantité/poids	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
VOLAILLE					
Poulet entier	2,65 lb (1,2 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	375°F (190°C)	50 – 60 min.

* Saisissez d'abord.

** Utilisez un moule à cuisson de 1 5/8 po de profondeur (consultez la section accessoires supplémentaires).

Aliment	Quantité/poids	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Poulet, en moitiés	par livre (0,4 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	375°F (190°C)	35 – 45 min.
Poitrine de poulet	par 0,33 lb (0,15 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	15 – 25 min.
Poulet en morceaux	par 2,65 lb (1,2 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	375°F (190°C)	20 – 35 min.
Canard, entier	4,5 lb (2 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv True conv	400°F(205°C)	60 – 80 min. 15 – 20 min.
Poitrine de canard*	par 0,77 lb (0,35 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	375°F (190°C)	10 – 15 min.
Dinde entière, sans farce	8–11 lb	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	325°F (165°C)	50 – 75 min.
Dinde entière, sans farce**	12–14 lb	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	325°F (165°C)	50 – 60 min.
Rôti de dinde roulé	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	300°F (150°C)	70 – 90 min.
Poitrine de dinde	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	300°F (150°C)	60 – 80 min.

BŒUF

Bœuf braisé*	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Reheat	300°F (150°C)	100 – 140 min.
Filet de bœuf, à point*	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Reheat	350°F (177°C)	20 – 28 min.
Mince tranche de rosbif, à point*	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	True conv	350°F (177°C)	40 – 55 min.
Fine tranche de surlonge, à point*	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	True conv	350°F (177°C)	45 – 60 min.

VEAU

Veau, non désossé	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	50 – 70 min.
Longe de veau	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	15 – 25 min.
Poitrine de veau, farcie	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	300°F (149°C)	75 – 120 min.

PORC

Non désossé, sans la couenne	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Conv	350°F (177°C)	50 – 70 min.
Non désossé, avec la couenne	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam Steam conv True conv	210°F (100°C) 300°F (149°C) 425°F (218°C)	20 – 25 min. 40 – 50 min. 20 min.
Côtelette de porc, désossée*	1,2 lb (0,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	300°F (149°C)	75 – 120 min.
Filet en pâte feuilletée	2 lb (1 kg)	plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	40 – 60 min.

* Saisissez d'abord.

** Utilisez un moule à cuisson de 1 5/8 po de profondeur (consultez la section accessoires supplémentaires).

Aliment	Quantité/poids	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Porc fumé sur l'os	2 lb (1 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	250°F (120°C)	60 – 70 min.
Côtes de porc fumées	1 lb. (0.4 kg)	plat de cuisson (niveau 2)	Steam	210°F (100°C)	45 – 60 min.
Rôti roulé	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	70 – 80 min.

AUTRE

Pain de viande	fait de 1,2 lb (0,5 kg) de viande hachée	plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	45 – 60 min.
Cuisse d'agneau non désossée	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	60 – 80 min.
Surlonge d'agneau sur l'os*	3,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	15 – 25 min.
Saucisses fumées	–	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	175°F (80°C)	12 – 18 min.

POISSON

Entier	par 0,66 lb (0,3 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	175°F (80°C)	15 – 25 min.
Filet	par 3,5 lb (1,5 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	175°F (80°C)	10 – 20 min.
Truite, entière	par 0,5 lb (0,2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	175°F (80°C)	12 – 15 min.
Morue, filet	par 0,33 lb (0,15 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	175°F (80°C)	10 – 14 min.
Saumon, filet	par 0,33 lb (0,15 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	8 – 10 min.
Palourdes, huîtres	0,33 lb (0,15 kg)	plat de cuisson (niveau 2)	Steam	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Filet d'églefin ou de perche	par 0,5 lb (0,2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	175°F (80°C)	10 – 20 min.
Roulé de sole farcie	–	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	175°F (80°C)	10 – 20 min.
Crevettes, grosses	par 1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	8 – 13 min.
Crevettes, moyennes	par 1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	5 – 8 min.

* Saisissez d'abord.

** Utilisez un moule à cuisson de 1 5/8 po de profondeur (consultez la section accessoires supplémentaires).

Viande à cuisson lente

La cuisson lente est idéale pour les coupes de viande tendres qui devront être mi-saignantes. La viande demeure très humide et elle est tendre.

Placez le moule à cuisson dans le four à combinaison et préchauffez-le en mode de cuisson lente (Slow Cook). Saisissez la viande de tous les côtés sur la table de cuisson. Placez la viande dans le four combiné et continuez à la cuire lentement. Une fois cela terminé, disposez-la sur des plats préchauffés et ajoutez une sauce chaude.

Aliment	Quantité/poids	Accessoires	Température	Temps de cuisson
Cuisse d'agneau non désossée	2–3,5 lb (1–1,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	175°F (80°C)	140 – 160 min
Rosbif	3,5–5,5 lb (1,5–2,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	175°F (80°C)	150 – 180 min
Filets de porc	–	Plat de cuisson (niveau 2)	175°F (80°C)	50 – 70 min
Médallions de porc	–	Plat de cuisson (niveau 2)	175°F (80°C)	50 – 60 min
Steaks de bœuf	environ 1,2 po d'épaisseur	Plat de cuisson (niveau 2)	175°F (80°C)	40 – 80 min
Poitrine de canard	–	Plat de cuisson (niveau 2)	175°F (80°C)	35 – 55 min

Soufflés, plats en cocotte, additions à des soupes

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Lasagne	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	35 – 45 min
Soufflés	Plat à soufflé + grille de four (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	15 – 25 min
Dumplings à la semoule	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	195°F (205°C)	7 – 10 min

Desserts, compotes

Compote : Pesez le fruit, ajoutez environ 1/3 fois son poids d'eau, du sucre et des épices au goût.

Pouding au riz : Pesez le riz et ajoutez 2,5 fois son poids de lait. Ajoutez le riz et le lait sans dépasser de plus d'un pouce le côté de l'accessoire. Remuez après la cuisson. Le lait qui reste sera rapidement absorbé.

Yogourt : Chauffez le lait sur la table de cuisson à 195 °F (90 °C). Retirez et laissez refroidir à 105 °F (40 °C). Il n'est pas nécessaire de réchauffer le lait si vous utilisez un lait ultra-haute température (UHT). Remuez une ou deux cuillerées à thé de yogourt nature ou la quantité appropriée de levain à yogourt par 100 ml de lait. Versez le mélange dans des jarres de verre propres et fermez avec des couvercles. Une fois cela terminé, disposez-la sur des plats préchauffés et ajoutez une sauce chaude. Après la préparation, rangez les jarres au réfrigérateur pour qu'elles refroidissent.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Dumplings à la levure	Moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	20 – 25 min.
Crème pâtissière aux œufs	Moule + grille de four	Steam	200°F (93°C)	15 – 20 min.
Aliments sucrés cuits (comme le pouding au riz)	Récipient allant au four + grille de four	Steam conv	350°F (177°C)	50 – 60 min.
Pouding au riz*	Moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	25 – 35 min.
Yogourt	Jarres correspondant à la portion désirée + grille de four	Steam	105°F (40°C)	300 – 360 min.
Compote de pommes	Moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	10 – 15 min.

* Vous pouvez également utiliser le programme approprié (consultez la section Programmation automatique).

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Compote de poires	Moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Compote de cerises	Moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Compote de rhubarbe	Moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Compote de prunes	Moule à cuisson	Steam	210°F (100°C)	10 – 15 min.

* Vous pouvez également utiliser le programme approprié (consultez la section Programmation automatique).

Gâteaux et produits de boulangerie-pâtisserie

Des moules de cuisson en métal foncé sont recommandés. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. Les plages de température sont par conséquent indiquées dans les tableaux. Commencez par un réglage de température plus bas. Le brunissage en sera plus égal. Utilisez un réglage de température plus élevé la prochaine fois si besoin est. Ne remplissez PAS à l'excès le moule de cuisson ou la grille.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
GÂTEAU DANS UN MOULE OU UN MOULE À CHARNIÈRE				
Gâteau éponge	Moule à cheminée de 10 po (niveau 2)	True conv	300°F (150°C)	60 – 70 min.
Base à flan éponge	Anneau (niveau 2)	True conv	300°F (150°C)	30 – 45 min.
Délicat flan aux fruits, éponge	Moule à charnière (niveau 2)	True conv	300°F (150°C)	45 – 55 min.
Base éponge (2 œufs)	Anneau (niveau 2)	True conv	375°F (175°C)	12 – 16 min.
Flan éponge (6 œufs)	Moule à charnière (niveau 2)	True conv	300°F (150°C)	25 – 35 min.
Pâte brisée avec croûte	Moule à charnière (niveau 2)	True conv	300°F (150°C)	40 – 50 min.
Flan suisse	Moule à charnière (niveau 2)	True conv	375°F (175°C)	35 – 60 min.
Bundt ^{mc}	Plaque à gâteau Bundt (niveau 2)	True conv	300°F (150°C)	35 – 45 min.
Gâteau aromatique	Quiche (niveau 2)	True conv	375°F (175°C)	35 – 60 min.
Tarte aux pommes	Moule à gâteau pour base de flan (niveau 2)	True conv	375°F (175°C)	35 – 50 min.

GALETTES

Cube de levure	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv True conv	300°F (150°C)	35 – 45 min. 35 – 45 min.
Roulé	Plat de cuisson (niveau 2)	True conv	375°F (175°C)	10 – 15 min.
Pain tressé	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	300°F (150°C)	25 – 35 min.
Strudel, sucré	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	40 – 60 min.
Tarte à l'oignon	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	30 – 40 min.

PAIN, PETITS PAINS

Pain blanc, 1,7 lb (0,75 kg) farine	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Steam conv True conv	400°F(204°C) 325°F (163°C)	15 – 20 min. 20 – 25 min.
Pain au levain, 1,7 lb (0,75 kg) farine	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Steam conv True conv	400°F(204°C) 300°F (150°C)	15 – 20 min. 40 – 60 min.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Pain multigrain, 1,7 lb (0,75 kg) farine	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Steam conv True conv	400°F(204°C) 325°F (163°C)	15 – 20 min. 25 – 40 min.
Pain à grain entier, 1,7 lb (0,75 kg) farine	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Steam conv True conv	400°F(204°C) 300°F (150°C)	20 – 30 min. 40 – 60 min.
Pain de seigle, 1,7 lb (0,75 kg) farine	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Steam conv True conv	400°F(204°C) 300°F (150°C)	20 – 30 min. 50 – 60 min.
Petits pains, 0,15 lb (70 g) chacun, non cuits	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Steam conv	375°F (175°C)	25 – 30 min.
Petits pains à la pâte de levain sucrée, 0,15 lb (70 g) chacun, non cuits	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	20 – 30 min.

PETITES PÂTISSERIES ET BOULANGERIE

Meringue	Plat de cuisson (niveau 2)	True conv	175°F (80°C)	120 – 180 min.
Macarons	Plat de cuisson (niveau 2)	True conv	300°F (150°C)	15 – 25 min.
Pâte feuilletée	Plat de cuisson (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	10 – 20 min.
Muffins	Moule à muffins (niveau 2)	True conv	350°F (177°C)	20 – 30 min.
Pâte à choux, type choux à la crème	Plat de cuisson (niveau 2)	True conv	350°F (177°C)	27 – 35 min.
Biscuits	Plat de cuisson (niveau 2)	True conv	300°F (150°C)	12 – 17 min.
Gâteau levé, type gâteau aux pommes	Plat de cuisson (niveau 2)	True conv	300°F (150°C)	15 – 20 min.

Réchauffage des aliments

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Repas préparé	Grille de four (niveau 2)	Reheat	250°F (120°C)	12 – 18 min
Légumes	Plat de cuisson (niveau 3)	Reheat	210°F (100°C)	12 – 15 min
Nouilles, pommes de terre, riz	Plat de cuisson (niveau 3)	Reheat	210°F (100°C)	5 – 10 min
Petits pains*	Grille de four (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	6 – 8 min
Baguettes*	Grille de four (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	5 – 10 min
Pain*	Grille de four (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	8 – 12 min
Pizza	Grille de four + plat de cuisson (niveau 3)	Reheat	350°F (177°C)	12 – 15 min

* Préchauffez pendant 5 minutes.

Extraction de jus

Avant d'extraire les jus des petits fruits, placez-les dans un bol et ajoutez-y du sucre. Laissez les petits fruits reposer pendant une heure afin que le jus s'en écoule. Placez les petits fruits dans le plat de cuisson perforé et déposez le plat au niveau de grille 3. Pour recueillir le jus, placez le plat de cuisson non perforé au niveau de grille 1. Une fois cette étape terminée, versez les fruits dans un coton à fromage et extrayez-en le jus restant.

Décongélation

▲ MISE EN GARDE

Lors de la décongélation de produits d'origine animale, veillez à éliminer le liquide de décongélation. Ce liquide ne doit jamais entrer en contact avec d'autres produits alimentaires. Les germes pourraient être transmis aux autres aliments. Une fois la nourriture décongelée, réchauffez le four à la vapeur à vraie convection pendant 15 minutes à 360 °F (180 °C).

- Congelez les aliments aussi à plat que possible selon des portions adéquates.
- Ne faites pas congeler des portions surdimensionnées.

- Décongelez les aliments dans le sac de congélation, sur un plat ou dans une plaque à cuisson perforée.
- Glissez toujours le moule à cuisson sous le plaque à cuisson perforée. Cette précaution empêche que les aliments ne trempent dans l'eau de décongélation et préserve la propreté du four.
- Utilisez le mode de décongélation (Defrost). Durant la décongélation, séparez les morceaux si besoin est ou sortez de l'appareil les morceaux déjà décongelés.
- Décongélation des viandes : décongelez les coupes de viande qui seront passées à la chapelure avant d'être assaisonnées pour que la chapelure y adhère.
- Décongélation de la volaille : retirez de l'emballage avant de décongeler. Attention d'éliminer tout liquide de décongélation.

Aliment	Quantité/poids	Accessoires	Température	Temps de cuisson
Morceaux de poulet, non désossés	2 lb (1 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120°F (50°C)	60 – 70 min.
Morceaux de poulet, désossés	1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120°F (50°C)	30 – 35 min.
Légumes congelés en bloc (par ex. des épinards)	1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120°F (50°C)	20 – 30 min.
Petits fruits	0,66 lb (0,3 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120°F (50°C)	5 – 8 min.
Filets de poisson	1 lb (0,4 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120°F (50°C)	15 – 20 min.
Bœuf	–	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120°F (50°C)	70 – 80 min.

Fermentation de pâte

La pâte lève beaucoup plus rapidement dans ce mode qu'à la température ambiante. Vous pouvez choisir n'importe quel niveau de grille ou soigneusement disposer la grille sur le fond du four.

Placez le bol qui sert à faire lever la pâte sur la grille. Ne couvrez PAS la pâte.

Aliment	Quantité/poids	Accessoires	Température	Temps de cuisson
Pâte à la levure	2 lb (1 kg)	Bol + grille de four	100°F (38°C)	20 – 30 min.
Levain de pâte	2 lb (1 kg)	Bol + grille de four	100°F (38°C)	20 – 30 min.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Pâte à la levure	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210°F (100°C)	30 – 45 min.
Levain de pâte	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Vapeur	210°F (100°C)	40 – 50 min.

Produits congelés

Conformez-vous aux directives du fabricant qui sont sur l'emballage. Les temps de cuisson spécifiés s'appliquent aux mets placés dans un four froid.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Frites	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	True conv	350°F (177°C)	25 – 35 min.
Croquettes	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	True conv	350°F (177°C)	18 – 22 min.
Pommes de terre en tranches minces	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	True conv	3350°F (177°C)	25 – 30 min.
Pâtes, fraîches, réfrigérées*	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Steam	210°F (100°C)	5 – 10 min.
Lasagne, congelée	Moule à cuisson + grille de four (niveau 2)	Steam conv	375°F (190°C)	35 – 55 min.
Pizza, croûte mince	Moule à cuisson + grille de four (niveau 2)	True conv	3350°F (177°C)	15 – 23 min.
Pizza, à la mode Chicago	Moule à cuisson + grille de four (niveau 2)	True conv	350°F (177°C)	18 – 25 min.
Pizza, sur pain français	Moule à cuisson + grille de four (niveau 2)	True conv	350°F (177°C)	18 – 22 min.
Pizza réfrigérée	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	True conv	350°F (177°C)	12 – 17 min.
Baguettes aux herbes, réfrigérées	Plat de cuisson (niveau 2)	True conv	350°F (177°C)	15 – 20 min.
Bretzels, congelés	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	True conv	350°F (177°C)	18 – 22 min.
Baguettes ou petits pains partiellement cuits, pré-cuits	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	True conv	300°F (150°C)	18 – 22 min.
Strudel, congelé	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	45 – 60 min.
Bâtonnets de poisson	Moule à cuisson + papier parchemin (niveau 2)	True conv	400°F (205°C)	20 – 24 min.
Poisson entier	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	20 – 25 min.
Filets de poisson congelé	Moule à cuisson + grille de four (niveau 2)	Steam conv	350°F (177°C)	35 – 50 min.
Filets de saumon	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	20 – 25 min.
Brocoli	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	4 – 6 min
Chou-fleur	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	5 – 8 min.
Haricots verts	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	4 – 6 min
Pois	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	4–6 min

* Ajoutez un peu de liquide.

Aliment	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Carottes	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	3–5 min
Légumes mélangés	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	4–8 min
Choux de Bruxelles	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	5–10 min

* Ajoutez un peu de liquide.

Aliments Spéciaux

Aliment	Taille	Accessoires	Mode du four	Température	Temps de cuisson
Œuf à la coque	Grand	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	9 – 11 min.
Œuf dur	Grand	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	Steam	210°F (100°C)	14 – 17 min.

Programmes vapeur

Introduction aux programmes vapeur

La programmation automatique facilite la préparation des aliments. Les programmes vapeur de votre four à la vapeur configure automatiquement le four pour la cuisson de aliments différents.

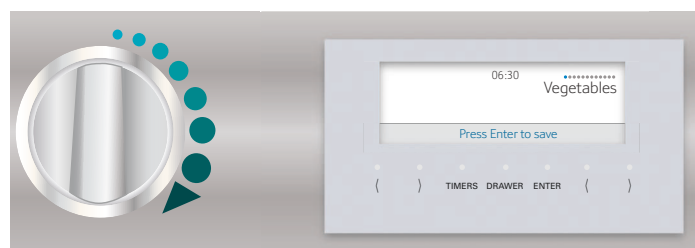
Les principes suivants vous aideront à bénéficier au maximum :

- N'utilisez qu'UN niveau de four.
- Utilisez les porcelaines culinaires recommandées. Tous les mets ont été mis à l'essai dans ce type de plat allant au four et les résultats pourraient varier si d'autres plats de cuisson étaient utilisées.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans un plat de cuisson perforé, insérez le moule à cuisson au niveau 1 de la grille pour recueillir l'égouttement de cuisson.
- Ajoutez des mélange aliments et liquides — par exemple riz et eau — à un maximum de 1,6 po du côté du plat de cuisson.
- La programmation automatique exige que vous connaissiez le poids du mets à cuire. Pour les morceaux individuels, par exemple les morceaux de poulet, entrez le poids du morceau le plus gros. Le poids total doit se trouver dans les limites prééglées de la plage de poids.
- Les résultats de la cuisson pourraient varier selon la quantité et la qualité des aliments.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson durant les 10 premières minutes, car la durée de préchauffage dépend de conditions telles que la température de l'eau et l'aliment à cuire.

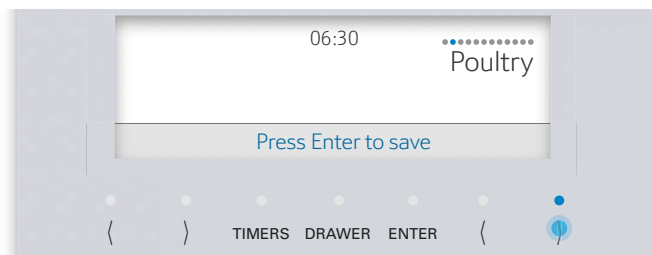
Réglage des programmes vapeur

Pour régler un programme vapeur :

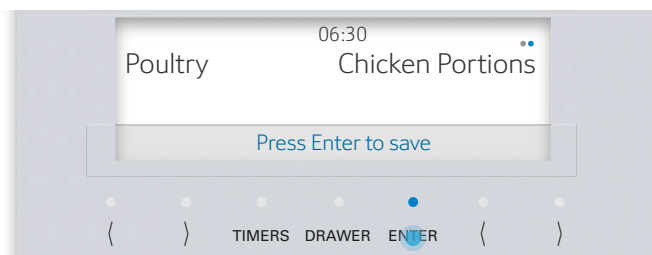
1. Tournez l'anneau du sélecteur à **PROGRAMMES VAPEUR (STEAM PROGRAMS)**.



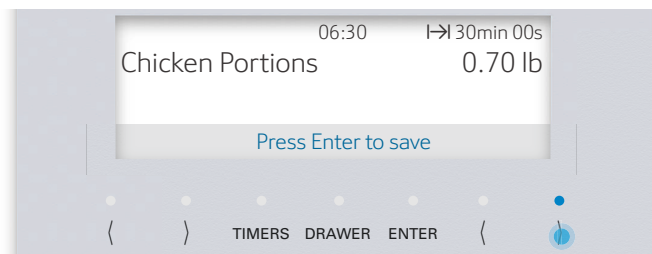
2. Appuyez sur la droite (>), sélectionnez le groupe d'aliments souhaité et appuyez sur **ENTER**.



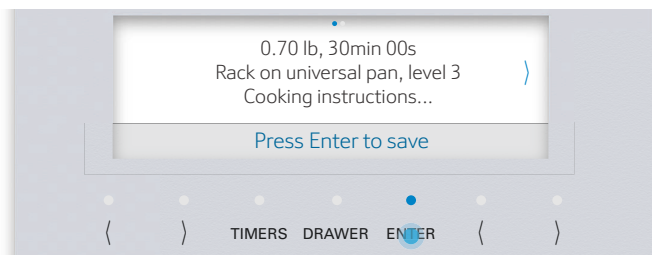
3. Appuyez sur la droite (>), sélectionnez le sous-groupe d'aliments souhaité et appuyez sur **ENTER**.



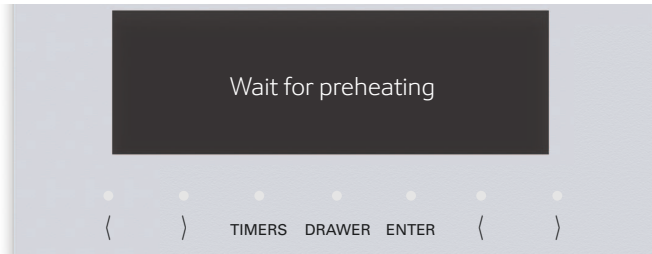
4. Appuyez sur la droite (>) pour saisir le poids et appuyez sur **ENTER**.



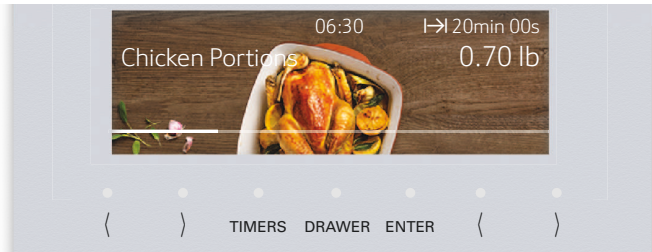
5. Déposez le plat d'aliments dans le four à vapeur comme indiqué à l'écran. Fermez la porte du four et appuyez sur **ENTER**.



- Après le lancement du programme, plusieurs avis de cuisson peuvent s'afficher, par exemple, "Attendre le préchauffage".



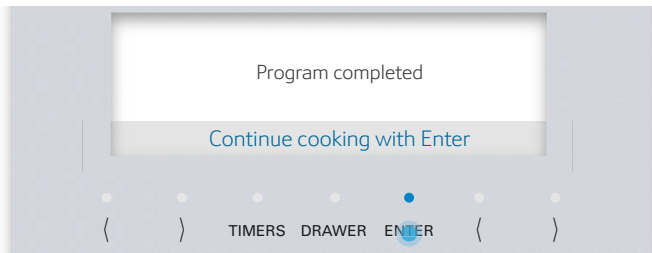
- À la fin du préchauffage, l'écran vous indiquera le décompte du temps du programme.



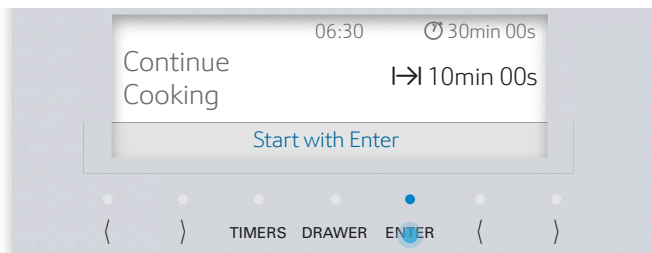
Poursuite de la cuisson

À la fin du programme, vous pouvez poursuivre la cuisson.

1. Appuyez sur **ENTER**.



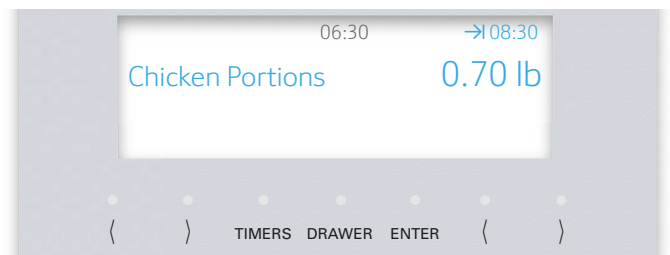
2. Appuyez sur la droite < ou > pour régler la durée et appuyez sur **ENTER**.



Réglage d'une heure de fin d'un programme

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson pour un plat. L'appareil électroménager démarre automatiquement et s'éteint à l'heure de fin indiquée. Il se met en marche automatiquement à la bonne heure.

1. Après le réglage d'un programme vapeur, appuyez sur **MINUTERIES (TIMERS)**.
2. Appuyez sur la gauche < ou >, sélectionnez **MINUTERIES (TIMERS)** et appuyez sur **ENTER**.
 - La minuterie du four devient grisée en fonction des réglages du programme.
3. Appuyez sur la gauche < ou > et sélectionnez **HEURE DE FIN (END TIME)**.
4. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'**HEURE DE FIN (END TIME)** et appuyez sur **ENTER**.
 - Un avis "Période d'attente" apparaît brièvement à l'écran.
 - Au cours de la période d'attente, tous les éléments des écrans de base apparaissent bleutée.



Tableaux des programmes vapeur

Cette section décrit tous les programmes qu'offre la programmation automatique. Veuillez prendre connaissance des instructions avant d'utiliser l'un ou l'autre de ces programmes pour préparer des aliments.

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Niveaux de grilles et accessoires
LÉGUMES				
Attendez que les légumes — y compris les pommes de terre — soient cuits avant de les assaisonner				
Fleurons de chou-fleur	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Haricots verts	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 oz (0,2 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Fleurons de brocoli	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,1 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Asperges vertes (ou autre légume de taille égale)	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,4 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Légumes mélangés, congelés	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre pelées	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre cuites (non pelées)	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,1 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)

CÉRÉALES ET GRAINS

Pesez l'aliment à cuire et ajoutez la quantité d'eau appropriée :

Riz 1:1.5, Couscous 1:1

Mélangez les céréales ou le grain après la cuisson afin de faciliter l'absorption de l'eau restante.

Pour préparer le risotto, ajoutez de l'eau au risotto selon un rapport de 1:2. Saisissez le poids entier, y compris l'eau. Une tasse de risotto et 2 tasses d'eau sont équivalentes à environ 1,5 lb (0,68 kg). Le message « stir » (mélanger) apparaîtra après une quinzaine de minutes. Mélangez le risotto et poursuivez la cuisson.

Grain long				plat de cuisson (niveau 2)
Basmati				plat de cuisson (niveau 2)
Riz brun				plat de cuisson (niveau 2)
Couscous				plat de cuisson (niveau 2)
Risotto, riz arborio	2,2 lb (1 kg)	1,0 lb (0,5 kg)	4,2 lb (2 kg)	plat de cuisson (niveau 2)

VOLAILLE

Pesez individuellement les morceaux de poulet. Entrez le poids du morceau le plus lourd. Ne placez PAS les morceaux de poulet l'un sur l'autre dans le plat. Vous pouvez faire mariner les morceaux de poulet avant la cuisson.

Poulet frais entier	2,2 lb (1 kg)	1,6 lb (0,7 kg)	4,5 lb (1,5 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)
Portions de poulet frais	0,2 lb (0,1 kg)	0,1 lb (0,04 kg)	0,8 lb (0,36 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)

BŒUF

Pour le rosbif, un morceau de viande long est recommandé.

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Niveaux de grilles et accessoires
Bœuf braisé	2,2 lb (1 kg)	2,2 lb (1 kg)	3,3 lb (1,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Surlonge, moyen, cuisson lente (saisir avant la cuisson)	2,2 lb (1 kg)	2,2 lb (1 kg)	4,4 lb (2 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)

PORC

Coupez la couenne à partir du centre vers l'extérieur avant la cuisson. L'épaule est la meilleure coupe pour un rôti de porc avec croûte.

Rôti de porc	2,2 lb (1 kg)	1,8 lb (0,8 kg)	4,4 lb (2 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)
--------------	---------------	-----------------	---------------	---

AGNEAU (CUISSÉ D'AGNEAU AVEC OS)

Cuisse, bien cuite	2,2 lb (1 kg)	2,2 lb (1 kg)	4,4 lb (2 kg)	Grille de four + plat de cuisson (niveau 2)
Cuisse, cuisson moyenne	2,2 lb (1 kg)	2,2 lb (1 kg)	4,4 lb (2 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)

POISSON

Graissez le plat de cuisson perforé pour le préparer à recevoir le poisson. Ne placez PAS le poisson entier, les filets de poisson ou les bâtonnets de poisson l'un par-dessus l'autre. Entrez le poids du morceau de poisson le plus lourd et choisissez des morceaux qui sont à peu près de la même taille.

Poisson frais entier	1,3 lb (0,6 kg)	0,7 oz (0,3 kg)	4,1 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Filet de poisson frais	0,4 lb (0,2 kg)	0,2 lb (0,1 kg)	4,0 lb (2 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Huîtres et palourdes	2,2 lb (1 kg)	1,2 lb (0,5 kg)	5,2 lb (2,5 kg)	Plat perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)

PAIN

Utilisez un papier parchemin pour recouvrir le plat de cuisson lorsque vous faites cuire du pain. Les programmes Easy Cook ne conviennent qu'à des pains aux formes libres. La cuisson dans un moule à pain n'est pas recommandée. La pâte ne doit pas être trop molle. Avant la cuisson, utilisez un couteau pointu pour faire plusieurs entailles d'une profondeur d'environ 0,4 po (1 cm) dans la pâte à pain. Laissez lever la pâte avant la cuisson. Le programme Easy Cook ne concerne que la cuisson. Les petits pains frais doivent tous avoir le même poids. Entrez le poids d'un petit pain individuel.

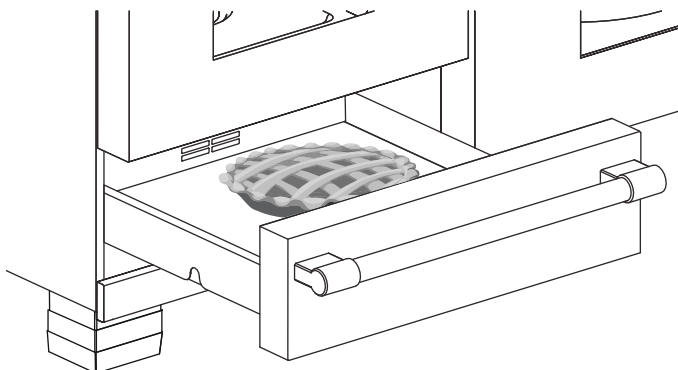
Pain tressé	2,2 lb (1 kg)	1,0 lb (0,5 kg)	4,2 lb (2 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Multigrain	2,2 lb (1 kg)	1,4 lb (0,6 kg)	4,2 lb (2 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Pain blanc	2,2 lb (1 kg)	1,4 lb (0,4 kg)	4,2 lb (2 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Pain de seigle	2,2 lb (1 kg)	1,4 lb (0,6 kg)	4,2 lb (2 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Petits pains frais	1,0 lb (0,05 kg)	0,1 lb (0,05 kg)	0,6 lb (0,3 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)

Utilisation du tiroir-réchaud



Tiroir-réchaud

Utilisation du tiroir-réchaud



IMPORTANT :

Utilisez **UNIQUEMENT** de la vaisselle qui résiste à la chaleur dans le chauffe-plats.

Le tiroir-réchaud gardera au chaud les aliments cuits. Commencez toujours par les aliments chauds. N'utilisez **PAS** le tiroir-réchaud pour réchauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles et des céréales sèches ou pour réchauffer des plats ou des mets.

Le tiroir-réchaud s'éteint automatiquement après 12 heures de fonctionnement.

AVERTISSEMENT

Les contenants ou emballages de plastique peuvent fondre s'ils sont en contact direct avec le tiroir ou un ustensile chaud. S'ils fondent dans le tiroir, il vous sera peut-être impossible de les y enlever.

MISE EN GARDE

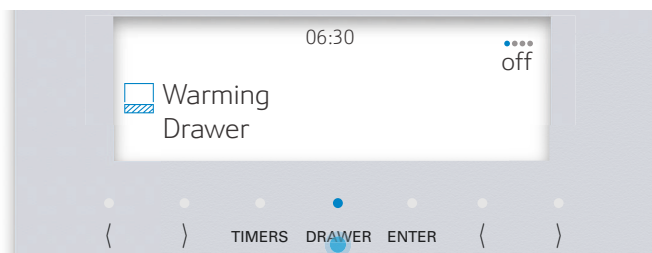
- N'entrez **PAS** de matières inflammables dans le tiroir-réchaud, y compris du papier, du plastique ou des articles de tissu, comme des livres de cuisine et des serviettes, et des liquides inflammables.
- N'utilisez **PAS** le tiroir-réchaud pour faire chauffer des serviettes.
- N'entrez **PAS** d'explosifs, comme des aérosols, dans le tiroir ou près de celui-ci. Les matières inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENT

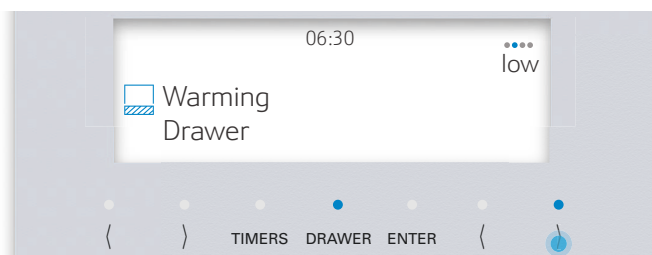
Pour conserver de façon sécuritaire les aliments, **NE** les laissez **PAS** dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Mise en marche du tiroir-réchaud :

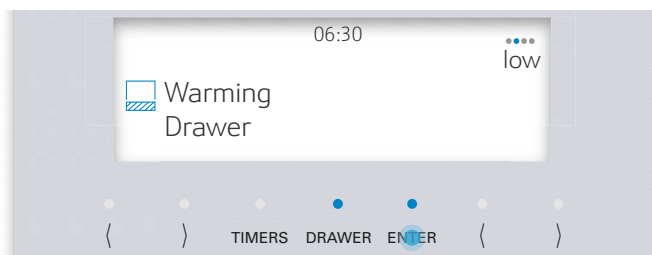
1. Appuyez sur **TIROIR (DRAWER)** à l'écran du panneau.



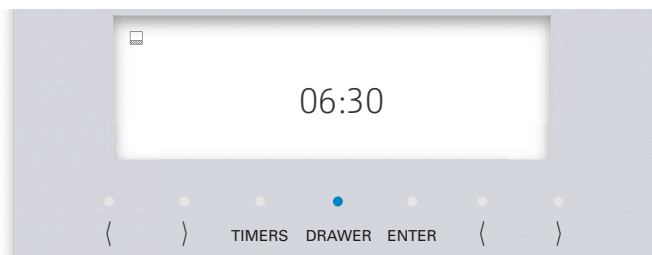
2. Appuyez sur la droite **< ou >** pour sélectionner le degré de chaleur.



3. Appuyez sur **ENTER**.



- L'icône du tiroir-réchaud s'affiche à la gauche de l'écran.



Laissez le temps au tiroir de préchauffer. Pour optimiser les résultats, préchauffez pour les durées suivantes :

- Faible : 5 minutes
- Moyenne : 10 minutes
- Élevée : 15 minutes

- Déposez le plat d'aliments cuits et chaud dans le tiroir.

Arrêt du tiroir-réchaud :

- Appuyez sur **TIROIR (DRAWER)** à l'écran du panneau.
- Appuyez sur la droite **< ou >**, sélectionnez **ARRÂT (OFF)** et appuyez sur **ENTER**.

Pour garder des aliments chauds

Vous pouvez laisser les aliments dans la casserole ou le poêlon ayant servi à la préparation. Vous pouvez également transférer les aliments sur un plat de service résistant à la chaleur avant de les placer dans le tiroir chaud. Vous pouvez recouvrir les aliments d'un papier d'aluminium.

Réchauffage de plats et bols

- Placez les plats et bols dans le tiroir-réchaud.
- Réglez le niveau de chaleur sur faible **HAUT**.
 - Laissez aux plats le temps de se réchauffer lentement à mesure que le tiroir-réchaud se préchauffe.
 - NE mettez PAS de plats froids dans le tiroir-réchaud s'il est déjà chaud. Le verre pourrait prendre de l'expansion trop rapidement et se fendre.
- Utilisez des poignées pour enlever les plats chauds du tiroir-réchaud.

Aliments croustillants

Placez les aliments dans un plat à rebord bas.

- Réglez le niveau de chaleur sur faible **BAS**.
- Préchauffez pendant 5 minutes, puis placez le plat dans le tiroir.
- Vérifiez la croustillante après 45 minutes. Poursuivez au besoin.

▲ MISE EN GARDE

N'utilisez PAS de papier d'aluminium ou de doublures de protection pour doubler l'une ou l'autre partie du tiroir-réchaud, particulièrement le fond du four. La pose de telles doublures pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Recommandations pour le tiroir-réchaud

Aliment/casserole ou plat	Niveau
Bacon ⁺	Haut
Bœuf : saignant, à point et bien cuit ⁺	Moyen
Pain : pains mollets, pains croûtés, gâteaux danois, biscuits, rôtis ⁺	Moyen
Pain, rapide : roulés, gaufres, crêpes, pizza [*]	Haut
Gâteaux : gâteaux aux miettes, muffins ⁺	Haut
Casseroles ⁺	Moyen
Chocolat, morceaux (à faire fondre) [*]	Haut
Céréales, cuites ⁺	Moyen
Pâte (à fermenter), couvrir ^{**}	Bas
Œufs : durs, brouillés ⁺	Moyen
Poisson, fruits de mer ⁺	Moyen
Aliments frits [*]	Haut
Aliments congelés : gâteaux à la crème, beurre, fromage (à faire dégeler)	Bas
Fruits ⁺	Moyen
Sauce, à la crème ⁺	Moyen
Jambon, agneau et porc ⁺	Moyen
Fonds de tarte ⁺	Moyen
Pommes de terre, cuites ⁺	Haut
Pommes de terre, pilées ⁺	Moyen
Volaille, rôtie ⁺	Moyen
Saucisse ⁺	Haut
Légumes ⁺	Moyen
Plats	Haut
Tasses, résistantes à la chaleur	Bas
Assiette de nourriture ⁺	Moyen

* Préchauffez le plat de cuisson

** Couvrez l'aliment

+ Préchauffez le plat de cuisson et couvrez l'aliment

Entretien et maintenance



Entretien et maintenance

▲ AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans un endroit où des électroménagers sont en cours d'utilisation.
- Durant le cycle d'autonettoyage, les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Certaines pièces de l'appareil peuvent être dangereuses pour les enfants et pour les personnes qui ne possèdent pas les connaissances d'un adulte par rapport aux électroménagers ou qui ne réagissent pas comme un adulte devrait le faire dans une situation potentiellement dangereuse. Ces personnes devraient s'éloigner de l'appareil durant l'autonettoyage ou lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'élimination de saletés durant le processus d'autonettoyage peut favoriser l'émission de petites quantités de produits chimiques ou d'autres substances auxquelles une certaine exposition pourrait être dangereuse. Pour minimiser toute exposition à ces substances, assurez-vous de bien aérer la pièce en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.
- La première fois que vous utilisez le cycle d'autonettoyage de votre nouvelle cuisinière, sortez les petits animaux et les oiseaux de la cuisine et des endroits à proximité du four. Ouvrez une fenêtre pour une meilleure aération.

Marques de produits

- Les marques de produits mentionnées ne servent qu'à indiquer un type de produit nettoyant et non à 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 que les produits soient utilisés conformément à leur mode d'emploi.

Concernant l'autonettoyage

- Le mode d'autonettoyage de votre nouvelle cuisinière comprend une fonction d'autonettoyage pyrolytique. Lorsque vous le mettez en mode clean, le four atteint une température élevée, environ 850°F (454°C), qui consomment toutes les saletés du four.

- Lorsque le four est réglé à clean, vous pouvez utiliser les brûleurs standards et la plaque chauffante électrique de la surface de cuisson. Les brûleurs munis de la fonction ExtraLow^{mc} ne peuvent pas être utilisés.
- Il est commun de voir de la fumée ou des flammes durant le cycle de nettoyage, selon le contenu et la quantité de saletés qui se trouvent dans le four. Si une flamme persiste, éteignez le four et laissez-le refroidir avant d'ouvrir la porte pour enlever les saletés excessives.
- À la fin du cycle de nettoyage, de la cendre grise ou des résidus peuvent se trouver à l'intérieur du four. Il s'agit de dépôts minéraux qui n'ont pas brûlé ou fondu. La quantité de cendre dépend de la mesure dans laquelle le four était sale avant d'être nettoyé. Lorsque le four est froid, vous pouvez facilement enlever ces cendres ou résidus avec un essuie-tout, une éponge ou un chiffon humide.

Avant de procéder à l'autonettoyage du four

Ne pas utiliser de produits nettoyants pour four : Ne pas utiliser un produit nettoyant pour four commercial ou un revêtement protecteur de cavité de four, peu importe le type, à l'intérieur du four ou sur n'importe quelle autre partie autour du four.

Essayez les accumulations de graisse et toutes les saletés faciles à enlever pour réduire les possibilités de production de flammes ou de fumée. Enlevez les saletés se trouvant à l'extérieur du joint d'étanchéité de la porte. Cet appareil est conçu pour nettoyer l'intérieur du four et la partie de la porte située à l'intérieur du four. Les parties extérieures de la porte et le cadre entourant la partie avant du four ne se trouvent pas dans la zone de nettoyage. Nettoyez ces surfaces.

AVANT DE RÉGLER LE FOUR POUR L'AUTONETTOYAGE

- Enlevez tous les ustensiles.
- Enlevez les grilles.
- Nettoyez le bâti avant du four et les côtés de la porte.
- Essayez les éclaboussures et les accumulations de graisse.
- Assurez-vous que les ampoules et les couvercles de verre des lampes sont en place.
- Allumez la hotte au-dessus de la cuisinière et laissez-la jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage du four soit terminé.

Four autonettoyant

Au démarrage du cycle de nettoyage le cycle de verrouillage automatique de la porte commence. Assurez-vous que la porte est bien verrouillée lorsque le cycle de nettoyage commence.

Réglage de l'autonettoyage

1. Retirez tous les ustensiles de cuisine, les grilles et les guides de grille. Assurez-vous que la porte du four est fermée.
2. Sélectionnez **CLEAN** avec l'anneau de sélection de mode.
3. Placez le bouton de réglage de température à **CLEAN (NETTOYER)**.
4. Tapotez droite \rangle de navigation pour sélectionner le réglage souhaité de nettoyage et Tapotez **ENTER (ENTRÉE)**.

Niveau de puissance	Durée (exclut la période de refroidissement)
Faible	1 ½ heures
Élevée	3 heures

5. Tapotez **ENTRÉE (ENTER)** pour lancer l'autonet.



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

À la fin de l'autonettoyage

Le loquet de la porte s'ouvrira automatiquement lorsque la température sera sous les 500 °F (260 °C). Le ventilateur de refroidissement s'éteint lorsque la température du four est inférieure à 200°F (93°C).

1. Sélectionnez **ARRÊT (OFF)** avec le bouton sélecteur de mode.
2. Tournez le bouton de température du four à la position **ARRÊT (OFF)**.

▲ AVERTISSEMENT

L'intérieur du four sera toujours à une température de cuisson lorsque le verrouillage automatique cessera et qu'il sera possible d'ouvrir la porte du four.

Réglage de l'HEURE DE FIN de l'autonettoyage

1. Retirez tous les ustensiles de cuisine, les grilles et les guides de grille. Assurez-vous que la porte du four est fermée.
2. Sélectionnez **NETTOYAGE (CLEAN)** avec le bouton Sélecteur de mode.
3. Tournez le bouton du sélecteur de température à **NETTOYAGE (CLEAN)**.
4. Tapotez les touches de droite (et) de navigation pour sélectionner le réglage souhaité de nettoyage.
5. Effleurez la touche **MINUTERIES (TIMERS)**.
6. Sélectionnez l'**HEURE DE FIN (END TIME)** avec les touches de gauche (et) de navigation.
7. Réglez l'**HEURE DE FIN (END TIME)** avec les touches de droite (et) de navigation.
8. Tapotez **ENTRÉE (ENTER)** pour confirmer le choix.
 - L'écran invitera l'utilisateur à déloger les salissures alimentaires importantes ainsi qu'à retirer les grilles et les accessoires.
9. Tapotez **ENTRÉE (ENTER)** pour lancer l'autonettoyage.
 - Après la confirmation de la période d'attente, l'avis s'affiche à l'écran.
 - Après la période d'attente, le four commence à chauffer.
 - L'écran vous informe de l'activation du verrouillage de la porte.
 - NE PAS égratigner ni abîmer les ouvertures de port du capuchon du brûleur.

NOTES :

- 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.
- Si l'utilisateur tente de faire fonctionner l'autonettoyage d'un four pour lequel cette fonction est bloquée, les lumières du four clignotent à intervalles de deux secondes pour indiquer que la fonction n'est pas disponible. Il faut alors tourner les boutons à OFF pour que les lumières cessent de clignoter.

Nettoyage à la vapeur

Nettoyage à la vapeur

IMPORTANT : N'utilisez jamais d'abrasifs pour nettoyer le four à la vapeur.

- Éliminez toute trace des produits utilisés pour le nettoyage du four à la vapeur conformément aux instructions de nettoyage du four et des cycles de rinçage.
- Les résidus de nettoyant peuvent coller à la vitre de la porte du four. Ils peuvent aussi affecter de façon négative la saveur des aliments cuits dans le four à la vapeur.
- Vous ne pouvez le démarrer que lorsque le four est éteint et complètement refroidi. Le fonctionnement de l'appareil sera suspendu si le nettoyage à la vapeur est annulé.
- L'appareil ne pourra fonctionner de nouveau qu'après la fin des premier et deuxième cycles de nettoyage, afin de s'assurer qu'aucun produit de nettoyage ne demeure à l'intérieur.
- Le fonctionnement de l'appareil sera bloqué si le mode nettoyage vapeur est annulé. L'appareil ne pourra pas être utilisé de nouveau tant que le premier et le deuxième cycle de nettoyage ont été terminés pour s'assurer qu'aucun agent de nettoyage ne demeure à l'intérieur.

NOTE : Le nettoyage à la vapeur exige 3 cycles de démarrage/d'arrêt.

Préparation :

1. Laissez refroidir le four et retirez-en les accessoires.
2. À l'aide de l'éponge fournie (ou d'une éponge douce ou d'un chiffon de même type), nettoyez le plat de l'évaporateur.
3. Remplissez le réservoir jusqu'à la marque MAX.
4. Ajoutez une goutte de savon à vaisselle au plat de l'évaporateur.

Cycle 1 : Nettoyage

5. Tournez le bouton de mode à **NETTOYAGE (CLEAN)**.
6. Appuyez sur la droite **< ou >**, sélectionnez **NETTOYAGE À LA VAPEUR (STEAM CLEAN)** et appuyez sur **ENTER**.
7. Après l'affichage du texte informatif, appuyez sur **ENTER**.

Cycle 2 : Premier rinçage

8. Retirez le réservoir d'eau et lavez-le à fond, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
9. Avec l'éponge de nettoyage, essuyez toute eau restante dans la coupelle de l'évaporateur et essuyez le four. Rincez à fond l'éponge de nettoyage.
10. Appuyez sur **ENTER**.

Cycle 3 : Deuxième rinçage

11. Avec l'éponge de nettoyage, essuyez toute eau restante dans la coupelle de l'évaporateur et essuyez le four. Rincez à fond l'éponge de nettoyage.
12. Appuyez sur **ENTER**.
13. Après l'affichage du texte informatif, appuyez sur **ENTER**.

Détartrage

Il vous faudra détartrer le four à vapeur à intervalles réguliers. Une fois la dureté de l'eau établie, l'afficheur du four à la vapeur vous avertira automatiquement qu'un détartrage est requis.

Dureté de l'eau	Compteur d'heures de fonctionnement
1 – adoucie	illimitée, pas de message
2 – douce	400 heures
3 – moyenne	200 heures
4 – dure	100 heures
5 – très dure	70 heures

Si le nombre d'heures de fonctionnement requis est dépassé, le message "détartrage requis" apparaîtra à l'afficheur chaque fois qu'un nouveau mode de chauffage est sélectionné. Appuyez sur enter pour continuer. À la fin du détartrage, le compteur d'heures de fonctionnement est réinitialisé et le message ne s'affiche plus.

Vous ne pouvez démarrer le détartrage que lorsque le four est éteint et complètement refroidi. Une fois le détartrage commencé, il ne doit pas être interrompu. Il est extrêmement important que tous les cycles de rinçage soient effectués.

NOTE : Pour effectuer un nettoyage à la vapeur, il faut trois cycles complets de vapeur.

Cycle 1 : Phase de détartrage

1. Tournez le bouton de mode à **NETTOYAGE (CLEAN)**.
2. Appuyez sur la droite **<** ou **>**, sélectionnez **DÉTARTRAGE (DESCALE)** et appuyez sur **ENTER**.
3. N'utilisez que les tablettes de détartrage recommandées pour ce four (BSH numéro de pièce 573828 ; commandez-les chez votre détaillant ou directement sur <http://www.thermador-eshop.com>). Mélangez 32 oz (1 pinte ou 0,95 litre) d'eau avec un paquet de détartrant en poudre pour obtenir la solution de détartrage.
4. Videz le réservoir d'eau et remplissez-le de la solution de détartrage.
5. Après l'affichage du texte informatif, appuyez sur **ENTER**.

Cycle 2 : Premier cycle de rinçage

6. À l'aide de l'éponge fournie (ou d'une éponge ou d'un chiffon doux de même type), essuyez toute l'eau que pourrait contenir le plat de l'évaporateur et essuyez le four. Lavez bien l'éponge.
7. Appuyez sur **ENTER**.

Cycle 3 : Second cycle de rinçage

8. À l'aide d'une éponge, essuyez toute l'eau qui pourrait être restée sur le plat de l'évaporateur et essuyez le four. Rincez bien l'éponge.
9. Appuyez sur **ENTER**.
10. Après l'affichage du texte informatif, appuyez sur **ENTER**.

Conseils de nettoyage

⚠ ATTENTION

Évitez de nettoyer les pièces de la cuisinière lorsqu'elles sont encore chaudes.

- Le fini en porcelaine émaillée résiste à l'acide, mais n'est pas antiacide. Les aliments acides comme le jus d'agrumes, de tomates, de rhubarbe, ou le vinaigre, l'alcool et le lait doivent être essuyés. Vous ne devez pas les laisser cuire sur la porcelaine pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Les éléments chauffants du four ne requièrent pas de nettoyage. Les éléments se nettoient d'eux-mêmes lors de l'utilisation de la cuisinière. Les deux éléments sont branchés en permanence.

Pour nettoyer la cuisinière :

- Utilisez la méthode de nettoyage la plus douce qui fera le travail de façon efficace. Certains produits d'entretien similaires sont plus rudes que d'autres. Faites d'abord un essai sur une petite surface.
- Passez toujours les produits lustrant pour le métal dans le sens des lignes de polissage pour obtenir une efficacité maximum et éviter de rayer la surface.
- N'utilisez que des chiffons, éponges, serviettes en papier, brosses douces et propres; tampons à récurer savonneux de plastique, non métalliques, pour nettoyer et gratter, comme recommandé dans le tableau.
- Toutes les pièces de cet appareil peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse. S'il est nécessaire de rincer, rincez en profondeur.
- Essuyez toujours immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- **N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS NETTOYANTS À BASE DE CHLORE.**

Recommandations de nettoyage

Pièce/matériau	Produits nettoyants suggérés
Couvercle en fonte et base des brûleurs en laiton	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- Bon-ami® -- Cameo® Aluminum and Stainless Steel Cleaner -- Wright's® All Purpose Brass Polish -- Kleen King®
Allumeurs / céramique	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- Utilisez un coton-tige trempé dans l'eau -- Fantastik®
Boutons de commande / métal Enjoliveurs / chrome Grilles de four coulissantes / chrome	<ul style="list-style-type: none"> • Ne faites PAS tremper les boutons. • Ne forcez PAS les boutons sur une mauvaise tige de valve. • Produits nettoyants suggérés : <ul style="list-style-type: none"> -- Utilisez un coton-tige trempé dans l'eau
Fini extérieur/ protecteur arrière Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- Cameo® -- Barkeepers Friend® -- Zud® -- Wright's® All Purpose Brass Polish

Pièce/matériau	Produits nettoyants suggérés
Grilles / porcelaine émaillée sur fonte	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- Fantastik® -- Bon-ami® -- Soft Scrub® • Abrasifs pour les taches tenaces; rincez et séchez à fond : <ul style="list-style-type: none"> -- Tampon de laine d'acier savonneux -- Lestoil® -- Autre produit dégraissant • Dépôts de métal : <ul style="list-style-type: none"> -- Éponge à récureur Scotch Brite -- Laine d'acier
Plaque chauffante Aluminium avec revêtement anti-adhésif	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- mettez-le au lave-vaisselle -- Soft Scrub®
Plateau récupérateur de graisse de la plaque chauffante Aluminium avec revêtement anti-adhésif	<ul style="list-style-type: none"> • 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 récupérateur de graisse après chaque utilisation. • Produits nettoyants suggérés; rincez et séchez à fond : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- Mettez-le au lave-vaisselle -- Soft Scrub®

Pièce/matériau	Produits nettoyants suggérés
Grilles du gril Porcelaine émaillée sur fonte	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- Tampon de laine d'acier savonneux -- Lestoil® -- Autre produit dégraissant
Briquettes de céramique, Briquettes de céramique, et Plateau à graisse du gril	<ul style="list-style-type: none"> • Briquettes de céramique de nettoyage <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>⚠ MISE EN GARDE :</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants recommandés pour le panier et le plateau à graisse; rincez et séchez à fond : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- Mettez-le au lave-vaisselle

Pièce/matériau	Produits nettoyants suggérés
Plateau collecteur de surface / bandes de garniture Porcelaine émaillée (fini lustré)	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- Soft Scrub[®] -- Bar Keeper's Friend[®] -- Bon-ami[®] -- Comet[®] -- Ajax[®] • Abrasifs pour les taches tenaces; rincez et séchez à fond : <ul style="list-style-type: none"> -- Utilisez des tampons de fibre ou de laine d'acier imbibés de savon
Intérieur du tiroir-réchaud Acier inoxydable poli	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- Pour les taches d'eau dure ou le tartre, employez du vinaigre blanc. • Décoloration due à la chaleur; rincez et séchez à fond : <ul style="list-style-type: none"> -- Barkeepers Friend[®]
Tiroir-réchaud Verre	<ul style="list-style-type: none"> • Évitez d'employer des agents nettoyants abrasifs, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour le four. • Produits nettoyants suggérés; rincez et séchez à fond : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- Vinaigre -- Fantastik[®]
Cadre extérieur du tiroir-réchaud Acier inoxydable brossé	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants suggérés; rincez et séchez à fond : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- Fantastik[®] -- Stainless Steel Magic[®] -- Éliminez les taches d'eau à l'aide d'un chiffon trempé dans le vinaigre blanc.
Commande du tiroir-réchaud	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou vaporisez un nettoyant de type Fantastik^{mc} ou Formula 409^{mc} sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyez. Évitez d'employer des produits nettoyants abrasifs et des tampons à récurer.
Portes	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Pièce/matériau	Produits nettoyants suggérés
Cavité / porcelaine émaillée sur acier	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- Vinaigre -- Soft Scrub® -- Bon-ami® -- Comet®
Joint d'étanchéité de la porte	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- Fantastik®
Plaque à fentes de la lèchefrite / fond Porcelaine émaillée	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- 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	<ul style="list-style-type: none"> • Ne lavez PAS la sonde au lave-vaisselle. • Produits nettoyants suggérés; rincez et séchez à fond : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse
Grilles du four et glissières des grilles / nickelées	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> -- Eau chaude savonneuse -- Vinaigre -- Mettez-le au lave-vaisselle -- Soft Scrub® -- Bon-ami® -- Comet® • Abrasifs pour les taches tenaces; rincez et séchez à fond : <ul style="list-style-type: none"> -- 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.

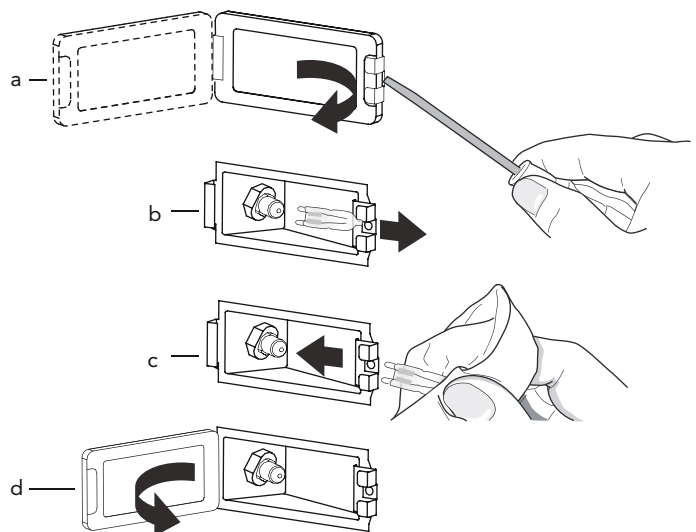
Remplacez l'ampoule exclusivement par une ampoule recommandée pour cuisinière. N'UTILISEZ PAS une ampoule standard à usage domestique dans le four. Appelez le centre de service à la clientèle de Thermador au 1-800-735-4328 ou le détaillant Thermador le plus près de chez vous pour savoir quelles ampoules utiliser avec votre cuisinière. Vous devez connaître le numéro de série de votre cuisinière.

Remplacement de l'ampoule

Utilisez seulement des ampoules halogènes à deux broches de 10W, 12V G4. Utilisez un linge propre et sec pour manipuler les ampoules halogènes. Cela augmentera leur durée de vie.

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, A).

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. Tournez doucement le tournevis plat pour détacher le couvercle de la lentille de verre.
5. Enlevez le couvercle de la lentille de verre.
6. 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 (figure, B).
7. 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, C).
8. Tirez vers le bas pour bien installer l'ampoule.
9. 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 (figure, D).



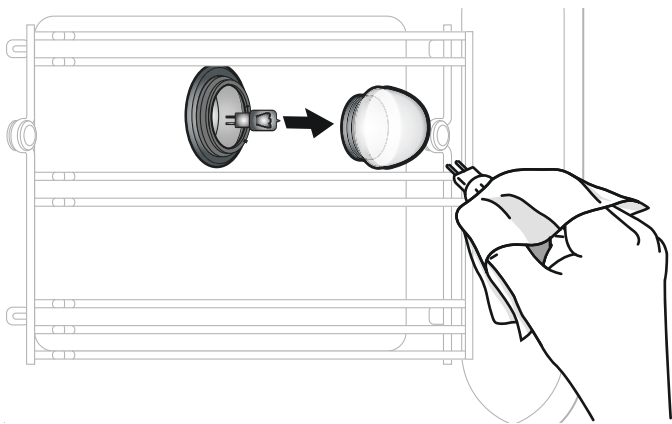
10. Allumez l'alimentation du disjoncteur.

Remplacement de l'ampoule du four à la vapeur

Vous pouvez vous procurer des ampoules halogènes de 120 V / 25 watts résistant à la chaleur dans les magasins de détail. Si vous adressez au service à la clientèle, ayez en main les numéros de série et le numéro de modèle de l'appareil.

Utilisez toujours un chiffon sec pour retirer l'ampoule halogène de son emballage, au risque de raccourcir sa durée de vie utile.

1. Coupez l'alimentation à l'appareil au niveau de l'alimentation principale (tableau des disjoncteurs) ou débranchez le cordon d'alimentation.
2. Ne touchez pas au verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec vos doigts, sans quoi elle ne fonctionnera pas lorsque vous l'allumerez.
3. Prenez l'ampoule de remplacement avec un linge sec et propre. Faites pivoter le couvercle vers la gauche pour le retirer.
4. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule de même type.
5. Glissez les nouveaux joints et l'anneau de tension sur le couvercle de verre.



6. Vissez le couvercle et remplacez les joints.
7. Raccordez l'appareil à l'alimentation et réinitialisez l'horloge.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans que le couvercle de verre ou les joints ne soient en place.

Remplacement du couvercle de verre ou des joints

Les joints et les couvercles de verre endommagés doivent être remplacés. Ayez en main les numéros de série et le modèle de l'appareil si vous contactez le service à la clientèle.

Avant d'appeler le service technique

Dépannage

Avant d'appeler le service technique, vérifiez les points suivants afin d'éviter des frais inutiles.

Symptôme	Cause probable	Solution
Production intermittente d'étincelles	<ul style="list-style-type: none">L'allumeur en céramique est mouillé ou sale.Les orifices du brûleur sont bouchés.	<ul style="list-style-type: none">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	<ul style="list-style-type: none">Le chapeau du brûleur est mal posé sur sa base.	<ul style="list-style-type: none">Alignez bien le chapeau du brûleur sur la base du brûleur.
Production constante d'étincelles	<ul style="list-style-type: none">La mise à la terre de la cuisinière a été mal faite.L'alimentation électrique est mal polarisée.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">La vanne de l'approvisionnement en gaz est à la position « OFF ».	<ul style="list-style-type: none">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)	<ul style="list-style-type: none">Pas d'alimentation électrique.Le four est en mode Sabbath.	<ul style="list-style-type: none">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 Sabbath. Consultez la section « Utilisation de la cuisinière » dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
L'ampoule du four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">L'ampoule est grillée.	<ul style="list-style-type: none">Remplacez l'ampoule du four selon les instructions fournies dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
La porte ne s'ouvre pas.	<ul style="list-style-type: none">Le four est encore en mode Autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">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.

Symptôme	Cause probable	Solution
L'appareil dégage de l'air chaud.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Cela est normal.

Information pour le service technique

▲ AVERTISSEMENT

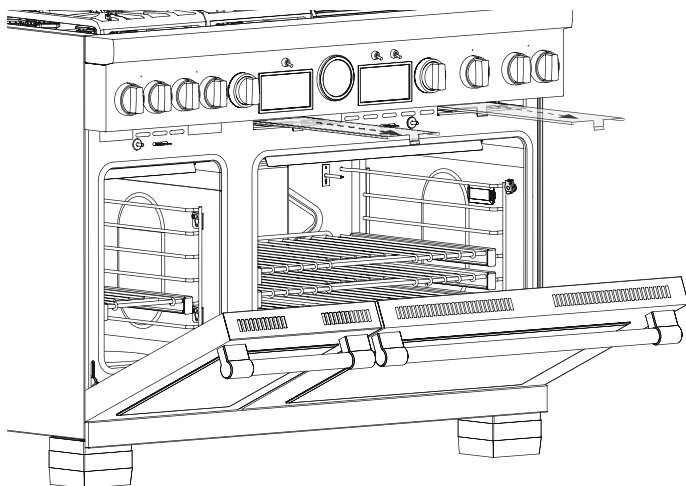
Avant d'ôter la plaque d'habillage, débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière. Réinstallez la plaque de base avant de rébrancher l'alimentation électrique de la cuisinière et de l'utiliser.

Schémas de branchement

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.

Plaque signalétique

La plaque signalétique indique le modèle et le numéro de série de votre cuisinière. Accédez à la plaque amovible en retirant d'abord le panneau décoratif du piedestal, comme illustré ci-dessous.



Afin de conserver ces données à portée de main, recopiez ici les renseignements figurant sur la fiche signalétique. Conservez votre facture pour que votre garantie soit valide.

Numéro du modèle _____

Numéro de série _____

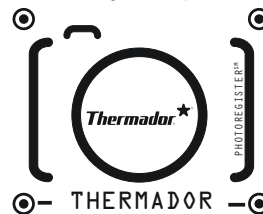
Date d'achat _____

Enregistrement de produit

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 :

- Inscrivez-vous avec votre téléphone (aux É.-U. seulement).
- Prenez une photo de l'icône de la caméra sur la carte d'enregistrement, y compris les points (⊙).



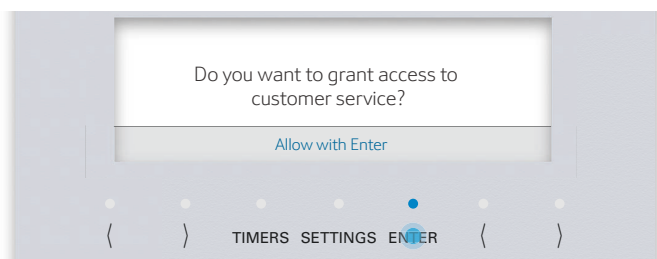
-  Envoyez le message texte photo au 21432 (des frais de messagerie texte et de données peuvent s'appliquer.)
 - Envoyez par la poste votre carte d'enregistrement de produit Thermador complétée.
 - Enregistrez votre produit en ligne à l'adresse www.thermador.ca.
 - Communiquez avec le service à la clientèle de Thermador au numéro 1-800-735-4328.

Connexion pour réparation à distance

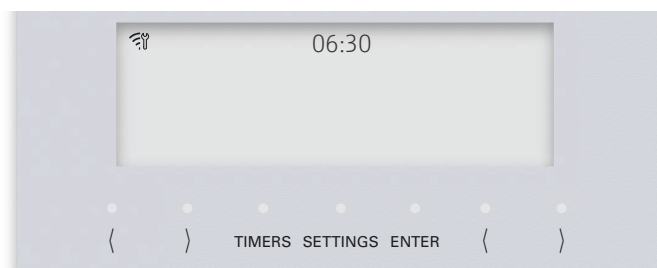
En cas d'erreur, le Service après-vente peut accéder à l'appareil électroménager par la connexion Home Connect™.

Octroi de l'accès à l'appareil électroménager, au Service après-vente :

1. Communiquez avec le service d'assistance technique (consultez la dernière page). Respectez les directives données par le technicien.
 - L'écran affiche la tentative d'accès par l'assistance technique :



2. Appuyez sur **ENTRÉE (ENTER)** pour octroyer l'accès au service d'assistance technique.
3. Une fois la connexion établie, l'icône Wi-Fi correspondante s'affiche à la barre d'état :



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 ("Thermador") 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 aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du Produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

Veillez 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 Thermador de communiquer avec vous, dans le cas peu probable d'un rappel de produit ou d'un avis de sécurité.

Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défauts 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 comme étant exempt de défaut *esthétique* au niveau du matériau et de la fabrication (par ex. d'égratignures sur l'acier inox, d'imperfections au niveau de la peinture/porcelaine, d'éclats, de bosses ou autres dommages à la finition du produit), pour une période de soixante (60) jours à partir de la date d'achat ou de la date d'achèvement pour une nouvelle construction. La présente garantie *esthétique* exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. Cette garantie *cosmétique* exclut spécifiquement tous les appareils d'exposition, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

Réparation ou remplacement comme recours exclusif

Durant cette période de garantie, Thermador 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, Thermador remplacera votre appareil (un modèle plus récent pourrait vous être livré, à la seule discrétion de Thermador, pour des frais additionnels). Toutes les pièces et composants deviendront la propriété de Thermador. 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 Thermador telle que décrite dans les présentes est de réparer un produit défectueux à la fabrication, en mandatant un fournisseur de service autorisé de Thermador durant les heures d'affaire. Pour des raisons de sécurité et de dommages aux biens, Thermador recommande de ne pas tenter de réparer vous-même le produit ou d'employer un fournisseur de services non autorisé. Thermador 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 Thermador et qui possèdent, selon Thermador, 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 Thermador). En dépit des énoncés ci-dessus, Thermador 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, Thermador 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

Thermador 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 défauts ou dommages qui ne sont pas du fait direct de Thermador, 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 Thermador 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 SURVIENNE 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 THERMADOR 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.

Soutien

Merci d'être un client Thermador!

Thermador s'engage à offrir tout le support dont vous et votre appareil avez besoin afin que vous puissiez en profiter pleinement. N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute question. Nous serons heureux de vous aider avec des directives concernant le nettoyage et les soins, des conseils de cuisson, des accessoires, le dépannage et plus encore.

É.-U. :

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canada :

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accessoires et pièces

Vous trouverez dans notre magasin d'accessoires en ligne des filtres, des produits nettoyants Thermador, des poêles teppanyaki, des plaques à frire, des pièces de rechange et plus encore.

É.-U. :

store.thermador.com/us

Canada :

Les filtres, pièces et accessoires peuvent être achetés auprès de nos distributeurs.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060



1901 MAIN STREET, SUITE 600, IRVINE, CA 92614 // 800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2019 BSH Home Appliances Corporation

8001157045, Rev. B