

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

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

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

Familiarisation avec l'appareil

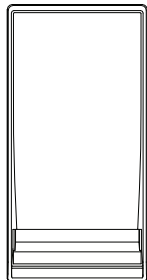
Réglage de température

| | |
|-----------|--|
| XLO® | Les brûleurs ExtraLow ^{mc} s'allument et s'éteignent pour maintenir des températures aussi basses que 100 °F. La fonction XLO est idéale pour faire mijoter des sauces délicates ou garder des aliments chauds sans les faire brûler. |
| Sim | Faire fondre de grandes quantités, faire frire à basse température (œufs, etc.), faire mijoter de grandes quantités, réchauffer du lait, des sauces à la crème, du jus de viande et des puddings. |
| Sim – med | Terminer la cuisson d'aliments couverts, faire cuire à la vapeur. |
| Med | Faire sauter et brunir, braiser et poêler, faire bouillir à feu doux de grandes quantités. |
| Med – hi | Faire frire à haute température, faire griller dans un ustensile, faire bouillir à feu vif de grandes quantités. |
| Hi | Faire bouillir de l'eau rapidement, faire frire dans un grand ustensile de cuisson. |

Fonctionnalités

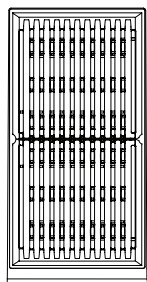
Plaque chauffant

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



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

Gril



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

Réglages du four

| Mode | Recommandations |
|---------------------------|--|
| Cuisson | Différents types d'aliments comme des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, des pains éclair, des quiches et des casseroles. |
| Cuisson conv. | 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. | Convient tout particulièrement aux aliments en portions individuelles comme les biscuits et les pâtisseries. |
| Gril | 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 ê conv. | 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 | Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis. |
| Rôtir conv. | La viande est plus tendre et juteuse qu'en mode rôtir. |
| Sabbat/ cuisson prolongée | Ce mode de cuisson aide l'utilisateur à se conformer aux principes du Sabbat. |
| Garder chaud* | 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. |

Configuration initiale

1. Raccordez l'appareil électroménager à l'alimentation secteur.
 - Les paramètres de configuration initiale s'affichent : heure du jour, langue, et format d'affichage de l'heure.
2. Sélectionnez le paramètre voulu avec les gauche (<) ou droite (>).
3. Modifiez le paramètre de réglage avec les droite (>) et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.

Réglage des minuteries

Pour régler la minuterie de cuisine ou de four :

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

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)**.

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 sélectionner **MINUTERIE DE FOUR (OVEN TIMER)**.
4. Appuyez de droite (ou) pour sélectionner pour régler l'heure du four.
5. Appuyez de gauche (ou) pour sélectionner l'**HEURE DE FIN (END TIME)**.
6. Appuyez de droite (ou) pour sélectionner pour régler l'heure de fin (end time) 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.

Programmation de la sonde thermique

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.
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 et effleurez **ENTRÉE (ENTER)**.

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.

Réglage du Sabbath

Réglage du Sabbath sur les modèles à écran numérique


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 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. Effleurez la gauche (ou) pour défiler jusqu'à **SABBATH TIMER (minuteur sabbat)**.
6. Effleurez la droite (ou) et saisissez la durée (**DURATION TIME**) par incréments de 30 minutes. Effleurez **ENTER (entrée)**.

Annulation du fonctionnement de l'appareil électroménager

1. Tournez les sélecteurs de température et de fonctions à OFF (arrêt) pour annuler le fonctionnement de l'appareil.


Réglage de la cuisson prolongée sur les modèles sans écran numérique

1. Sélectionnez le mode **CUISSON PROLONGÉE (EXTENDED BAKE)** avec le bouton Sélecteur de mode.
2. Tournez le sélecteur de température pour régler la **TEMPÉRATURE DU FOUR**.

 Téléchargez l'application Home Connect (America)

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. Suivez les instructions fournies dans le feuillet Home Connect.

Configuration du démarrage à distance


- Placez les aliments dans la cavité du four et fermez la porte.
- 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.
- Poursuivez avec l'appli Home Connect installé sur l'appareil mobile.

Réglage de l'auto-nettoyage

Réglage du mode autonettoyant sur les modèles de 30 po (76 cm) mixtes de la série Harmony :

- Retirez tous les ustensiles de cuisine, les grilles et les guides de grille. Assurez-vous que la porte du four est fermée.
- Sélectionnez **SELF CLEAN** avec l'anneau de sélection de mode.
- Placez le bouton de réglage de température à **SELF CLEAN (NETTOYER)**.
 - Durée du programme 2 heures.

Réglage du mode autonettoyant sur les modèles avec écran :

- Retirez tous les ustensiles de cuisine, les grilles et les guides de grille. Assurez-vous que la porte du four est fermée.
- Sélectionnez **CLEAN** avec l'anneau de sélection de mode et placez le bouton de réglage de température à **CLEAN (NETTOYER)**.
- Tapotez droite  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 |

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

Tableaux cuisson

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

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

Recommandations des brûleurs

| Aliments | Commencer | Fin |
|----------------------------|-------------|---------------------|
| Boissons | Moyenne | XLO |
| Pain | Moyenne | Sim à Moyenne |
| Beurre à fondre | Mijoter | Mijoter |
| Céréales | Élevé | Sim à Moyenne |
| Chocolat à fondre | XLO | XLO |
| Oeufs: frits, brouillés | Moyen-élevé | XLO |
| Viande, Poisson, Volailles | Moyen-élevé | Mijoter à moyenne |
| Pâtes | Élevé | Moyen-élevé à élevé |
| Cocotte-minute | Élevé | Moyen-élevé à élevé |
| Riz | Élevé | Mijoter |
| Sauces | Moyen-élevé | XLO |
| Soupes, Bouillons | Élevé | Mijoter |
| Légumes | Élevé | Mijoter à moyenne |

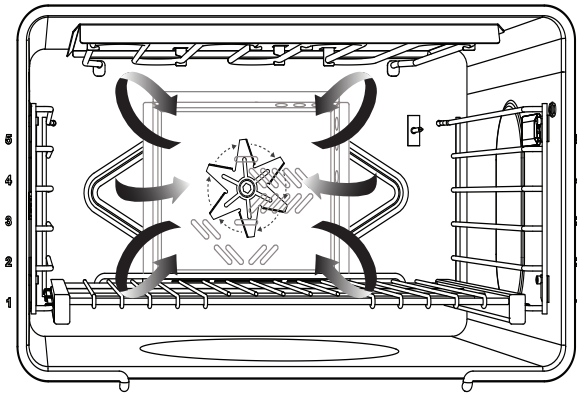
Recommandations pour la plaque chauffante

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

Recommandations pour la cuisson sur le gril

| Aliments | Réglage |
|------------------------------|-------------|
| Bœuf | Élevé |
| Porc | Élevé |
| Volaille | Moyen-élevé |
| Fruits de mer | Moyen-élevé |
| Fruits et légumes frais | Élevé |
| Pains à hot dog ou hamburger | Moyen-élevé |
| Tofu | Moyen-élevé |

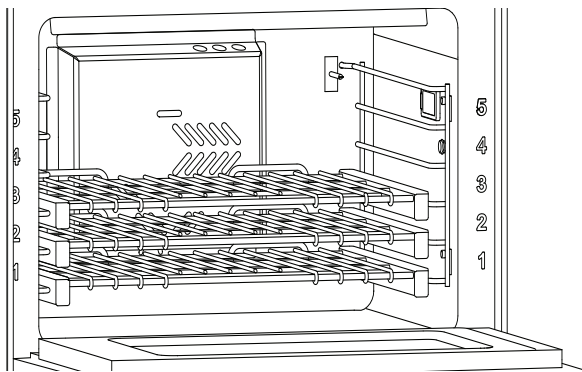
Conseils de cuisson pour le mode convection



- Quand vous utilisez la cuisson par convection, réduisez la température recommandée dans la recette de 14°C (25°F), bien que vous n'avez pas à réduire la température lorsque vous faites cuire de la viande ou de la volaille.
- Placer les aliments dans des plats peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Ne couvrez pas la viande. N'utilisez pas de sac brunisseur.
- 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.

Recommandations pour niveaux de grille

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.



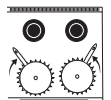
| Niveaux | À utiliser pour: |
|---------|--|
| 5 | Hamburgers, steaks, pains rôtis, grillades de la plupart des viandes, fromage fondu |
| 4 | La plupart des produits cuits au four sur des plaques à biscuits. Idéal pour la cuisson avec deux grilles. Grillade avec les appareils au gaz. |
| 3 | Plats allant au four, gâteaux, pizzas congelées |
| 2 | Rôtissage de la plupart des types de viande |
| 1 | Gros rôtis, dinde, gâteaux de Savoie |

Cuisiner en toute sécurité

Observez ces conseils pour vous protéger lorsque vous et votre famille êtes dans la cuisine. Voici une recette que vous devrez utiliser chaque jour.

Pour prévenir les incendies dans votre cuisine

- Gardez un oeil sur la cuisson et restez dans la cuisine. Les cuissons sans surveillance sont la cause principale d'incendies dans la cuisine.
- Portez des vêtements à manches courtes ou non amples. Les vêtements amples peuvent s'enflammer au contact de flammes ou de surfaces brûlantes.
- Surveillez étroitement les enfants. Enseignez aux enfants à cuisiner en toute sécurité.
- Nettoyez les surfaces de cuisson pour empêcher l'accumulation de nourriture et de graisse.
- Gardez les rideaux, les torchons et les poignées protectrices à distance sûre des surfaces brûlantes et rangez les produits comme les solvants ou les produits de nettoyage inflammables loin de toute source de chaleur. Ne gardez jamais d'essence dans la maison.
- Orientez les poignées vers l'intérieur pour prévenir le renversement des plats.



Pour éteindre un incendie de cuisson dans votre cuisine

- Appelez le service d'incendie si l'incendie ne s'éteint pas immédiatement. En principe, le 911 vous permettra de communiquer avec le service des urgences.
- Éteignez un incendie de graisse ou d'huile en déposant un couvercle sur les flammes pour les étouffer et éteignez la source de chaleur. Ne transportez jamais le plat à l'extérieur.
- Éteignez les autres incendies de nourriture au moyen de bicarbonate de soude. Ne versez jamais de l'eau sur la nourriture en feu.
- Gardez la porte du four fermée et éteignez la source de chaleur pour étouffer un incendie dans un four.
- Gardez un extincteur dans la cuisine. Veillez à avoir le type d'extincteur qui convient et à bien connaître son fonctionnement.
- Ayez un détecteur de fumée dans votre maison et vérifiez son bon fonctionnement tous les mois.

