



MANUEL D'UTILISATION

**Cuisinières à induction professionnelles
de 76 cm (30 po) et 91 cm (36 po)**

FRANÇAIS

MONOGRAM.COM

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE	2
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
UTILISANT LA CUISINIÈRE	9
Connexion de votre four compatible Wi-Fi	9
Fonctions de la cuisinière et de la table de cuisson	10
L'éclairage d'accentuation	10
Fonctions de la table de cuisson	11
Fonctionnement des éléments de cuisson	12
Extinction d'un ou de plusieurs brûleurs	12
Sélection des réglages de la table de cuisson	13
Comment synchroniser les éléments de gauche	13
Partage de puissance	14
Verrouillage de la table de cuisson	14
Minuterie de cuisine simple	14
Connectivité Bluetooth®	15
Cuisson de précision	16
Témoin lumineux de surface chaude	17
Détection de l'enlèvement d'une casserole	17
Réglages personnalisés de la table de cuisson	18
Fonctionnement de la cuisson à induction	19
Batterie de cuisine « bruyante »	19
Choix de la bonne batterie de cuisine à utiliser	20
Plaque chauffante	22
Caractéristiques de votre four	23
Commandes du four	24
Paramètres	25
Wi-Fi et contrôle à distance	25
Événements du four	26
Papier d'aluminium et doublures de four	26
Grilles du four	27
Modes du four	28
Cuisson au four	29
Réglage de la température	29
Cuisson au grill	30
Cuisson par convection	31
Tenue au chaud	34
Fermentation	34
Cuisson de précision	34
Guide de cuisson pour la friture à air chaud	35
Sonde de température	36
Guide de cuisson au four	38
Conseils sur les récipients de cuisson au four	38
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	40
ACCESSOIRES	47
TRUCS DE DÉPANNAGE	48
GARANTIE LIMITÉE	51

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLES

ZHP304, ZHP365

ÉCRIVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

Vous les trouverez en dessous du panneau de commande sur une étiquette visible lorsque la porte du four est ouverte.

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou dans tous vos appels de service relatifs à votre appareil.

Veuillez écrire ces numéros ici :

Numéro du modèle

Numéro de série

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

SITE WEB DE Monogram™

Vous avez des questions ou besoin d'aide avec votre réfrigérateur? Essayez le site Web de Monogram™. Ce site est disponible 24 heures par jour, et tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi magasiner d'autres magnifiques produits Monogram™ et profiter de tous les services de soutien en ligne conçus pour votre commodité.

Aux É.-U. : **monogram.com**. Au Canada : **monogram.ca**

ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Aux États-Unis : **monogram.com/register**. Au Canada : **monogram.ca**

SERVICE DE RÉPARATION

Un service de réparation expert GE Appliances se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.

Aux États-Unis **monogram.com** ou 800.444.1845

Au Canada : **monogram.ca** ou 888.880.3030

CONNEXION À DISTANCE

Pour de l'assistance concernant la connexion à un réseau sans fil (modèles équipés de cette fonction), visitez notre site sur **monogram.com/connect** aux États-Unis seulement.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Les personnes qualifiées pour réparer leurs propres appareils peuvent commander des pièces détachées et des accessoires et les faire envoyer directement à leur domicile (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour.

Aux États-Unis : **monogram.com/ownership/parts** ou 800.444.1845

Au Canada : **monogram.ca** ou 800.661.1616

Les instructions contenues dans le présent manuel comportent des procédures que tout utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Usez de prudence : une réparation ou un entretien mal effectués peuvent rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Les consommateurs au Canada doivent consulter le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site web sur **monogram.ca** ou 800.661.1616.

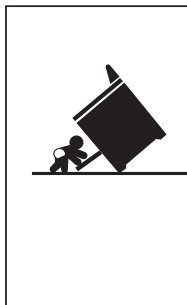
COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

Si vous êtes insatisfait du service reçu par Monogram, communiquez avec nous par l'entremise de notre site Web en mentionnant tous les détails y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez : **monogram.com/contact**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et ainsi perdre la vie.
- Posez la ferrure antibasculement sur le mur ou le plancher.
- Remettez la cuisinière en place en la glissant de façon que son pied s'insère dans la ferrure antibasculement.
- Insérez le pied de nouveau si vous déplacez la cuisinière.
- L'omission d'observer ces consignes peut occasionner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou aux adultes.

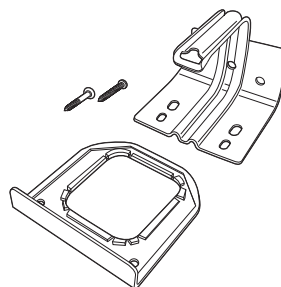
Afin de réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être correctement fixée par une ferrure antibasculement. Consultez les instructions d'installation livrées avec la ferrure pour l'information détaillée avant de tenter l'installation.

Pour les cuisinières à induction professionnelles

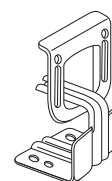
Pour vérifier si la ferrure est installée et engagée correctement, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement arrière est engagé dans la ferrure. Sur certains modèles, on peut enlever le coup-de-pied pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, glissez la cuisinière vers l'avant, assurez-vous que la ferrure antibasculement est solidement fixée au plancher ou au mur, puis repoussez la cuisinière de façon à engager le pied de nivellement sous la ferrure antibasculement.

Si la cuisinière est éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est correctement fixée par la ferrure antibasculement.

N'enlevez jamais totalement les pieds de nivellement sinon la cuisinière ne sera pas fixée par la ferrure antibasculement correctement.



Trousse de ferrure antibasculement incluse



Vue arrière

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel du propriétaire.
- L'installation et la mise à la terre doivent être réalisées par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien ou réparation doit être réalisé par un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- N'utilisez pas la partie d'un électroménager sur laquelle l'élément chauffant développe un point incandescent ou démontre des signes de bris. Un point incandescent de l'élément indique que l'élément peut être défectueux et représente un risque possible de brûlures, d'incendie et d'électrocution. Éteignez immédiatement l'appareil et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- Assurez-vous de retirer tout le matériel d'emballage de la cuisinière avant d'allumer celle-ci afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes de verre, les tables de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait causer le bris du verre.
- Cela pourrait occasionner une décharge électrique, un incendie ou des blessures.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où cet appareil est en cours d'utilisation. On ne devrait jamais leur permettre de grimper, s'asseoir ou se tenir sur quelque partie de l'électroménager que ce soit.
- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas les articles qui attirent les enfants dans des armoires au-dessus de l'électroménager, un enfant qui grimpe sur la cuisinière pour atteindre un article peut se blesser gravement.
- N'utilisez jamais cet électroménager pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Utilisez seulement des poignées ou mitaines sèches car des brûlures de vapeur peuvent survenir au contact des surfaces chaudes si elles sont humides. Ne laissez pas les poignées ou mitaines toucher les brûleurs de surface les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent s'avérer suffisamment chaudes pour brûler même si elles sont d'une couleur foncée.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas à l'intérieur du four et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec celui-ci; laissez d'abord le four se refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Parmi les surfaces potentiellement chaudes, mentionnons les brûleurs, les orifices d'air du four, les surfaces près des orifices, les fissures autour de la porte du four, les pièces de garniture métalliques au-dessus de la porte, les dosserets et les surfaces des tablettes en hauteur.
- N'utilisez aucun type de papier aluminium ou de revêtement pour couvrir le fond du four ou n'importe où dans le four, sauf tel que décrit dans le manuel d'utilisation. Les doublures de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de choc électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

⚠ AVERTISSEMENT

GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA CUISINIÈRE

L'omission de prendre cette précaution peut causer un incendie ou une blessure corporelle.

- Ne rangez ni n'utilisez des matières inflammables dans un four ou près de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées ou mitaines, du linge de maison, du revêtement mural, des rideaux, des draperies, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'électroménager. Ces vêtements peuvent prendre feu au contact de surfaces chaudes et causer des brûlures graves.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ni d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut prendre feu.
- Commande à distance : Vous pouvez configurer cet électroménager de façon à le contrôler à distance à tout moment. Ne rangez pas de matériaux inflammables ou d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES AFIN DE PRÉVENIR LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Mettez les commandes à la position d'arrêt (OFF). Éteignez une casserole en flammes sur un élément de surface en recouvrant la casserole complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuit ou un plateau bien plat. Utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, éteignez-le en fermant la porte du four et en mettant le four à la position d'arrêt (OFF) ou en utilisant un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, mettez le four à la position d'arrêt (OFF) et attendez que le feu cesse. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'autonettoyage peut provoquer un jaillissement de flammes dans le four. L'omission d'observer cette mise en garde peut causer des brûlures graves.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance s'ils sont réglés à moyenne ou haute température. Les débordements produisent de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
 - Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance en cours de friture. L'huile qui chauffe au-delà de son point d'ébullition peut prendre feu et enflammer les armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture lorsque c'est possible afin de surveiller la température de l'huile.
 - Pour éviter un renversement d'huile et l'inflammation, utilisez une quantité d'huile minimale lors d'une friture dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent une grande proportion de glace.
 - Utilisez une poêle de taille appropriée — Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour couvrir la surface de l'élément chauffant. Autrement, une partie de l'élément de surface sera directement exposé, posant ainsi un risque d'inflammation des vêtements. Une bonne adaptation de l'ustensile à l'élément de surface améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
 - Pour réduire les risques de brûlure, d'allumage de matières inflammables et de débordement, la poignée du récipient de cuisson doit être tournée vers le centre de la table de cuisson sans dépasser les unités voisines.
 - Seuls certains types de récipients en verre/céramique, en faïence ou autres ustensiles de cuisson glacés conviennent à l'entretien de la table de cuisson ; d'autres peuvent se briser en raison du changement soudain de température.
 - Lorsque vous préparez des aliments flambés en dessous d'une hotte, mettez le ventilateur en marche.
 - Ne mettez et ne rangez pas d'objets qui pourraient fondre ou prendre en feu sur la table de cuisson en vitrocéramique, et ce, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Ils pourraient prendre feu si la table de cuisson est activée accidentellement. De plus, la chaleur provenant de la table de cuisson ou de la ventilation du four pourrait avoir le même effet.
 - Ne déposez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent chauds.
 - Faites attention lors du contact avec la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson conservera la chaleur après l'extinction des commandes.
 - Ne cuisinez pas sur une table de cuisson endommagée. Advenant le bris de la table de cuisson en vitrocéramique, les solutions de nettoyage et les débordements pourraient pénétrer dans la table de cuisson et générer un risque de décharge électrique. Contactez sur le champ un technicien qualifié.
 - Évitez de rayer la vitre de la table de cuisson. La table de cuisson est susceptible d'être éraflée par les couteaux, les instruments pointus, les anneaux ou autres bijoux, et les rivets présents sur les vêtements.
 - Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en céramique et un tampon de nettoyage anti-rayures pour nettoyer la table de cuisson. Avant de procéder au nettoyage, attendez que la table de cuisson soit refroidie et que le témoin lumineux se soit éteint. Une éponge ou un chiffon humide sur une surface chaude risque de causer des blessures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques dans le cas d'une application sur une surface chaude. Lisez et respectez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes de nettoyage.
- REMARQUE :** Les dégâts de matières sucrées constituent une exception. Il faut les gratter alors qu'ils sont encore chauds à l'aide de gants de cuisine et d'un grattoir. Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez la section sur le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique.
- ▲ ATTENTION** Les personnes qui vivent avec un stimulateur cardiaque ou un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou qu'elles se tiennent à proximité d'une table de cuisson en fonction. Le champ électromagnétique peut affecter la bonne marche du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur sur votre situation particulière.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT PERTURBATION RADIOÉLECTRIQUE

Cet appareil a été testé et il est conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nocives dans une installation domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous la forme de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les instructions, il peut provoquer des interférences nocives sur les communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences se produiront dans une installation

particulière. Si cet appareil provoque des interférences nocives sur la réception radio ou télévision, ce qui peut être détecté en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. La vapeur ou l'air chauds qui s'échappent peuvent brûler les mains, la figure et/ou les yeux.
- N'utilisez pas la partie d'un électroménager sur laquelle l'élément chauffant développe un point incandescent ou démontre des signes de bris. Un point incandescent de l'élément indique que l'élément peut être défectueux et représente un risque possible de brûlures, d'incendie et d'électrocution. Éteignez immédiatement l'appareil et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- La possibilité de tirer les grilles jusqu'à leur position d'arrêt ou de pleine ouverture est une commodité facilitant le soulèvement des aliments lourds. C'est également une précaution contre les brûlures dues au contact des surfaces chaudes des portes ou des parois du four.
- Ne bloquez pas l'évent du four.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ni tout type de papier ou de doublure sur le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Attendez que le four soit refroidi pour placer les grilles du four aux emplacements désirés. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, évitez de toucher aux surfaces chaudes et ne laissez pas la mitaine ou le carré de tissu isolants entrer en contact avec l'élément chauffant chaud dans le four.
- Ne laissez des articles tels que du papier, des ustensiles ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais la fonction de grill avec la porte ouverte.
- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtisserie dans le four, suivez les directives du fabricant.
- **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE:** Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four au fusible principal ou au panneau du disjoncteur. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.

- **⚠ ATTENTION** **RISQUE DE BRÛLURE:** Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR AUTONETTOYANT

- Ne touchez pas les surfaces pendant le processus d'autonettoyage. Gardez les enfants à l'écart du four pendant l'autonettoyage. L'omission d'observer ces instructions peut occasionner des brûlures.
- Avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four en métal brillant, tout papier d'aluminium et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four revêtues de porcelaine de couleur foncée peuvent être laissées dans le four. Le non-respect de cette consigne peut endommager ces articles et le four, et présenter un risque de brûlure ou d'incendie.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les souillures alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et causer des dommages par la fumée.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four (OFF) et coupez l'alimentation électrique. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de revêtements de protection pour doubler le four ni de nettoyants pour le four du commerce sauf s'il est certifié que vous pouvez les utiliser dans un four à autonettoyage.
- Ne nettoyez aucun joint de porte. Ces joints sont essentiels pour garantir étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer les joints.
- **IMPORTANT** : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées durant le cycle d'autonettoyage de n'importe quelle cuisinière. Placez les oiseaux dans une autre pièce, bien ventilée.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Recyclez ou mettez votre électroménager au rebut conformément aux réglementations fédérales et locales. Communiquez avec les autorités locales compétentes pour la mise au rebut écologique de votre électroménager.

Comment retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif de l'emballage

Avec précaution, agrippez un coin de la pellicule protectrice avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'électroménager. N'utilisez pas d'articles coupants pour retirer la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'électroménager pour la première fois.

Pour s'assurer de l'absence de dommages au fini du produit, la meilleure manière de retirer le ruban adhésif sur un électroménager neuf consiste à appliquer un détergent pour lave-vaisselle liquide domestique. Appliquez avec un linge doux et laissez imbiber.

REMARQUE : L'adhésif doit être retiré de toutes les parties. Cela sera impossible s'il est cuit.

REMARQUE : Certaines fonctions de cuisson ne sont pas disponibles même après la connexion Wi-Fi de votre nouveau four à votre réseau sans fil local. Veuillez suivre les instructions sur le panneau de commande du four et de la section Wi-Fi et contrôle à distance de ce guide. Ces instructions vous apprennent comment utiliser les fonctions de l'application SmarthQ™ et mettre à jour le logiciel de votre four.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CONNEXION DE VOTRE CUISINIÈRE COMPATIBLE WI-FI

Votre cuisinière Monogram™ est conçue pour vous procurer une communication bidirectionnelle entre votre électroménager et vos appareils intelligents. De plus, cette cuisinière nécessite une mise à jour logicielle pour activer toutes les fonctionnalités lors de la configuration initiale. En utilisant l'application mobile SmartHQ™, vous pourrez contrôler les fonctions essentielles du four, telles que les réglages de température, les minuteries et les modes de cuisson, à l'aide de votre téléphone ou votre tablette intelligents.* Visitez le site monogram.com/connect pour en savoir plus sur les fonctionnalités des appareils connectés.

Pour connecter votre cuisinière au Wi-Fi, suivez les invites sur l'écran avant de votre cuisinière. Pour une expérience optimale, avant de commencer :

- Téléchargez l'application SmartHQ et connectez-vous ou créez un compte.

REMARQUE: Les nouveaux utilisateurs doivent vérifier leur adresse courriel pour terminer le processus de connexion.

- Ayez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique à portée de main.

Une fois votre cuisinière connectée, lancez l'application SmartHQ et appuyez sur votre cuisinière pour l'explorer. Appliquez toutes les mises à jour logicielles si vous y êtes invité pour vous assurer que votre cuisinière dispose des dernières fonctionnalités.

Si la procédure de connexion pose problème, veuillez composer le 800.220.6899 et demander de l'assistance concernant la connectivité sans fil.

Reportez-vous à la section « Wi-Fi et contrôle à distance » de ce manuel pour plus de détails sur la déconnexion du réseau sans fil et l'activation de la fonction de démarrage à distance sur votre four.

Notez que toute modification ou remplacement du dispositif de communication à distance de ce four qui n'est pas explicitement approuvé(e) par le fabricant peut annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

*Des appareils Apple ou Android compatibles et un réseau Wi-Fi domestique sont requis.

ÉQUIPEMENT COMMANDÉ À DISTANCE

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement de cet équipement est assujéti aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer de brouillage préjudiciable; et (2) cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

L'équipement de communication sans fil installé dans cette table de cuisson a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de Classe B, conformément à la partie 15 de la réglementation de la FCC. Ces limites sont conçues pour :

(a) assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et émet des fréquences radio qui, en cas d'une installation erronée ou d'une utilisation non-conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation peuvent causer un brouillage nuisible aux communications radio. Il n'y a cependant aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne surviendra pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause un brouillage nuisible sur votre poste radio ou de télévision, ce que vous pouvez déterminer en éteignant et en rallumant votre équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de pallier ce brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise d'un circuit qui diffère de celui auquel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien en radio-télévision pour obtenir de l'aide.

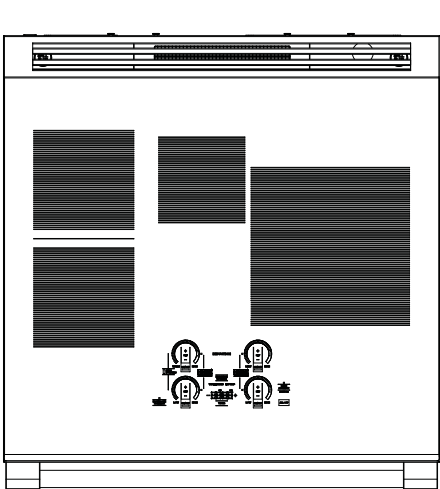
(b) accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Notez que tout changement ou toute modification de l'équipement de communication sans fil qui ne sont pas explicitement approuvés par le fabricant peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

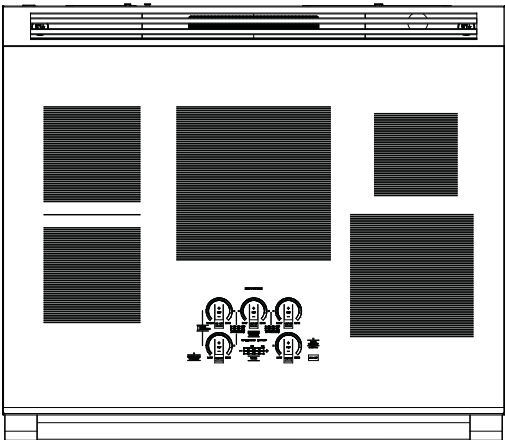
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

FONCTIONS DE LA CUISINIÈRE ET DE LA TABLE DE CUISSON

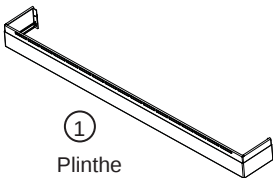
(Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles. L'apparence peut varier d'un modèle à l'autre).



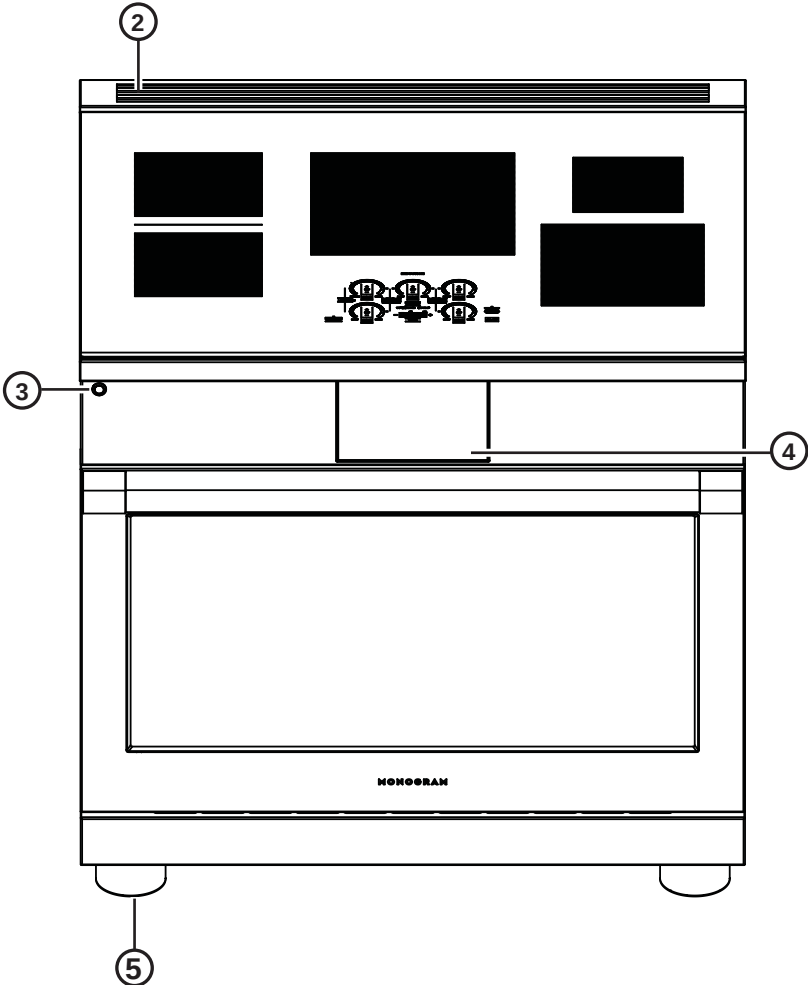
30" Model



36" Model



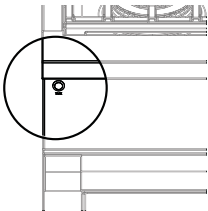
1
Plinthe



Index des composants	
1	Plinthe
2	Garniture d'évent
3	Commande de l'éclairage d'accentuation
4	Écran de four
5	Système d'équilibrage

COMMANDE DE L'ÉCLAIRAGE D'ACCENTUATION

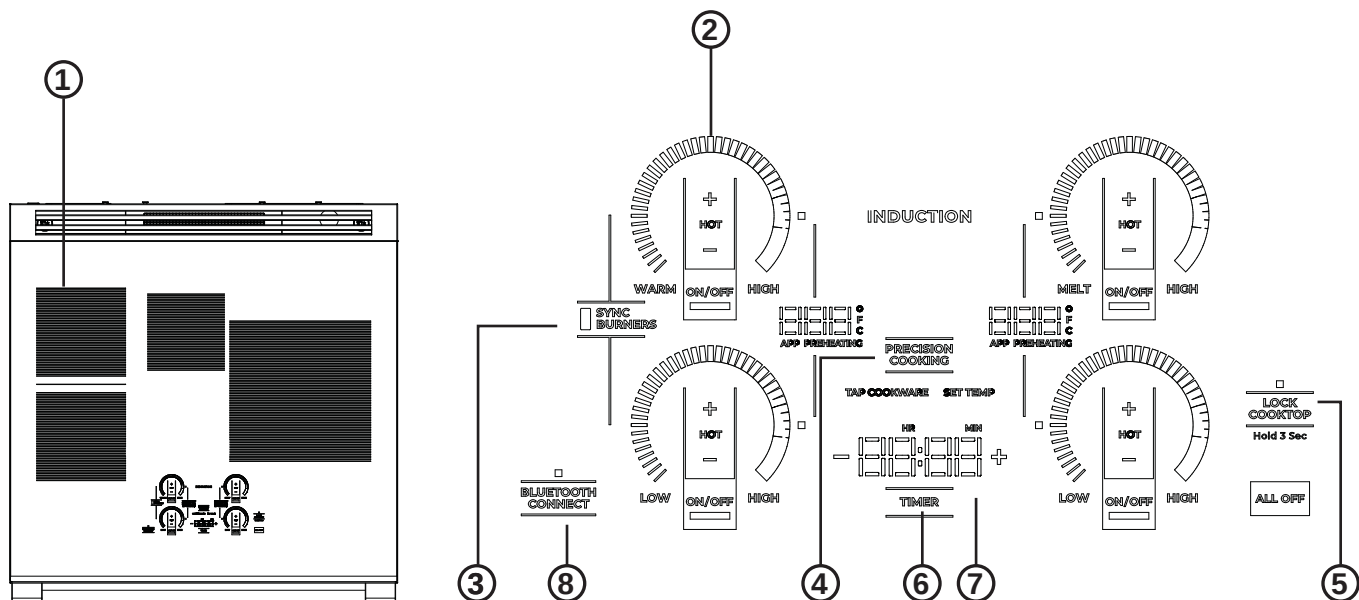
Ce bouton commande l'éclairage d'accentuation DEL au panneau de commande. Les options de couleur du client pour l'éclairage des tâches sont disponibles dans le menu des paramètres et plus encore via l'application SmartHQ™.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

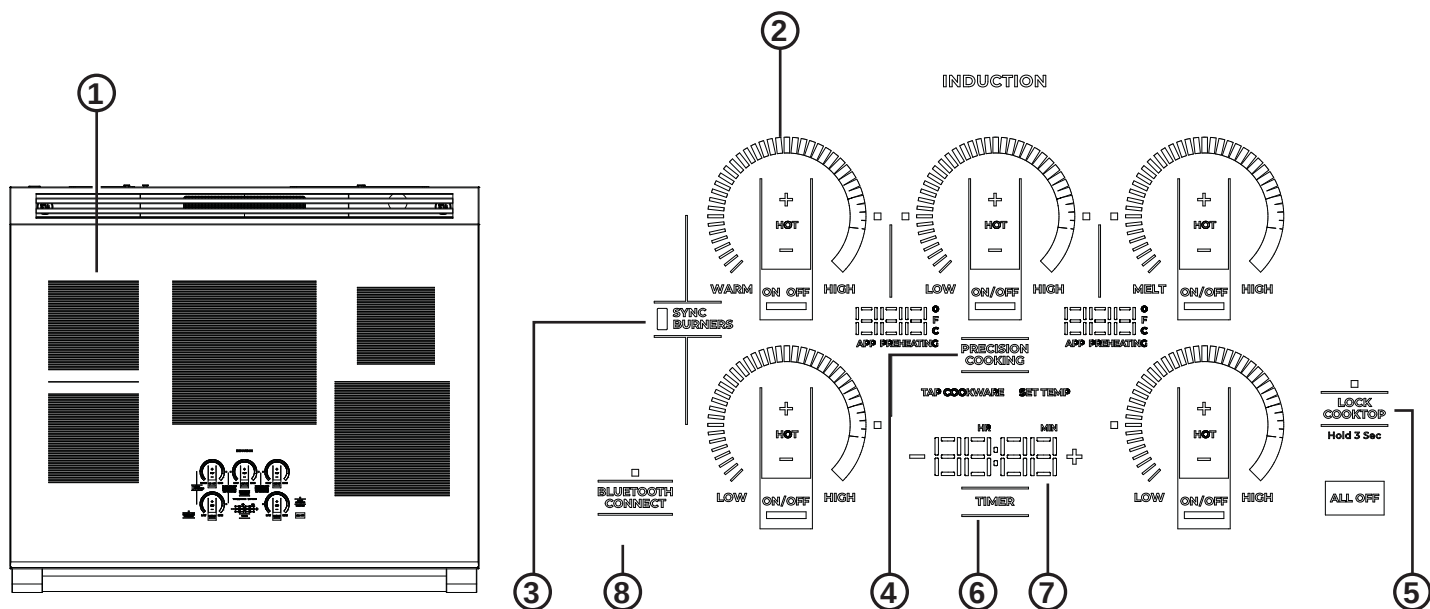
Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon le modèle.

FONCTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Modèles 30 po

Commandes de l'interface utilisateur



Modèles 36 po

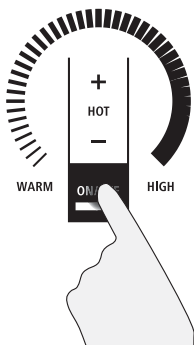
Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 13.
2. Power Level Arc (arc du niveau de puissance) : Voir la Figure 13.
3. Sync Burners (synchronisation des brûleurs) : Voir la Figure 14.
4. Precision Cooking (cuisson de précision) : Voir la Figure 17.
5. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 15.
6. Timer (minuterie) : Voir la Figure 15.
7. Display (affichage) : Voir la Figure 15.
8. Bluetooth Connect (Appariement Bluetooth®): Voir la Figure 16.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

FONCTIONNEMENT DES ÉLÉMENTS DE CUISSON

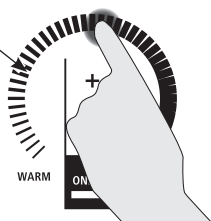
Mise en marche d'un ou de plusieurs brûleurs : Appuyez sur la touche **On/Off (marche/arrêt)** et maintenez-la enfoncée pendant environ une demie seconde. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous entendrez un son.



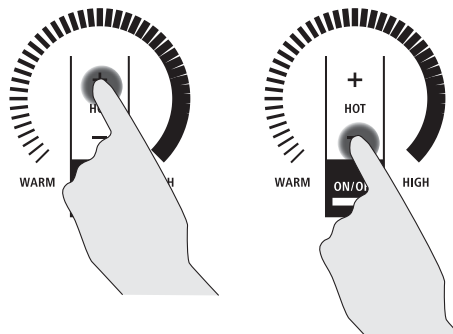
Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de n'importe laquelle des manières suivantes :

1. Réalisez un glissement sur arc de niveau de puissance jusqu'au niveau de puissance souhaité.
2. Appuyez sur **n'importe quel endroit** de arc de niveau de puissance, ou;

Zone de glissement
de l'arc de niveau
de puissance



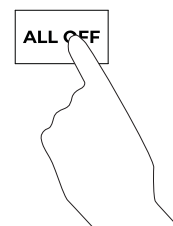
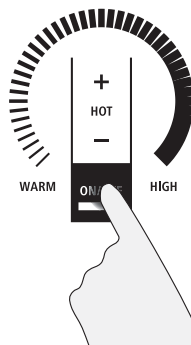
3. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur + ou -, ou;



4. Raccourci pour le réglage Hi (chaleur élevée) : Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, appuyez sur la touche +, ou;
5. Raccourci pour le réglage Low (chaleur basse) : Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, appuyez sur -.

EXTINCTION D'UN OU DE PLUSIEURS BRÛLEURS

Appuyez sur la touche **On/Off** pour éteindre un seul brûleur ou sur la touche **All Off** pour les éteindre tous.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

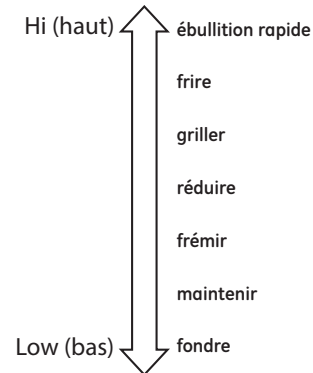
SÉLECTION DES RÉGLAGES DE LA TABLE DE CUISSON

Choisissez l'élément/brûleur qui est le plus adéquat pour la taille de l'ustensile de cuisine. Chaque élément/brûleur de votre nouvelle table de cuisson possède son propre niveau de puissance variant d'une chaleur basse à élevée. Les réglages du niveau de puissance pour la cuisson varieront selon l'ustensile de cuisine utilisé, le type et la quantité des aliments, et le résultat souhaité. De façon générale, utilisez les réglages inférieurs pour faire fondre, maintenir la température ou faire mijoter, et utiliser les réglages supérieurs pour faire chauffer rapidement, griller et frire. Lorsque vous souhaitez maintenir des aliments chauds, assurez-vous que le réglage choisi est suffisant pour maintenir la température des aliments au-delà de 140 °F. Les éléments plus grands et ceux pour lesquels il est indiqué « Keep Warm » (garder chaud) ne sont pas recommandés pour faire fondre des aliments.

« Hi » correspond au niveau de puissance le plus élevé; il est conçu pour la cuisson rapide de grandes quantités et pour amener à ébullition. Le réglage « Hi » fonction pendant au maximum 10 minutes. « Hi » peut être répété après le cycle initial de 10 minutes en appuyant sur la touche « - » suivie de « + », OU en faisant glisser l'arc de niveau de puissance vers un niveau inférieur suivi du niveau le plus élevé.

⚠ ATTENTION

Ne placez ni ustensile de cuisine ni casserole sur les touches de commande et n'y laissez aucune accumulation d'eau. Si une de ces situations dure plusieurs secondes, il y a risque de rendre les touches inopérantes et d'éteindre la table de cuisson.



COMMENT SYNCHRONISER LES ÉLÉMENTS DE GAUCHE

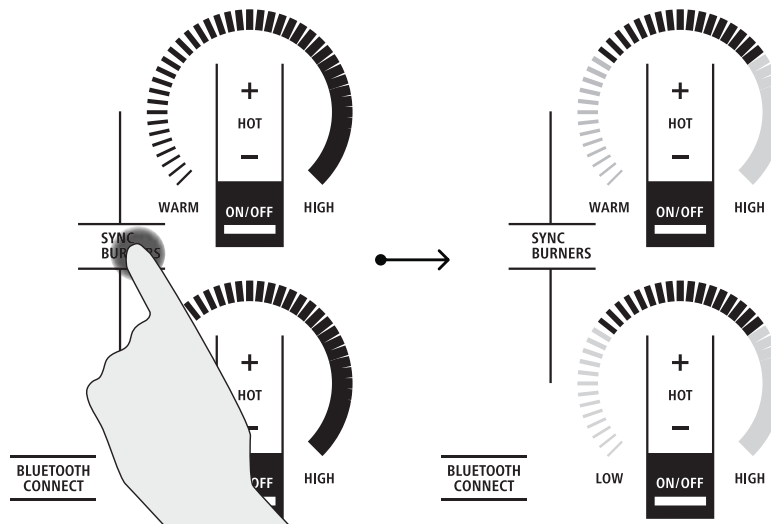
REMARQUE : La synchronisation des brûleurs est destinée seulement aux ustensiles qui s'étendent sur deux brûleurs.

Pour activer

Maintenez la touche **Sync Burners** enfoncée pendant environ une demi-seconde pour brancher les deux brûleurs. Pour régler le niveau de puissance, utilisez l'un ou l'autre des éléments comme décrit à la page 12.

Pour désactiver

1. Pour désactiver la synchronisation des brûleurs, appuyez sur la touche **On/Off** sur l'un ou l'autre des brûleurs.
- ou
2. Pour désactiver les deux brûleurs, appuyez sur la touche **Sync Burners**.

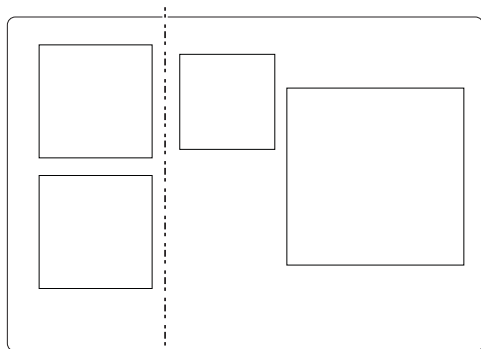


UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

PARTAGE DE PUISSANCE

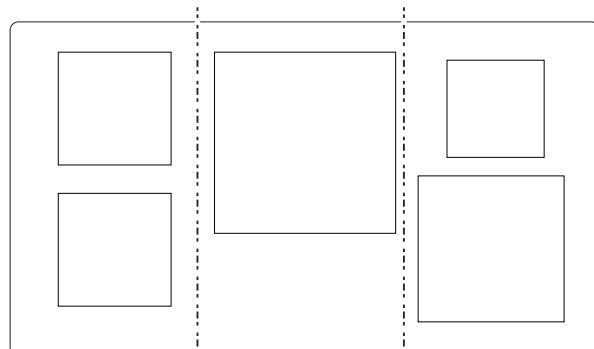
La table de cuisson de 30 po dispose de 2 zones de cuisson et celle de 36 po en a 3. Si deux éléments dans la même zone sont en cours d'utilisation et qu'au moins un élément est au niveau de puissance maximum (Hi), le réglage « Hi » fonctionnera à

un niveau de puissance réduit. Veuillez noter que l'affichage ne changera pas. Voilà comment la puissance est partagée entre deux éléments dans la même zone de cuisson.



Zone de gauche Zone de droite

Table de cuisson 30 po



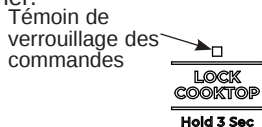
Zone de gauche Zone centrale Zone de droite

Table de cuisson 36 po

VERROUILLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Verrouillage

Si le voyant carré est éteint, appuyez sur la touche **LOCK COOKTOP** (texte en gras) durant 3 secondes. Le voyant carré devrait alors s'allumer.



Déverrouillage

Si le voyant carré s'allume, appuyez sur la touche **LOCK COOKTOP** (texte en gras) durant 3 secondes. Le voyant carré devrait alors s'éteindre.

Voyez la section Réglages personnalisés de la table de cuisson pour activer la fonction de verrouillage automatique.

MINUTERIE DE CUISINE SIMPLE

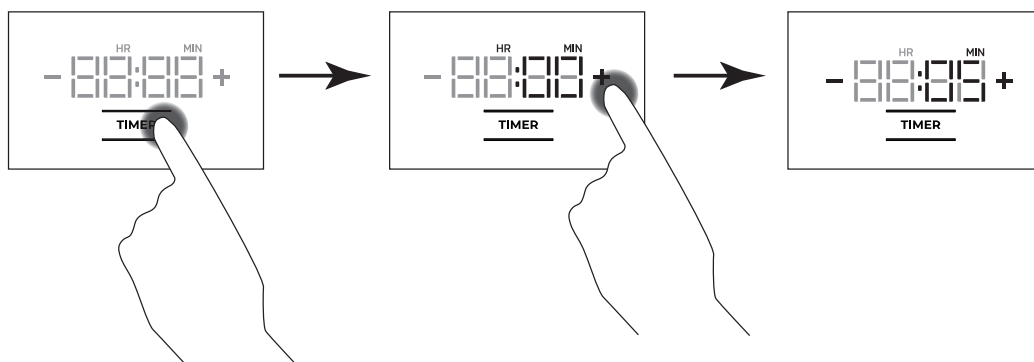
Pour activer

Appuyez sur la touche **Timer**. Pour choisir le nombre de minutes souhaité, appuyez sur les flèches **+** ou **-**. La minuterie démarre automatiquement 10 secondes suivant l'appui sur la touche, ou si la touche **Timer** est appuyée.

Pour désactiver

Appuyez brièvement sur la touche **Timer** pour annuler la minuterie. L'alarme se fera entendre de façon continue lorsque le temps se sera écoulé, et ce, jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

REMARQUE : Utilisez la minuterie de cuisine pour mesurer le temps de cuisson ou comme rappel. La minuterie de cuisine ne contrôle pas les éléments de cuisson.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CONNECTIVITÉ BLUETOOTH®

Votre cuisinière intelligente est conçue pour effectuer une connectivité Bluetooth de votre appareil avec un dispositif intelligent. Les caractéristiques suivantes sont requises pour une connexion Bluetooth.

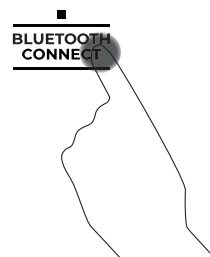
- Chef Connect
- Microondes au-dessus de la cuisinière
- Hotte
- Domotique de cuisine
- Cuisson de précision
- Paragon Sous Vide Probe
- Batterie de cuisine Hestan®

Votre cuisinière intelligente est limitée à deux connexions Bluetooth® actives à un moment donné et jusqu'à 5 appareils peuvent être jumelés avec la cuisinière. De ce fait, votre cuisinière donnera automatiquement la priorité aux appareils qui doivent rester connectés et déconnectera temporairement toutes les autres connexions. Si plusieurs fonctions ou appareils Bluetooth® sont actifs et qu'un troisième appareil tente une connexion, votre cuisinière déconnectera l'un des appareils actifs pour libérer de l'espace pour la connexion du nouvel appareil. **REMARQUE :** les appareils Chef Connect n'ont pas besoin d'être reconnectés manuellement. La cuisinière recherche les appareils connus et rétablit la connexion d'elle-même.

Jumelage d'un dispositif Bluetooth®

Appuyez sur la touche Bluetooth® Connect de la table de cuisson. La table de cuisson passera en mode Pair (jumelage). Appuyez sur la table de cuisson ou appuyez sur le bouton Chef Connect du micro-ondes ou de la hotte activée. Une fois connectée, la table de cuisson affichera « donE » (terminé).

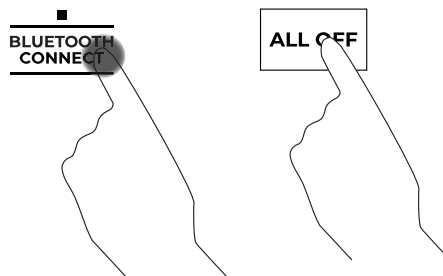
Dispositifs compatibles	Comment commencer le jumelage
Poêle à frire Hestan Cue®	Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile
Casserole Hestan Cue®	Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile



Suppression des dispositifs Bluetooth®

Maintenez les touches Bluetooth® Connect et All Off (tout éteindre) enfoncées pendant 3 secondes.

REMARQUE : Votre dispositif ne pourra pas effacer un périphérique unique ou spécifique. Tous vos appareils jumelés seront effacés. Les appareils que vous souhaitez utiliser devront être jumelés à nouvea.



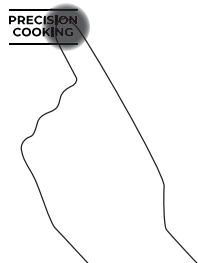
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CUISSON DE PRÉCISION

La fonction de cuisson de précision permet un contrôle précis de la température de certains ustensiles de cuisson afin de procurer de meilleurs résultats.

Activation du mode de cuisson de précision

1. Appuyez sur la touche **On/off (Marche/arrêt)** de l'élément souhaité.
2. Appuyez sur la touche **Precision Cooking (cuisson de précision)**.



3. La légende **TAP COOKWARE** (touchez l'ustensile de cuisine) clignotera. Activez l'ustensile et assurez-vous qu'il est dans l'élément souhaité.



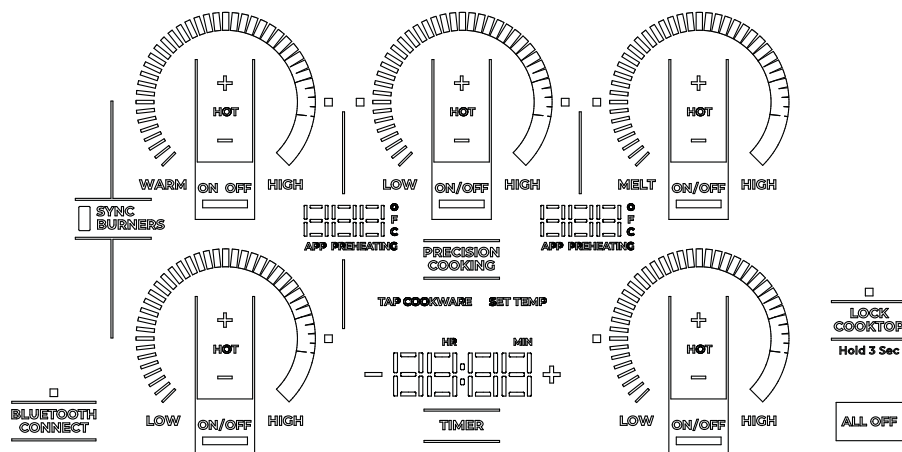
4. La légende Precision Cooking Degrees (degrés de cuisson de précision) s'allumera. Utilisez le curseur ou les touches + et – pour régler la température.

5. La table de cuisson affichera la température cible et le **PREHEATING (Préchauffage)**. Lorsque la légende **PREHEATING (Préchauffage)** disparaît, cela signifie que la température cible a été atteinte.



Ustensiles admissibles	Comment activer	Application de contrôle
Ustensiles de cuisine de Hestan Cue®	Taper la poignée de poêle	Hestan Cue® (par Hestan Smart Cooking)
Sonde Paragon	Une pression sur bouton latéral	SmartHQ™ App

REMARQUE : On peut aussi contrôler les ustensiles Hestan Cue® par l'application SmartHQ™ App, mais la fonctionnalité est limitée seulement par la commande de température.



Modes de contrôle de la cuisson de précision

Deux modes de contrôle sont disponibles :

- **Contrôle par application** – L'utilisateur communique avec une application sur téléphone intelligent.
- **Contrôle local** – L'utilisateur communique avec le brûleur pour régler une température cible et l'utilisation d'une application n'est pas requise.

Contrôle par application

Après l'activation de votre ustensile intelligent sur le brûleur choisi, ouvrez l'application désignée pour contrôler l'ustensile choisi. Selon l'ustensile et l'application, la température réglée peut s'afficher sur l'afficheur de l'électroménager, dans l'application ou cachée à la vue.

Contrôle local

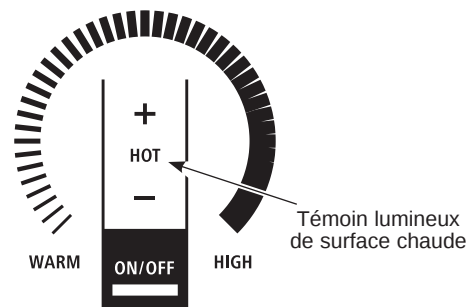
Après l'activation de votre ustensile intelligent sur le brûleur choisi, tapez sur l'anneau du brûleur pour régler la température approximative. Le réglage précis se fera en tapant les touches « + » ou « - ». La température réglée s'affichera.

REMARQUE : L'utilisation du mode Application est bloquée dès l'entrée en mode Contrôle local.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

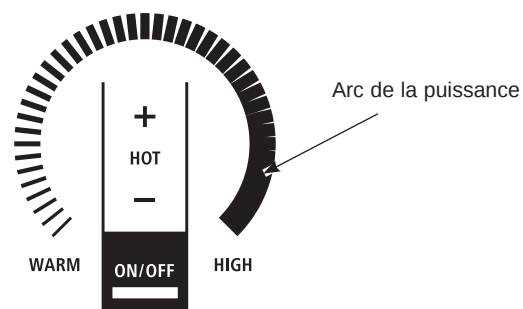
TÉMOIN LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE

Un témoin lumineux de surface chaude (un pour chacun des éléments de cuisson) s'allume lorsque la surface en vitre est chaude et elle demeure chaude jusqu'à ce que la surface se soit refroidie à un point où il est sécuritaire d'y toucher.



DÉTECTION DE L'ENLÈVEMENT D'UNE CASSEROLE

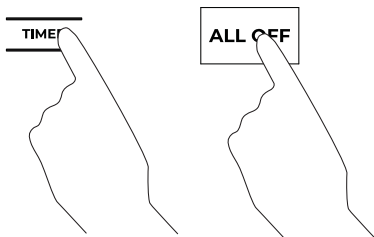
Lorsqu'on retire une casserole de la surface de cuisson, le niveau de puissance du brûleur passe à 0 et l'arc de niveau de puissance commence à clignoter. Si aucune casserole n'est détectée pendant 25 secondes, la commande est automatiquement désactivée et les témoins s'éteignent.



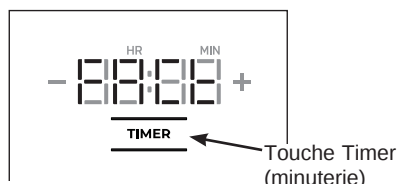
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

PARAMÈTRES PERSONNALISÉS DE LA TABLE DE CUISSON

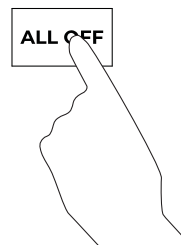
- Appuyez et maintenez la touche **All Off (tout éteindre)** et **Timer (minuterie)** en même temps pendant 3 secondes.



- Pour naviguer dans le menu Fonctions, utilisez les boutons + et - au-dessus de l'afficheur. Pour sélectionner un menu, appuyez sur la touche **Timer (minuterie)**.



- Pour activer un paramètre, appuyez sur la touche **Timer (minuterie)**.
- Pour quitter le menu Fonctions, appuyez sur la touche **All Off (tout éteindre)**.



	Fonction	Menu	Défaut	Options	Description des options
1	Paramètres d'usine	FACT rst	No	YES	« Non » - Quitte le menu de réinitialisation d'usine, puis ramène l'utilisateur au menu principal. « OUI »: Efface les paramètres personnalisés et redémarrez les paramètres par défaut.
2	Verrouillage de la table de cuisson	Lac	USER	Auto	« USER » : Défini comme indiqué dans la section Verrouillage de la table de cuisson « Auto » : En plus du fonctionnement standard du verrouillage (voir la section Verrouillage de la table de cuisson), les commandes de la table de cuisson seront verrouillées si aucun élément ou minuterie n'a été actif et si aucune touche n'a été pressée pendant 10 minutes
3	Luminosité des affichages de la table de cuisson	LED	Hi	Reg Lo	« Hi » = La table de cuisson s'illumine au niveau de luminosité le plus élevé. « Reg » = La table de cuisson s'illumine au niveau de luminosité moyen. « Lo » = La table de cuisson s'illumine au niveau de luminosité le plus bas.
4	Bouton de volume	tuch Snd	Hi	Lo OFF	« Hi » : Tous les sons des touches tactiles sont activés au niveau sonore le plus élevé. « Lo » : Tous les sons des touches tactiles sont activés au niveau sonore le plus bas. « OFF » : Tous les sons de touches tactiles sont éteints. - Les fonctions sonores ne changent pas les niveaux d'émission de tonalité d'alarme.
5	Volume de la minuterie de cuisine de la table de cuisson	tone Snd	Hi	Lo	« Hi » : Niveau sonore de l'alarme au niveau le plus élevé. « Lo » : Niveau sonore de l'alarme au niveau le plus bas.
6	Tonalité de fin de la minuterie de cuisine	End tone	Cont	beep	« Cont » : La tonalité de fin retentit en continu jusqu'à ce que l'utilisateur valide la minuterie et la tonalité. « beep » : La tonalité finale de la minuterie n'est jouée qu'une seule fois.
7	Unités de température	deg Unit	F	C	« F » : Unités de température en degrés Fahrenheit. « C » : Unités de température en degrés Celsius.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON À INDUCTION

Les champs magnétiques génèrent un faible courant dans la casserole. Celle-ci agit comme une résistance qui produit de la chaleur, une peu à la façon d'une bobine radiante.

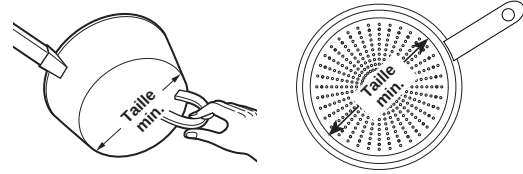
La surface de cuisson elle-même ne chauffe pas. La chaleur est produite dans le récipient de cuisson et ne peut être générée tant que le récipient n'est pas placé sur la surface de cuisson.

Lorsque l'élément est activé, le récipient commence à chauffer immédiatement et son contenu se réchauffe.

La cuisson par induction magnétique nécessite d'utiliser une batterie de cuisine fabriquée à partir de métaux ferreux—des métaux sur lesquels un aimant se colle, comme le fer ou l'acier.

Utilisez des récipients dont la taille correspond à celle de l'élément. Le récipient doit être suffisamment grand pour que le capteur de sécurité active l'élément.

La table de cuisson ne fonctionnera pas si un très petit ustensile en acier ou en fer (inférieur à la taille minimale en largeur) est placé sur la surface de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement—comme une spatule en acier, des cuillères, des couteaux et d'autres petits instruments.



Utilisez un récipient de la taille minimale pour chaque élément. Le matériau du récipient est correct si un aimant se colle sur son fond.

BATTERIE DE CUISINE « BRUYANTE »

Différents types de batterie de cuisine produisent de légers sons. Les récipients massifs, comme ceux en fonte émaillée, produisent moins de bruit que les récipients en acier inoxydable multicouche plus légers. La taille du récipient, et la quantité d'aliments, peuvent aussi contribuer au niveau sonore.

Lorsqu'on utilise des éléments adjacents qui sont réglés à certains niveaux de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un son de sifflet aigu ou un bourdonnement intermittent. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit.

Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée.

Sons que vous pourriez entendre : Il est possible que vous entendiez un léger bourdonnement lorsque vous cuisinez en mode Hi. C'est normal. Le son dépend du type d'ustensile de cuisine utilisé. Certains ustensiles produiront un bourdonnement plus fort selon le matériau dans lequel ils sont fabriqués. Il est possible d'entendre un bourdonnement si le contenu de l'ustensile est froid. Plus l'ustensile sera chaud et plus le son diminuera. Si le niveau de puissance est réduit, le niveau sonore diminuera.

Les casseroles dont la taille minimale ne correspond pas à l'élément peuvent produire des sons plus forts. La commande « cherchera » la casserole et un son de cliquetis et de sifflement se fera entendre. Cela peut survenir lorsqu'un élément est allumé ou seulement lorsqu'un élément adjacent est aussi allumé. Consultez le manuel d'utilisation pour la taille minimale des ustensiles de cuisson qui correspond à chaque élément. Mesurez seulement le dessous plat et magnétique de l'ustensile.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

Choix de la bonne batterie de cuisine à utiliser

Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte

Les bobines d'induction nécessitent une taille de casserole minimale pour fonctionner correctement. Si la casserole est retirée de l'élément durant plus de 25 secondes ou si elle n'est pas détectée, le voyant ON (marche) de cet élément va clignoter puis s'éteindre.

Un récipient plus grand que le cercle de l'élément peut être utilisé ; cependant, la chaleur se diffusera uniquement au-dessus de l'élément.

Pour de meilleurs résultats, le récipient doit être en contact TOTAL avec la surface vitrée.

Ne laissez pas le fond du récipient toucher la bordure métallique de la table de cuisson ou chevaucher les commandes de la table de cuisson.

Pour de meilleures performances, faites correspondre la taille du récipient avec la taille de l'élément. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand brûleur générera moins de puissance à n'importe quel niveau.

Batterie de cuisine adaptée

Utilisez une batterie de cuisine de qualité, à fond massif pour une meilleure répartition de la chaleur et même de meilleurs résultats de cuisson. Choisissez une batterie de cuisine fabriquée en acier inoxydable aimanté, en fonte émaillée, en acier émaillé ou avec une combinaison de ces matériaux.

Les récipients ronds à fond plat donnent de meilleurs résultats. Utilisez un aimant pour tester la validité d'une batterie de cuisine. Les récipients à fond courbe ou incliné ne chaufferont les aliments de manière homogène.

Pour la cuisine au wok, utilisez un wok à fond plat. N'utilisez pas de wok posé sur un socle circulaire.

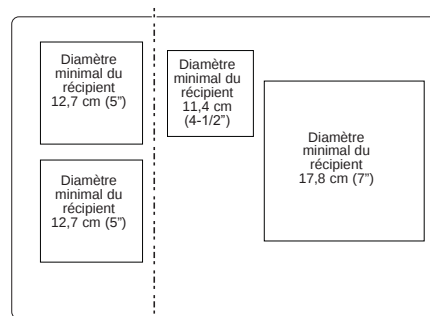


Table de cuisson 30 po. Utilisez la dimension de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.

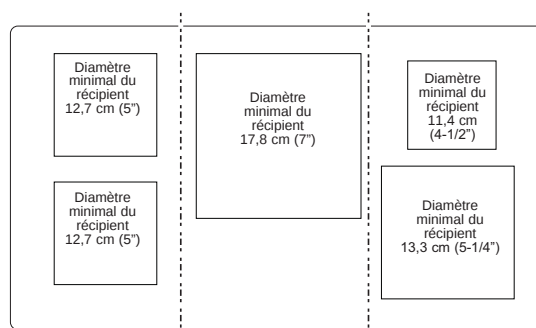
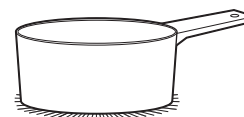


Table de cuisson 36 po. Utilisez la dimension de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.



Utilisez des récipients à fond plat.



Utilisez une plaque chauffante.



Utilisez un wok à fond plat.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CHOIX DE LA BONNE BATTERIE DE CUISINE À UTILISER

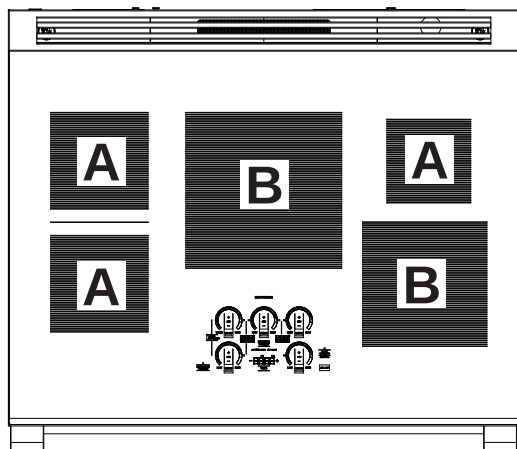
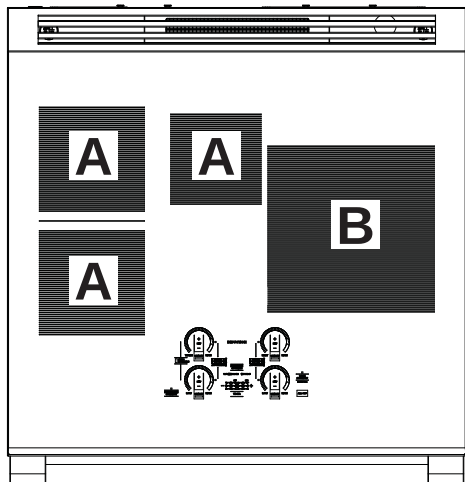
Recommandations sur la batterie de cuisine

La batterie de cuisine doit être en contact total avec la surface de l'élément de cuisson.

Utilisez des récipients à fond plat dont la taille correspond à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments à préparer.

Les plaques pour cuisson à induction NE sont PAS recommandées.

Plages de température des ustensiles de précision



La plage des températures des ustensiles varie selon la taille des brûleurs :

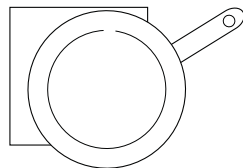
Ustensile	Petits à moyens brûleurs (A)	Grands brûleurs (B)
Casserole Hestan Cue®	100 °F – 500 °F	150 °F – 500 °F
Sonde de précision	100 °F – 200 °F	120 °F – 200 °F

Utilisation de la sonde de précision à des températures basses

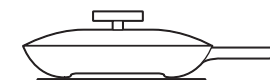
Si vous avez de la difficulté à maintenir des températures dont le réglage est plus bas avec une sonde de précision, modifiez votre disposition :

- Retirez le couvercle de la casserole
- Utilisez une casserole de plus grand diamètre
- Utilisez un brûleur plus petit avec une casserole plus grande que le brûleur

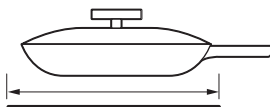
INCORRECTE



Le récipient n'est pas centré sur la surface de l'élément de cuisson.



Le fond ou les côtés du récipient sont recourbés ou inclinés.



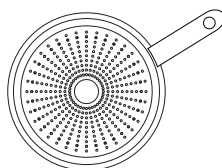
Le récipient ne correspond pas à la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.



Le fond du récipient repose sur la bordure de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de l'élément de cuisson.

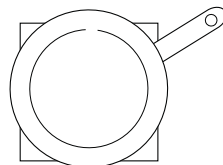


Un manche trop lourd incline le récipient.

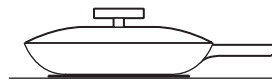


Le fond du récipient est partiellement magnétique.

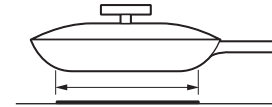
CORRECTE



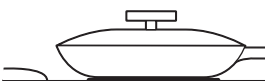
Le récipient est correctement centré sur la surface de l'élément de cuisson.



Le fond du récipient est plat.



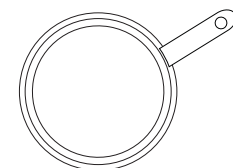
Le récipient correspond à ou dépasse la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.



Le fond du récipient repose entièrement sur la surface de l'élément de cuisson.



Le récipient est correctement équilibré.



Le fond du récipient est entièrement magnétique.

PLAQUE CHAUFFANTE

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

⚠ ATTENTION

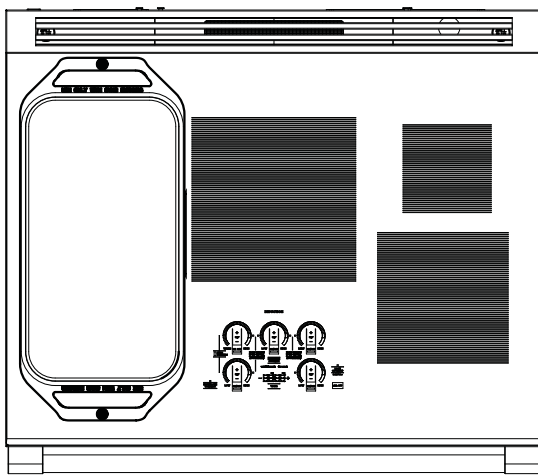
Risque de brûlure

- Il est possible que la surface de la plaque chauffante soit suffisamment chaude pour vous causer des brûlures pendant et après son utilisation. Mettez en place et retirez la plaque chauffante lorsqu'elle est froide et que tous les éléments de la surface sont désactivés. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher la plaque chauffante lorsqu'elle est chaude. Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler.
- Mettez en place et retirez la plaque chauffante uniquement lorsqu'elle est froide et que tous les brûleurs de la surface sont désactivés.

Avant d'utiliser cet ustensile de cuisine pour la première fois, lavez-le pour vous assurer qu'il est propre. Puis, enduisez légèrement la surface de cuisson d'huile de cuisine.

Comment positionner la plaque chauffante

IMPORTANT : Positionner et utilisez toujours votre plaque chauffante à l'emplacement désigné sur la table de cuisson.



REMARQUES IMPORTANTES :

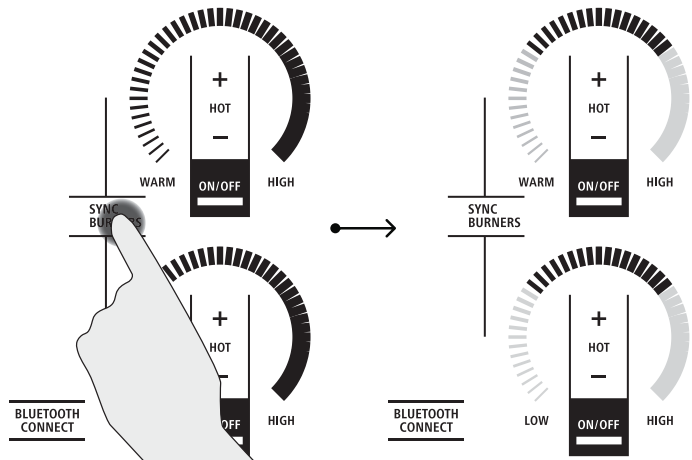
- Nettoyez la plaque chauffante avec une éponge et un détergent doux dans de l'eau chaude. N'utilisez PAS de tampon à récurer bleu ou vert ni de laine d'acier.
- Évitez de cuisiner des aliments très gras et prenez soin d'éviter les débordements de graisse pendant la cuisson.
- Ne mettez et ne rangez aucun objet sur la plaque chauffante, même lorsque vous ne l'utilisez pas. La plaque pourrait devenir chaude lors de l'utilisation des surfaces adjacentes.
- Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques munis d'une pointe acérée ou d'un bord irrégulier qui pourraient endommager la plaque chauffante. Ne coupez pas d'aliments sur la plaque chauffante.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine comme récipient de rangement pour l'huile des aliments. Il pourrait être taché de façon permanente et/ou des fissurations thermiques pourraient en résulter.
- Avec le temps et l'utilisation, la plaque chauffante se décolore.
- Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans un four autonettoyant.
- Laissez toujours l'ustensile de cuisine se refroidir avant de l'immerger dans l'eau.
- Ne surchauffez pas la plaque chauffante.

Type d'aliments	Selon le réglage de cuisson
Réchauffer des tortillas	Moyen-bas
Crêpes	Moyen-bas
Hamburger	Moyen
Œufs frits	Moyen-bas
Chapelet de saucisses déjeuners	Moyen
Sandwichs chauds (comme un grilled cheese)	Moyen-bas

Les réglages de la plaque chauffante sont conçus comme ligne directrice et il est possible que vous deviez les adapter selon les préférences de cuisson de chacun.

Utilisation de la plaque chauffante

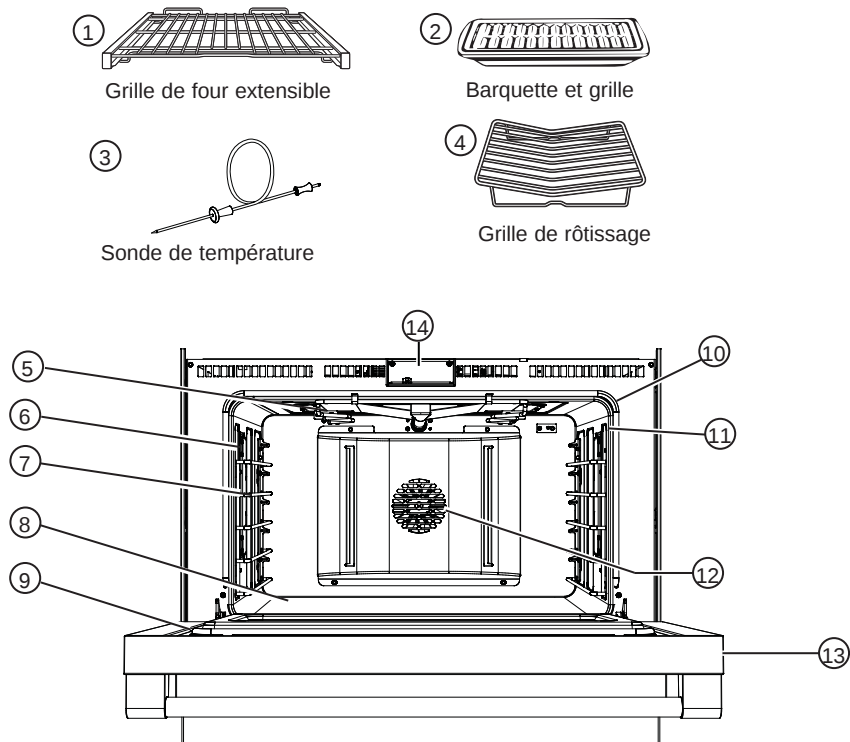
Pour activer la surface pour la totalité de la plaque chauffante, utilisez la fonction Sync Burner. Appuyez sur la touche **Sync Burner**, puis ajustez le niveau de puissance selon le réglage souhaité, comme décrit à la page 13.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR

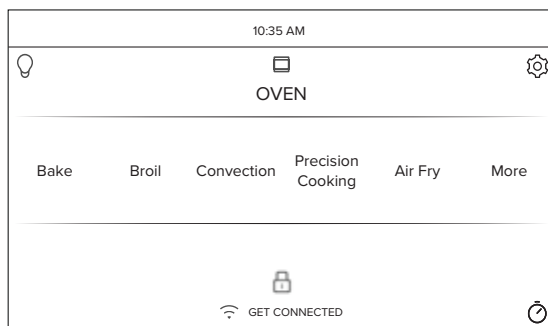
REMARQUE : Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles



Index des fonctions	
1	Grille(s) de four extensible(s) — 3 dans le four (four droit sur modèles 48 po) — 2 dans le four gauche
2	Barquette et grille - 1 dans le four (four droit sur modèles 48 po) 1 petite dans le four gauche
3	Sonde de température -- 1 par four
4	Grille de rôtissage
5	Système de rôtissage
6	Colonnes de four halogènes
7	Supports de grille de four — 5 positions dans le four (four droit sur modèles 48 po) — 4 positions dans le four gauche
8	Élément de cuisson dissimulé (sous le sol du four)
9	Joint de porte de four
10	Joint de cadre du four
11	Prise de sonde de température — côté droit dans le four (four droit sur modèles 48 po) — côté gauche dans le four gauche
12	Ventilateur de convection
13	Porte de four à fermeture souple
14	Verrou de porte de four automatique

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

COMMANDES DU FOUR



Cuisson au four traditionnelle (Bake)

Cette option permet à l'utilisateur d'avoir accès au mode de cuisson au four traditionnelle.

Cuisson au grill (Broil)

On peut sélectionner Broil pour accéder à Broil Low et Broil High. Voyez la section Modes du four pour plus d'informations.

Convection

Cette option vous permet d'utiliser le système de convection pour cuire dans une variété de modes. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.

Cuisson de précision

La cuisson de précision est une suite de cycles de cuisson personnalisés conçue pour des aliments particuliers. L'écran vous guidera pour le réglage du four et la préparation des aliments selon le cycle choisi. Les cycles de cuisson de précision varient selon le type d'aliment; voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.

Friture à air chaud (Air Fry)

Le mode de friture à air chaud (Air Fry) est conçu pour donner aux aliments une surface extérieure plus croustillante que la cuisson au four traditionnelle. Voyez la section Guide de cuisson pour la friture à air chaud pour plus d'informations.

Fonctions supplémentaires (More)

Sélectionnez cette pour accéder aux options Proof (fermentation), Warm (tenue au chaud), Self Clean (autonettoyage) et Steam Clean (nettoyage à la vapeur).

Éclairage du four

Pour allumer ou éteindre les lampes de la cavité du four, pressez l'icône . Les lampes des deux cavités seront allumées si vous utilisez un four double.

Paramètres

Pressez l'icône pour accéder aux paramètres. Voyez la section Paramètres pour plus d'informations.

Commande de verrouillage

Sélectionnez cette option pour protéger l'afficheur de la cuisinière contre toute sélection non désirée sur l'écran. Pour déverrouiller l'écran, pressez et pressez Unlock (déverrouiller) sur la fenêtre suivante.

Minuteur de cuisine

Cette fonction agit comme un minuteur à rebours. Pressez l'icône , sélectionnez le temps que doit compter le minuteur, puis pressez **Start**. Le four va continuer à fonctionner une fois le compte à rebours du minuteur terminé. Pour arrêter le minuteur, sélectionnez et pressez **Clear (effacer)**.

Temps de cuisson

Cette fonction fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le compte à rebours est terminé. Pressez l'icône pendant un cycle, sélectionnez le temps de cuisson, puis pressez **Start**.

Temporisateur

Cette fonction diffère le démarrage d'un cycle de cuisson au four. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous voulez démarrer le four. Sélectionnez un cycle, puis pressez . Sélectionnez l'heure du jour à laquelle le four s'allumera et pressez **Start**. Vous pouvez aussi programmer un temps de cuisson si vous le désirez.

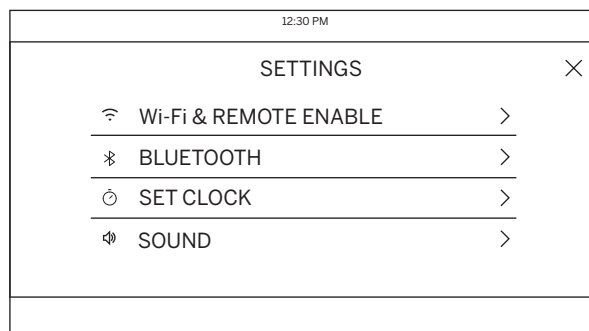
Wi-Fi et contrôle à distance

Pressez GET CONNECTED pour connecter votre four au réseau Wi-Fi. Cette option vous permet de télécharger des informations pour votre four et de le contrôler à distance. Le four doit être connecté au Wi-Fi avant que le contrôle à distance (Remote Enable) puisse être activé. Pour des instructions sur la façon de connecter votre four, voyez Wi-Fi et contrôle à distance sous la section Paramètres de ce manuel.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

PARAMÈTRES

Plusieurs paramètres sont accessibles en pressant l'icône  dans le coin supérieur droit de l'écran principal.



Le menu Paramètres s'affiche comme sur l'image ci-dessus. Balayez vers le haut et vers le bas pour afficher tous les paramètres.

Wi-Fi et contrôle à distance (Wi-Fi & Remote Enable)

Vous pouvez configurer cet électroménager afin de le contrôler à distance à tout moment. Ne rangez pas des matières inflammables ou des articles sensibles à la température à l'intérieur ou sur le dessus de la cuisinière. Grâce à la fonction Wi-Fi, vous serez en mesure de contrôler les fonctions essentielles du four telles que le réglage de la température, des minuteurs et des modes de cuisson à partir d'un appareil intelligent.*

Sélectionnez  puis **Wi-Fi & Remote Enable** et suivez les instructions sur l'écran de votre four et l'écran de votre appareil intelligent. Il est nécessaire d'activer la connexion Wi-Fi avant d'utiliser Remote Enable (contrôle à distance) sur votre four.

Voyez la section Connexion de votre cuisinière compatible Wi-Fi de la page 9 pour la procédure de connexion complète de votre cuisinière.

Démarrage à distance de votre four

Pour démarrer votre four à distance une fois qu'il est connecté au Wi-Fi, pressez **Remote Enable** sur le menu principal ou accédez à la fonction Wi-Fi & Remote Enable dans le menu des paramètres et activez l'option Remote Enable. Vous pouvez maintenant démarrer le four à distance à l'aide de votre appareil intelligent connecté. L'icône  doit être active pour démarrer le four à distance. Pour déconnecter votre appareil intelligent de la fonction Remote Enable, accédez au menu de **Wi-Fi & Remote Enable** et désactivez l'option Remote Enable.

REMARQUE : Les aliments qui se gâtent rapidement, tels que lait, œufs, poisson, farce, volaille et porc, ne doivent pas être laissés sans réfrigération plus de une (1) heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries nocives. Assurez-vous de fermer la lampe du four car la chaleur de l'ampoule accélère la croissance des bactéries nocives.

Réglage de l'horloge (Set Clock)

Cette fonction vous permet de régler l'horloge et la façon dont l'heure du jour doit s'afficher. Vous avez le choix de l'heure standard à 12 heures avec sélection de AM ou PM, ou de l'heure militaire à 24 heures.

Tonalité (Sound)

Ce paramètre vous permet de régler le volume, de sélectionner la tonalité de fin de cycle et d'activer ou désactiver le son tactile du four. Les tonalités de la table de cuisson peuvent être modifiées via les paramètres personnalisés de la table de cuisson.

Cuisson (Cooking)

- Le four est réglé par défaut sur Fahrenheit, mais il peut être changé en Celsius ici.
- La fonction Auto Recipe Conversion (conversion de recette automatique) peut être activée afin de réduire automatiquement la température de cuisson programmée pour les modes Convection Bake ou Convection Bake Multi. Notez que cela ne réduira que la température de cuisson, et non le temps de cuisson. Lorsque l'option 12 Hour Shut Off (arrêt automatique 12 heures) est activée, le four s'éteindra automatiquement au bout de 12 heures de fonctionnement continu.
- La fonction Adjust Temperature (ajuster la température) permet d'augmenter ou de réduire la température du four 35°F. Utilisez cette fonction si vous souhaitez modifier la température du four parce que vous croyez qu'elle est trop élevée ou trop basse. Pour les fours doubles, les températures des fours supérieur et inférieur sont ajustées séparément.

Éclairage (Lighting)

Ce paramètre contrôle la luminosité et la température de couleur de l'éclairage d'accentuation.

* Compatible avec appareils Apple ou Android, réseau Wi-Fi domestique requis.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

PARAMÈTRES

Affichage (Display)

Les paramètres suivants peuvent être modifiés pour l'affichage :

- La position peut être réglée sur AUTO ou MANUAL.
En mode AUTO, l'affichage pivote vers l'extérieur chaque fois que l'écran est actif et vers l'arrière lorsqu'il passe à l'état inactif.
En mode MANUAL, l'affichage ne pivote vers l'intérieur ou l'extérieur que lorsque le bouton Lift Panel (soulever le panneau) ou Lower Panel (abaisser le panneau (coin inférieur gauche) de l'écran actif est enfoncé.
- La luminosité de l'affichage peut être réglée sur HIGH (haute), MEDIUM (moyenne), ou LOW (basse).
- Le style de l'horloge peut être réglé sur ANALOG (analogique) ou DIGITAL (numérique), ou l'horloge peut être complètement désactivée (OFF). L'horloge s'affiche lorsque l'affichage passe à l'état inactif. Lorsque le style d'horloge est réglé sur OFF, l'horloge n'apparaît pas lorsque l'affichage passe en mode inactif.

- Le mode d'économie d'énergie peut être activé (ON) ou désactivé (OFF) pour désactiver l'affichage lorsque la cuisinière est inactive. Lorsque la fonction d'économie d'énergie est activée, l'utilisateur peut sélectionner les heures durant lesquelles l'affichage inactif sera désactivé. Durant ces heures, la cuisinière est toujours sous tension et fonctionnelle. Lorsque l'affichage est désactivé dans ce mode, une pression sur l'écran active l'affichage pour que la cuisinière puisse être utilisée.

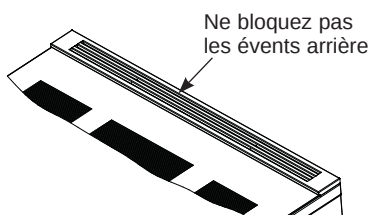
Éclairage du four

Ce paramètre permet d'activer et de désactiver la fonction d'arrêt automatique de l'éclairage du four. Lorsque cette option est activée, l'éclairage du four s'éteint automatiquement après 10 minutes de marche. Ce paramètre est désactivé lorsqu'un mode du four est actif.

ÉVÈNEMENTS DU FOUR

N'obstruez jamais les événements (orifices d'air) de la cuisinière. Ils procurent les entrées et les sorties d'air nécessaires pour que la cuisinière puisse refroidir et fonctionner correctement.

Les orifices d'air sont situés à l'arrière de la table de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four, et dans le bas de la cuisinière.

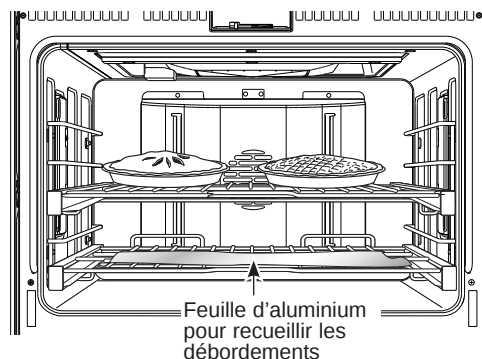


PAPIER D'ALUMINIUM ET DOUBLURES DE FOUR

⚠ ATTENTION

Abstenez-vous d'utiliser tout type de papier ou de doublure dans le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie. Les dommages résultant de l'usage inapproprié de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Pour protéger des débordements, une feuille d'aluminium peut être placée sur une grille inférieure se trouvant à plusieurs centimètres en dessous des aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne recouvrez jamais la totalité d'une grille avec le papier. Laissez une distance d'au moins 3,8 cm (1 1/2 po) entre le papier et les parois du four pour permettre une bonne distribution de chaleur.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

GRILLES DU FOUR

⚠ ATTENTION Afin d'éviter les brûlures éventuelles, placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four.

Les positions de grille recommandées pour divers types d'aliments figurent dans le Guide de cuisson. La position de la grille a un effet sur les résultats de la cuisson. Par exemple, si vous préférez des dessus de gâteaux, de muffins ou de biscuits plus grillés, montez la grille d'une position. Si vous trouvez que les aliments brunissent trop, descendez-les la prochaine fois.

Lors d'une cuisson nécessitant plusieurs récipients sur plusieurs grilles, laissez un espace d'au moins 1½ po entre ceux-ci pour assurer la circulation d'air.

Votre four comporte peut-être des grilles extensibles et/ou des grilles à profil bas.

Reportez-vous aux sections Guide de cuisson et Modes du four pour des recommandations sur le placement des grilles.

Grilles de cuisson extensibles

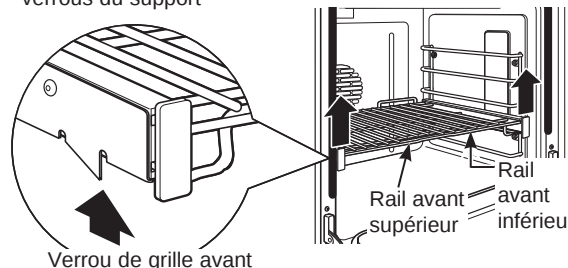
Les grilles disposent d'un cadre qui s'emboîte dans les supports des deux côtés. Une fois le cadre encastré, faites toujours glisser la grille par son rail supérieur, sur la position de butée de son extension pour placer ou retirer les plats.

Retirer et replacer les grilles du four

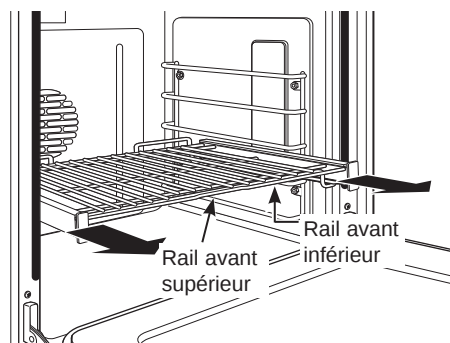
Pour retirer une grille :

1. Veillez à ce que la grille soit introduite jusqu'à atteindre le fond du four.
2. Saisissez la grille par son rail avant supérieur et par le rail arrière inférieur et soulevez-la pour débloquent les verrous avant de ses supports.

Soulevez pour débloquent les verrous du support



3. En tenant fermement les rails avant supérieur et inférieur, tirez la grille vers vous et retirez-la du four.

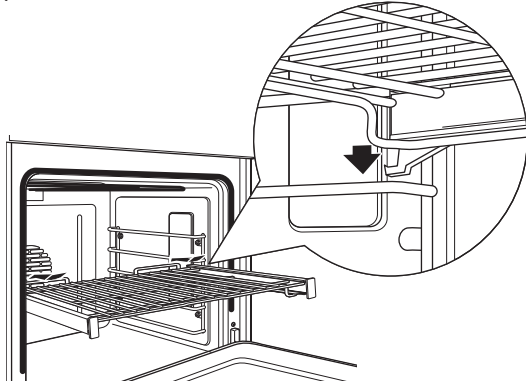


UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

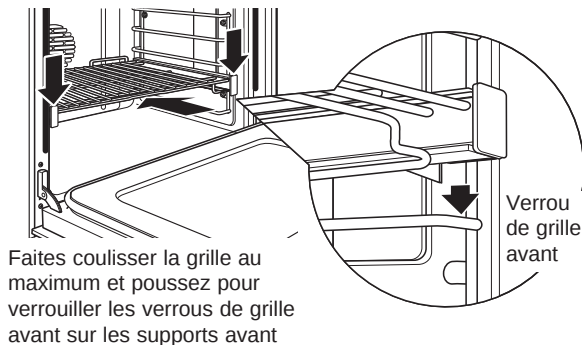
GRILLES DU FOUR (Suite)

Pour replacer une grille :

1. Placez les verrous de la grille arrière sur les supports (cinq positions de cuisson sont disponibles, position supérieure comprise).

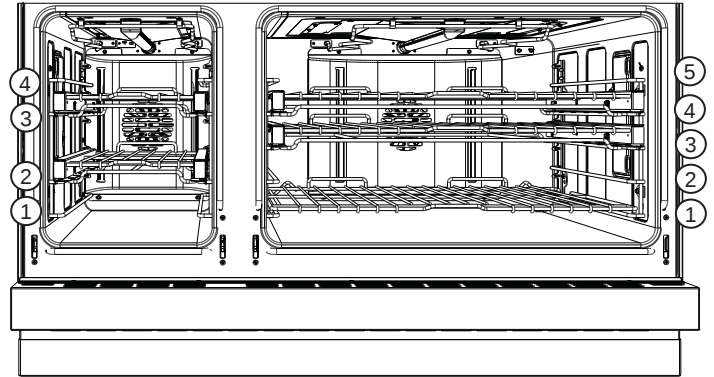


2. Faites glisser complètement la grille jusqu'à ce que le verrou de la grille arrière avant soient fixés sur les supports, et appuyez sur les verrous de la plaque avant sur les supports.



3. Faites glisser la grille vers vous afin de vérifier si elle a été correctement introduite. Si les grilles extensibles sont difficiles à retirer ou replacer, essuyez les supports de grille avec de l'huile de cuisson. Ne mettez pas d'huile sur les glissières des grilles.

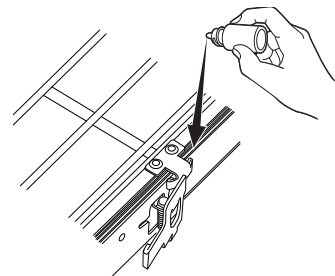
Les grilles peuvent devenir difficiles à glisser, en particulier après un cycle d'autonettoyage. Pour améliorer le glissement, utilisez un linge doux ou une serviette de papier pour appliquer de l'huile végétale sur les bords gauche et droit des grilles et/ou des supports de grille.



REMARQUE : Retirez les grilles non utilisées lorsque vous utilisez le four pour un préchauffage plus rapide, une efficacité accrue et un résultat de cuisson optimal.

Pour lubrifier la palette :

Secouez le lubrifiant et appliquez-en sur les pièces mobiles des mécanismes de la palette comme illustré.



MODES DU FOUR

Votre nouveau four comporte une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Les modes sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section Guide de cuisson pour les positions de grille recommandées et d'autres conseils pour l'utilisation de ces modes. Placez les grilles dans les positions désirées avant de démarrer le four.

Pour certains modes de cuisson tels que Bake, Convection Bake et Convection Roast, le four va préchauffer et une tonalité va retentir lorsque le four sera prêt pour la cuisson. Certains modes de cuisson ne nécessitent pas de préchauffage. Pour réduire le temps de préchauffage, retirez les grilles non utilisées et évitez d'ouvrir la porte du four jusqu'à la tonalité.

Une fois le four en marche, les éléments chauffants et le ventilateur de convection vont s'allumer et s'éteindre en alternance afin de maintenir les conditions de cuisson appropriées. Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent car cela a un impact sur le temps et l'efficacité de la cuisson.

REMARQUE : Un ventilateur de refroidissement s'enclenchera pour refroidir les composants internes. C'est normal, et le ventilateur continuera probablement de fonctionner même lorsque le four est éteint.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Les températures préréglées traditionnelles sont affichées et vous pouvez les faire défiler horizontalement pour sélectionner celle que vous désirez. Pour choisir une température qui n'y figure pas, pressez la température au centre de l'écran et un pavé numérique apparaîtra afin que vous puissiez entrer la température désirée.

CUISSON AU FOUR

Comment régler le four pour la cuisson

Pour utiliser ce mode, pressez l'option **BAKE** (cuisson au four) sur le menu principal et faites défiler jusqu'à la température désirée puis pressez **START (démarrer)** pour allumer le four.

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F (37°C).

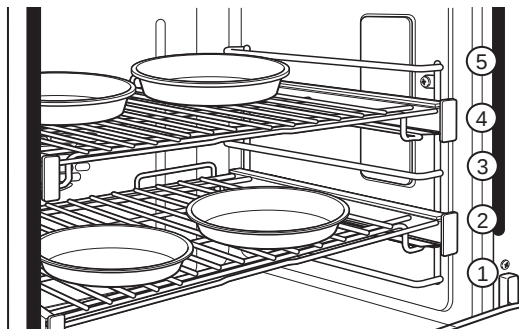
Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

Pressez le bouton **CANCEL** (annuler) pour éteindre OFF le four une fois la cuisson terminée.

Utilisez la sonde de température lorsqu'il est important de disposer d'une température interne précise. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Positionnez les moules de façon qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre, comme montrer ci-dessous.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.



GUIDE DE CUISSON

TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Gâteaux étagés, gâteaux plaques, gâteaux Bundt, pains éclairs sur une seule grille	2	2 ou 3
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Gâteaux mousselines (gâteaux des anges)	1	1
Biscuits, petits gâteaux secs, scones, muffins sur une seule grille	2	2 ou 3
Pains à la levure	2	2 ou 3
Rôtis	2	2 ou 3
Poulet entier	2	2 ou 3
Poitrines, cuisses, pilons non désossés	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	2	2 ou 3
Dinde entière	-	1 ou 2
Poitrine de dinde	1 ou 2	2 ou 3
Casseroles	2 ou 3	2 ou 3
Pizza sur une seule grille	2	2 ou 3
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	2	2 ou 3
Légumes	2 ou 3	3 ou 4

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Essayez ces positions pour des aliments spécifiques ou vos préférences personnelles.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CUISSON AU GRILL

Les modes de cuisson au grill (Broil) sont destinés à saisir les aliments et les rendre croustillants. Grillez (Broil) toujours avec la porte du four fermée. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Usez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments du brûleur de grillage augmente la fumée, les éclaboussements et la possibilité d'enflammer la graisse.

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près du brûleur de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais ou ceux qu'il faut bien cuire de part en part doivent griller sur une position de grille plus basse ou à une puissance de grillage moins élevée.

Utilisez l'option Broil High (grillage maximal) pour les coupes de viandes plus minces et/ou lorsque vous désirez obtenir une surface grillée avec l'intérieur saignant. Utilisez l'option Broil Low (grillage minimal) pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments cuits de part en part. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez un mode de grillage; cependant, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé pour un grillage plus accentué en surface.

Comment régler le four pour la cuisson au grill

Sélectionnez **BROIL (cuisson au grill)** sur le menu principal, puis sélectionnez High (haute temp.) ou Low (basse temp.) selon le degré de saisie et de température interne désirés et pressez **START (démarrer)**.

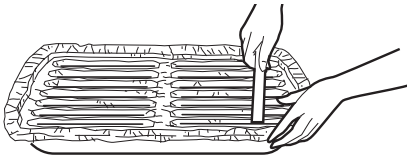
REMARQUE : Lancez la cuisson au grill avec la porte fermée.

Pressez le bouton **CANCEL** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson au grill terminée.

REMARQUE : La cuisson au grill ne fonctionnera pas si la sonde est branchée. Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un programme de cuisson au grill.

Feuille d'aluminium

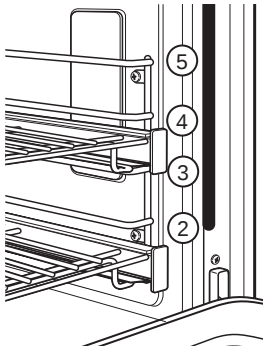
vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour aligner la barquette sur la grille de cuisson. Vous devez toutefois mouler la barquette sur la grille et faire des incisions qui épousent les fentes de la grille.



Guide de cuisson au grill

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Procédez à des essais avec ces positions pour des aliments spécifiques et vos préférence personnelle.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de début de cuisson et le degré de cuisson de votre choix auront une incidence sur la durée de cuisson au grill. Ce guide prend des viandes à température de réfrigérateur comme exemples.



REMARQUE : En général, des positions de grilles hautes procurent un grillage externe plus foncé et les positions basses, un degré de cuisson plus élevé.

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGE	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Hamburgers	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Steaks et côtelettes	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Poisson	BAS	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 ou 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 ou 4 (>1/2 po)
Poitrines, cuisses, pilons de poulet non désossés	BAS	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	BAS	2	2 ou 3
Légumes	BAS	2 ou 3	3 ou 4

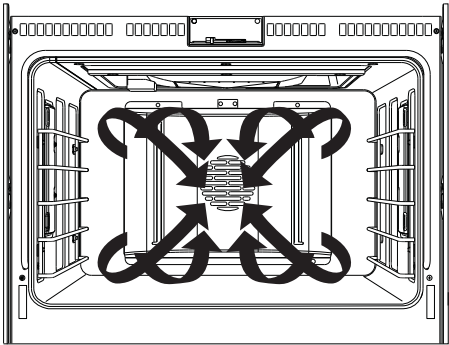
Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CUISSON PAR CONVECTION

Ce mode utilise une circulation d'air précise pour améliorer l'uniformité de la cuisson, le brunissement des aliments et/ou réduire le temps de cuisson.

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte.



CUISSON PAR CONVECTION (CONV BAKE)

Le mode de cuisson par convection sur plusieurs grilles (Convection Bake Multi Rack) est destiné à une cuisson simultanée sur plusieurs grilles. Ce mode utilise une circulation d'air précise pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il n'est pas nécessaire de régler la température lorsque vous utilisez ce mode. Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez ce mode. Les temps de cuisson peuvent légèrement se prolonger avec plusieurs grilles comparativement à une seule grille.

Comment régler le four pour une cuisson par convection sur plusieurs grilles

Pour utiliser ce mode, pressez l'option **CONV BAKE (cuisson par convection)** sur le menu principal et faites défiler jusqu'à la température désirée puis pressez **START (démarrer)** pour allumer le four.

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

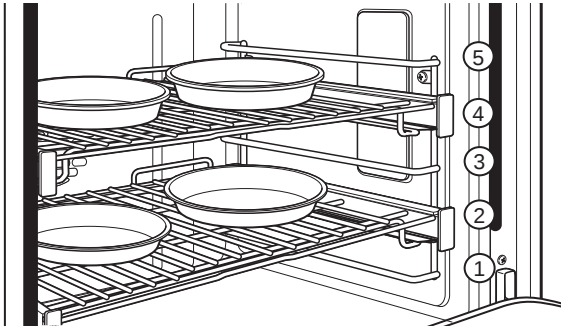
Pressez le bouton **CANCEL** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson par convection terminée.

Utilisez la sonde à température lorsque la température interne est élevée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Les gâteaux doivent être centrés d'avant en arrière sur les deux grilles.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.

TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Biscuits, petits gâteaux secs, scones, muffins sur plusieurs grilles	2 et 3	2 et 4 1, 3, et 5
Pizzas sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	2 et 3	2 et 4



Les suggestions de position des grilles sont à titre d'indication seulement. Faites votre propre expérience de ces positions en fonction d'aliments particuliers et de vos préférences.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Le mode de rôtissage par convection (CONV ROAST) est conçu pour rôtir les légumes et les pièces de viande entières sur une seule grille. Ce mode utilise une circulation d'air précise pour améliorer le brunissement et réduire le temps de cuisson. Vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson suggéré dans les recettes. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Comment régler le four sur la cuisson ou le rôtissage par convection

Pour utiliser ce mode, pressez l'option **CONV ROAST (rôtissage par convection)** sur le menu principal et faites défiler jusqu'à la température désirée puis pressez **START (démarrer)** pour allumer le four.

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

Pressez le bouton **CANCEL** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson par convection terminée.

Utilisez la sonde à température lorsque la température interne est élevée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Rôtis	2	2 ou 3
Poulet entier	2	2 ou 3
Dinde entière	-	1 ou 2
Poitrine de dinde	-	2
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	2	2 ou 3
Légumes	2 ou 3	3

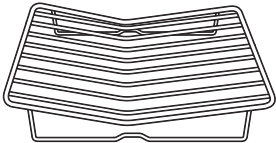
Les suggestions de position des grilles sont à titre d'indication seulement. Faites votre propre expérience de ces positions en fonction d'aliments particuliers et de vos préférences.

Conseils pour rôtissage par convection

Pour les meilleurs résultats, utilisez la lèchefrite, la tôle perforée et la grille de rôtissage pour rôtir les grandes pièces de viande. Utilisez la lèchefrite pour rôtir les légumes. Utilisez la lèchefrite et la tôle perforée pour rôtir les petites pièces de viande.

Pour assembler, placez la viande sur la grille de rôtissage.

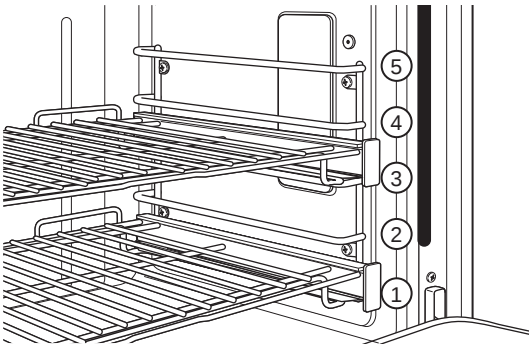
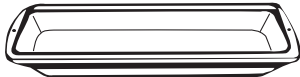
Grille de rôtissage



Tôle perforée



Lèchefrite



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

GRILLAGE PAR CONVECTION

Les modes de grillage par convection (Convection Broil) sont destinés à saisir les aliments et les rendre croustillants. Grillez (Broil) toujours avec la porte du four fermée. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Utilisez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments du brûleur de grillage augmente la fumée, les éclaboussements et la possibilité d'enflammer la graisse.

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près du brûleur de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais ou ceux qu'il faut bien cuire de part en part doivent griller sur une position de grille plus basse ou à une puissance de grillage moins élevée.

Les modes de grillage par convection utilisent l'élément chauffant du grill accompagné d'un mouvement d'air pour améliorer la saisie et le brunissage. Utilisez le réglage maximal (Convection Broil High) pour les coupes de viandes plus minces et/ou lorsque vous désirez obtenir une surface grillée avec l'intérieur saignant. Utilisez le réglage minimal (Convection Broil Low) pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments cuits de part en part. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez un mode de grillage par convection; cependant, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé pour un grillage plus accentué.

Comment régler le four pour le grillage par convection

Pour utiliser ce mode, pressez l'option B sur le menu principal et faites défiler jusqu'à la température désirée puis pressez **START (démarrer)** pour allumer le four.

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

REMARQUE : Lancez la cuisson au grill avec la porte fermée.

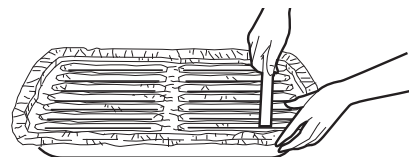
Pressez le bouton **CANCEL (annuler)** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson par convection terminée.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.

REMARQUE : La cuisson au grill ne fonctionnera pas si la sonde est branchée. Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un programme de cuisson au grill.

Feuille d'aluminium

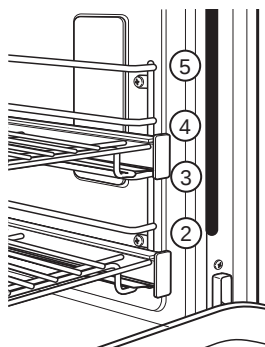
Vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour aligner la barquette sur la grille de cuisson. Vous devez toutefois mouler la barquette sur la grille et faire des incisions qui épousent les fentes de la grille.



Guide de cuisson au grill

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Procédez à des essais avec ces positions pour des aliments spécifiques et vos préférences personnelles.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de début de cuisson et le degré de cuisson de votre choix auront une incidence sur la durée de cuisson au grill. Ce guide prend des viandes à température de réfrigérateur comme exemples.



REMARQUE : En général, des positions de grilles hautes procurent un grillage externe plus foncé et les positions basses, un degré de cuisson plus élevé.

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGE	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Hamburgers	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Steaks et côtelettes	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Poisson	BAS	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 ou 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 ou 4 (>1/2 po)
Poitrines, cuisses, pilons de poulet désossés	BAS	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	BAS	2	2 ou 3
Légumes	BAS	2 ou 3	3 ou 4

Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

TENUE AU CHAUD (WARM)

Le mode de tenue au chaud est destiné à garder les aliments qui viennent d'être cuits au chaud. Recouvrez les aliments qu'il faut maintenir humides sauf ceux que l'on souhaite croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer les aliments froids à l'exception des craquelins, des croustilles et des céréales sèches. On recommande aussi de ne pas garder les aliments au chaud durant plus de 2 heures.

Comment régler le four pour la tenue au chaud

1. Pour utiliser ce mode, pressez **WARM (tenue au chaud)** sur le menu principal et pressez **START (démarrer)** pour allumer le four.
2. Lorsque la tenue au chaud est terminée, pressez **CANCEL (annuler)** pour éteindre le four.

FERMENTATION (PROOF)

Le mode de fermentation maintient une chaleur suffisante pour faire lever la pâte à la levure. Pour les meilleurs résultats, recouvrez la pâte durant la fermentation et vérifiez tôt afin d'éviter de trop fermenter.

Comment régler le four sur la levée

Utilisez la position de grille 2 ou 3 dans le four (four droit sur modèles 48 po). Utilisez la position de grille 2 dans le four gauche.

1. Pour utiliser ce mode, pressez **PROOF (fermentation)** sur le menu principal et pressez **START/OFF** pour allumer le four. L'écran affichera le message « PROOF ». Le mode **PROOF (Levée)** ne fonctionnera pas lorsque la température du four est supérieure à 125°F (51°C). L'écran avertit l'utilisateur si le four est trop chaud pour fermenter. Laissez le four refroidir.

2. Une fois la fermentation terminée, pressez **CANCEL (annuler)** pour éteindre le four.

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas le mode levée pour réchauffer des plats ou les maintenir au chaud. La température de levée n'est pas suffisamment élevée pour garder les plats au chaud.

CUISSON DE PRÉCISION (Precision Cooking)

Ces modes procurent une orientation ou des algorithmes de cuisson prédéfinis pour assister l'utilisateur dans la cuisson de divers types d'aliments. La sélection que vous faites dans le menu Precision Cooking vous aidera à entrer les informations qui contribueront à bien cuire vos aliments. À la fin du temps de cuisson estimé, vérifiez les aliments pour voir s'ils sont cuits à votre satisfaction. Notez les différences dans la forme et la préparation des aliments ainsi que vos préférences quant au degré de cuisson de ceux-ci.

Certains cycles nécessitent l'utilisation de la sonde de température des aliments fournie avec votre four. La température cible de la sonde est basée automatiquement sur les sélections faites pour chaque aliment. Vérifiez toujours la température avec un autre thermomètre pour aliments étant donné que l'insertion de la sonde peut avoir un impact sur la température mesurée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

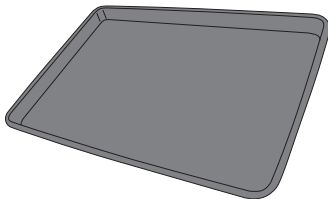
GUIDE DE CUISSON AU FOUR

GUIDE DE CUISSON POUR LA FRITURE À AIR CHAUD

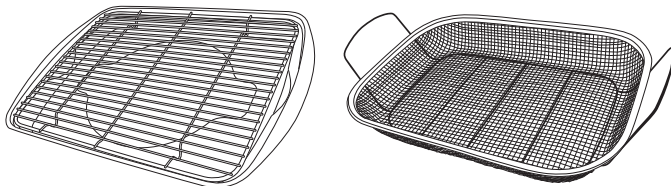
La friture à air chaud (Air Fry) est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu donner aux aliments une surface extérieure plus croustillante que la cuisson au four régulière. Sélectionnez **Air Fry**, puis réglez la température désirée et pressez **Start**. Vous pouvez régler la température entre 300°F et 500°F. .

Conseils pour les récipients de friture à air chaud

- Utilisez seulement des récipients qui supportent la cuisson sous l'élément de grillage (Broil).
- Une plaque à pâtisserie foncée est recommandée. Une plaque foncée améliore le brunissement et la croustillance de l'aliment.
- Vous pouvez aussi utiliser des paniers et des grilles de cuisson au four. Une plaque à pâtisserie doit être placée sur la grille en dessous des aliments pour recueillir les égouttements si vous utilisez un panier de cuisson.



Récipient principal recommandé



Autres choix de récipients de cuisson

Conseils généraux pour le mode de friture à air chaud (Air Fry)

- Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille.
- Le mode Air Fry est conçu pour une cuisson sans préchauffage.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud au moment de les placer.
- Pour frire à l'air chaud des aliments avec sauce, on recommande d'ajouter celle-ci à la fin de la cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, placez-les à une position de grille inférieure ou réduisez la température du four.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnelle pour régler la température et déterminer le temps de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou brasser les aliments pendant la cuisson.
- Disposez les aliments en une seule couche sur la plaque sans surcharger celle-ci.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments pour confirmer que la température minimale sécuritaire a été atteinte. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site [IsItDoneYet.gov](https://www.IsItDoneYet.gov).

TYPE D'ALIMENT	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE (°F)	TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ (MIN)	REMARQUES
Pièces de poisson ou de volaille fraîches désossées, panées telles que croquettes, filets	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	15-30	Réduire la température pour les grandes pièces. Utiliser des récipients de cuisson luisants.
Ailes de poulet fraîches non désossées	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	25-40	Saler les ailes ou enrober d'épices à frotter, si l'on utilise une sauce la verser vers la fin de la cuisson ou après.
Pilons ou cuisses de poulet frais non désossés	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	30-55	Réduire la température pour les grandes pièces.
Frites fraîches, minces (<1/2 po)	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	400-425	15-30	Le papier sulfurisé (parchemin) est recommandé pour préparer des frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, les brasser dans l'amidon de maïs ou la farine de riz avant la cuisson.
Frites fraîches, minces (>1/2 po)	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	20-35	Le papier sulfurisé (parchemin) est recommandé pour préparer des frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, les brasser dans l'amidon de maïs ou la farine de riz avant la cuisson.
Aliments emballés, congelés	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	Suivez les instructions de cuisson au four traditionnelle (et non celles pour Air Fry) pour vous guider dans le réglage de la température et du temps de cuisson. Un temps de cuisson plus long que celui recommandé sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est chaud au démarrage, l'aliment peut cuire en moins de temps que le minimum indiqué sur l'emballage.		

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

SONDE DE TEMPÉRATURE

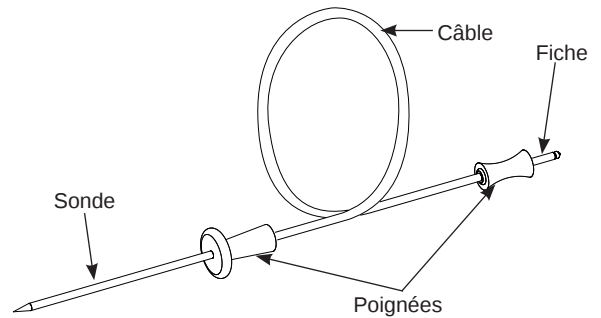
⚠ AVERTISSEMENT

La consommation d'aliments insuffisamment cuits pose un risque de maladies d'origine alimentaire. Utilisez la sonde selon les instructions suivantes pour faire en sorte que toutes les parties des aliments atteignent les températures sécuritaires de cuisson minimales. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA.

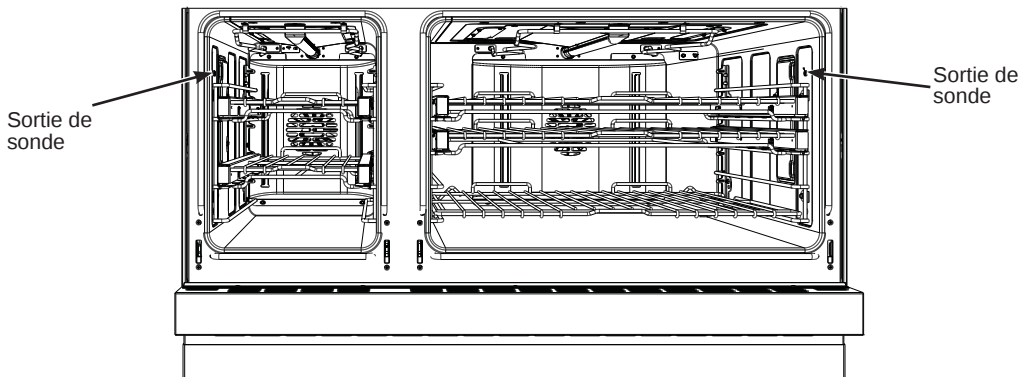
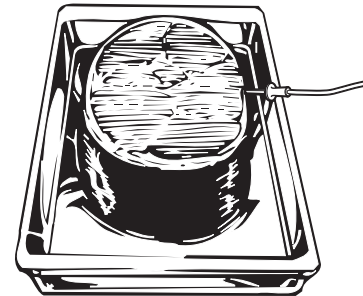
Insertion correcte de la sonde

Une fois la viande préparée et placée sur le récipient de cuisson, suivez les instructions suivantes pour insérer la sonde correctement.

- Insérez la sonde de façon que sa pointe se place dans le centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour les meilleurs résultats, la sonde doit être insérée à fond dans l'aliment. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle pourrait manquer de mesurer précisément la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier de petite taille, ne conviennent pas bien à la cuisson avec sonde en raison de leur forme ou leurs dimensions.
- La sonde ne doit pas toucher à l'os, au gras ou aux nerfs.
- Pour la volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour les rôtis désossés, insérez la sonde dans le centre de la viande.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossés, insérez la sonde dans le centre de l'articulation ou du muscle le plus bas et le plus volumineux.
- Pour les casseroles ou les plats du genre pain de viande, insérez la sonde dans le centre du récipient.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au dessus des branchies dans la partie la plus en chair, parallèlement à l'épine dorsale.



La sonde de température est en forme de brochette à une extrémité et comporte une fiche à l'autre extrémité qui va dans la sortie de sonde dans le four.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

SONDE DE TEMPÉRATURE (suite)

Utilisation de la sonde

Pour utiliser la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (voyez Insertion correcte de la sonde).
2. Placez l'aliment dans le four et connectez la sonde dans la prise de sonde dans le four.
3. Sélectionnez le mode et la température de cuisson désirés. Avant de presser Start, pressez **l'icône de la sonde** dans la partie inférieure gauche de l'écran. La fenêtre de réglage de la sonde apparaîtra. Entrez le température d'aliment désirée et pressez Start. Vous pouvez régler la température de la sonde entre 100°F et 200°F.

Pour utiliser la sonde avec préchauffage :

1. Pressez la touche du mode de cuisson désiré (**Traditional Bake**, **Convection Bake** ou **Convection Roast**) et entrez la température de cuisson désirée.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (voyez Insertion correcte de la sonde).
3. Une fois le four préchauffé, placez l'aliment dans le four et connectez la sonde dans sa prise en vous assurant de l'insérer à fond. Usez de prudence, les parois du four et la sortie de la sonde sont chaudes.
4. Le four va détecter que la sonde est insérée et la fenêtre de réglage de la sonde apparaîtra. Entrez le température d'aliment désirée et pressez **Start**. Vous pouvez régler la température de la sonde entre 100°F et 200°F.

Directives concernant l'entretien de la sonde

- L'utilisation de sondes différentes de celle fournie avec ce produit risque d'endommager le connecteur de la sonde.
- Utilisez la poignée de la sonde et de la fiche pour les insérer ou retirer de la viande ou du connecteur.
- Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le cordon lors du retrait.
- Pour éviter d'endommager la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant d'insérer la sonde.
- Afin de prévenir d'éventuelles brûlures, attendez que la sonde s'est refroidie avant de débrancher la sonde du connecteur.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle de rôtissage ou de nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

GUIDE DE CUISSON AU FOUR

CONSEILS SUR LES RÉCIPIENTS DE CUISSON AU FOUR

La matière, la finition et la taille des récipients ont un effet sur les résultats de la cuisson.

Les casseroles foncées et enrobées absorbent la chaleur plus rapidement que celles qui sont pâles ou luisantes. Les casseroles qui absorbent davantage peuvent produire une croûte plus foncée, croustillante et épaisse. Si vous utilisez des récipients foncés et enrobés, vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson minimal. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de récipients, envisagez de réduire la température du four de 25°F la prochaine fois.

Les casseroles luisantes peuvent cuire les aliments plus uniformément, par exemple pour les gâteaux ou les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique chauffent lentement mais retiennent bien la chaleur. Ces types de casseroles conviennent bien aux tartes et aux crèmes pâtissières.

Les casseroles isolées à l'air chauffent lentement et peuvent réduire le brunissement du fond.

Gardez les récipients de cuisson propres pour favoriser un chauffage uniforme.

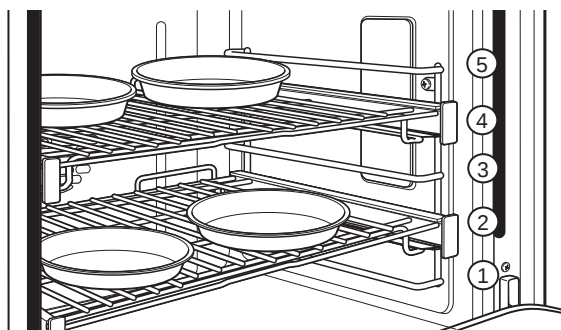
Les récipients en grès chauffent lentement et retiennent bien la chaleur. On recommande de préchauffer ce type de récipient si c'est possible. Un temps de cuisson supplémentaire peut s'avérer nécessaire.

Les récipients utilisés pour les modes de grillage (Broil) doivent convenir à cette méthode de cuisson.

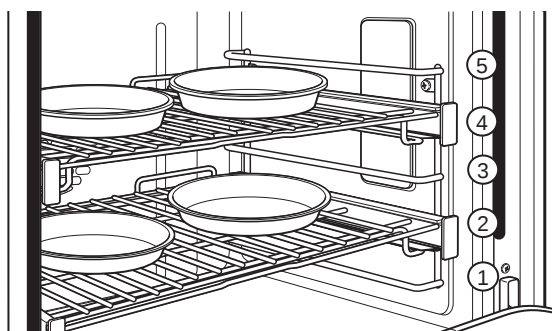
TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Boulangerie				
Gâteaux étagés, gâteaux plaques, gâteaux Bundt, muffins, pains éclairs sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles*	Cuisson au four (Bake) Convection Bake	-	2 and 4	Assurer une bonne circulation d'air (voir illustration ci-dessous).
Gâteaux mousselines (gâteaux des anges)	Cuisson au four (Bake)	1	1	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Biscuits, petits gâteaux secs, scones sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Biscuits, petits gâteaux secs, scones sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	2 and 3	2 and 4 1, 3, and 5	Assurer une bonne circulation d'air.
Pains à la levure	Fermentation (Proof)	1 or 2	2 or 3	Recouvrir la pâte lâchement.
	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	

Suite à la page suivante

*Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Positionnez les moules de façon qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre, comme illustré.



Positions de grille pour 4 étages de gâteau à la fois



Position des grilles pour la cuisson par convection de 4 étages de gâteau à la fois.
Centrer les moules sur les grilles tel qu'illustré.

GUIDE DE CUISSON AU FOUR

TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Bœuf et porc				
Hamburgers	Grillage maximal (Broil High) Grillage par convection maximal (Convection Broil High)	3 ou 4	4 ou 5	Utiliser une lèchefrite; placer plus bas pour une viande saignante ou moins la saisir. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Steaks et côtelettes	Grillage maximal (Broil High) Grillage par convection maximal (Convection Broil High)	3 ou 4	4 ou 5	Utiliser une lèchefrite; placer plus bas pour une viande saignante ou moins la saisir. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Rôtis	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 ou 3	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Casseroles	Cuisson au four (Bake)	2 ou 3	2 ou 3	
Poisson	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low)	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 or 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 or 4 (>1/2 po)	Baisser l'aliment pour moins saisir la viande ou obtenir une cuisson saignante. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Aliments prêt-à-servir congelés				
Pizza sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 ou 3	Ne pas préchauffer.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	-	2 et 4	Espacer les pizzas de gauche à droite, ne pas les placer directement au-dessus de l'autre.
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 ou 3	Ne pas préchauffer. Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	2 et 3	2 et 4	Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.
Volaille				
Poulet entier	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 ou 3	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Poitrines, cuisses, pilons non désossés	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low) Cuisson au four (Bake)	2	2 ou 3	Si pané ou enrobé de sauce, éviter les modes à grillage maximal (Broil High). Griller avec le côté peau vers le bas en premier. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour les meilleurs résultats, centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Poitrines de poulet désossées	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low) Cuisson au four (Bake)	2	2 ou 3	Baisser l'aliment pour moins saisir la viande ou obtenir une cuisson saignante, et le monter pour saisir davantage la viande et augmenter le brunissage lors du grillage. Pour les meilleurs résultats, centrer l'aliment sous l'élément de grillage ou le brûleur.
Dinde entière	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	-	1 ou 2	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	-	2	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Légumes	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast) Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low)	2 ou 3	3	Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.

Cuisez les aliments complètement pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.

PANNEAU DE COMMANDE

Il est préférable d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau, ou du vinaigre et de l'eau, rincez à l'eau claire et séchez en polissant avec un linge doux. N'utilisez pas des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, des tampons à récurer en plastique ni des nettoyants pour le four sur votre panneau de commande car ils endommageront son fini.

LÈCHEFRITE, TÔLE PERFORÉE ET GRILLE DE RÔTISSAGE

⚠ ATTENTION

Ne nettoyez pas la lèchefrite, la tôle perforée ni la grille de rôtissage dans un four à autonettoyage.

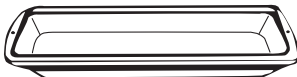
Ne rangez pas moule à cuisson ou de grille sale dans le four. Éliminez toujours tout excès de graisse.

Le moule à cuisson, la grille et la grille de rôtissage sont lavables au lave-vaisselle. Toutefois, les plats cuits doivent être lavés à la main à l'aide d'un nettoyant de four ou d'un détergent abrasif.

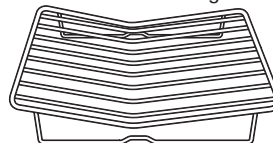
Tôle perforée



Moule à cuisson



Grille de rôtissage



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

EXTÉRIEUR DU FOUR

N'utilisez pas des nettoyants pour le four, des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier, des tampons à récurer ou des poudres de nettoyage sur l'intérieur ou l'extérieur du four. Nettoyez avec du savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante et à l'écart des rayons directs du soleil lorsque vous les nettoyez.

Si une tache persiste sur la garniture de l'évent de la porte, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge à récurer pour de meilleurs résultats. Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

Surfaces peintes

Les surfaces peintes peuvent comprendre la porte et les garnitures autour du panneau de commande. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas des nettoyants pour four du commerce, des nettoyants en poudre, de la laine d'acier ou des abrasifs durs sur une surface peinte.

Acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour acier inoxydable. Les nettoyants qui contiennent de l'acide oxalique tels que Bar Keepers Friend™ Soft Cleanser vont éliminer la rouille, le ternissement et les petites taches. Utilisez uniquement un nettoyant liquide exempt d'abrasif et frottez dans la direction des lignes de brosse à l'aide d'une éponge douce et humide. Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage y compris ceux pour électroménagers en acier inoxydable, voyez la section Soutien au consommateur pour plus d'informations.

INTÉRIEUR DU FOUR

L'intérieur de votre nouveau four doit être nettoyé manuellement ou par le mode de nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas des nettoyants pour le four (sauf si certifié pour four à autonettoyage) des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier ni des tampons à récurer sur l'intérieur du four. Nettoyez avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante lorsque vous les nettoyez.

Mode de nettoyage à la vapeur (Steam Clean)

La fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) sert à nettoyer les salissures légères de votre four à des températures plus basses que celles de l'autonettoyage (Self Clean).

Pour utiliser la fonction Steam Clean :

1. Commencez par le four à température ambiante.
2. Essuyez la graisse et les salissures excédentaires du four.
3. Versez une tasse d'eau dans le fond du four.
4. Fermez la porte.

N'ouvrez pas la porte durant les 30 minutes du cycle Steam Clean. À la fin du cycle Steam Clean, absorbez l'eau résiduelle et essuyez la saleté des parois et de la porte du four qui a été ramollie par la vapeur.

NETTOYAGE À LA VAPEUR DU FOUR

Pour utiliser la fonction Steam Clean :

1. Sélectionnez **CLEAN** sur le menu principal, puis sélectionnez **STEAM CLEAN**.
La commande règle automatiquement la durée du cycle de nettoyage recommandée.
2. Pressez le bouton **START** pour démarrer le cycle STEAM CLEAN. Si « CLOSE door » défile sur l'écran, le cycle a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée. Fermez la porte du four.
Pour interrompre un cycle de nettoyage, pressez **CANCEL** (CANCEL).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FOUR AUTONETTOYANT

Sécurité

La fonction d'autonettoyage du four a été conçue pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four en utilisant des températures très élevées pour brûler les résidus de nourriture.

AVERTISSEMENT

Essayez l'excès de graisse et les autres résidus d'aliments à l'aide d'un chiffon humide. Les résidus de nourriture risquent prendre feu, au risque de provoquer des dommages liés à la fumée et à la chaleur.

- Ne nettoyez pas les joints du four au risque de provoquer des dommages.
- Retirez les ustensiles, la lèchefrite, la grille, la sonde et toute feuille d'aluminium du four.
- Assurez-vous que la lentille de la lumière du four et le cadre de la lentille soient bien à leur place.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four, d'abrasifs ou de protecteurs à proximité ou dans le four en cours de nettoyage.

- Nous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou via une hotte de ventilation ou un ventilateur pendant le nettoyage.
- Nettoyez les résidus du cadre et autour de la porte du four, à l'extérieur des joints du four. Ces zones doivent être nettoyées à la main.
- Les plateaux du four doivent être laissés à l'intérieur pendant le nettoyage.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont très sensibles aux émanations résultant du cycle de nettoyage automatique d'un four. Installez les oiseaux dans une autre pièce parfaitement ventilée.

REMARQUE : Si un brûleur de surface est allumé après le début du cycle d'autonettoyage, le cycle d'autonettoyage du four est annulé.

REMARQUE : Le nettoyage automatique ne fonctionnera pas si la sonde de température est insérée.

Comment régler le four sur le nettoyage

1. Éteignez tous les brûleurs de surface. (Le cycle **CLEAN (Nettoyage)** ne démarrera que lorsque tous les brûleurs de surface auront été éteints.)
2. Fermez la porte.
3. Sélectionnez l'option More, puis sélectionnez Self Clean.
4. La commande est réglée automatiquement sur la durée de nettoyage recommandée (3 heures). La durée de nettoyage peut être ajustée sur 3, 4 ou 5 heures. L'écran affichera le temps restant.
5. Poussez le bouton d'affichage du four (START) pour démarrer le cycle SELF CLEAN (autonettoyage).
Le symbole  clignotera lorsque la porte du four est bloquée. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte pendant le nettoyage.
6. Une fois le programme de nettoyage terminé et le four refroidi, le  s'éteindra.
Pour interrompre un cycle d'autonettoyage, pressez le bouton **CANCEL (annuler)** Lorsque le four a suffisamment refroidi pour ne plus présenter de risque, le symbole  s'éteindra indiquant que la porte est peut-être ouverte.
Un programme interrompu ne peut pas être redémarré avant que le four ne soit suffisamment froid de sorte que la porte se débloque.

Après un cycle d'autonettoyage

Vous remarquerez la présence de cendre blanche à l'intérieur du four. Essayez-la à l'aide d'un chiffon humide après refroidissement du four.

Si les traces blanches persistent, retirez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les avec un mélange de vinaigre et d'eau. Ces dépôts sont en général des restes de sel que le programme de nettoyage automatique ne peut éliminer.

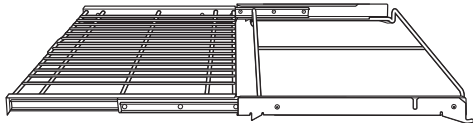
Si le four est encore sale après un programme, répétez le programme.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

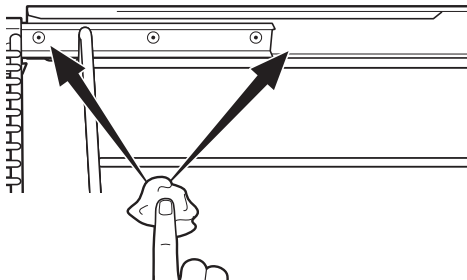
GRILLES DE FOUR

Périodiquement, les grilles du four devront être lubrifiées à l'aide du lubrifiant au graphite livré avec votre cuisinière. Pour commander une graisse Graphite supplémentaire, appelez notre centre de pièces au 800.561.3344 et mentionnez la référence WB02T10303.

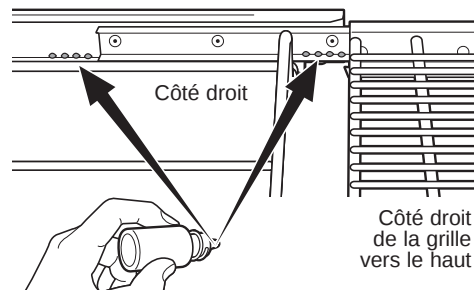
1. Retirez la grille du four. Voir la section Grilles de four extensibles.
2. Dépliez totalement la grille sur la table ou le plan de travail. Nous vous recommandons de placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



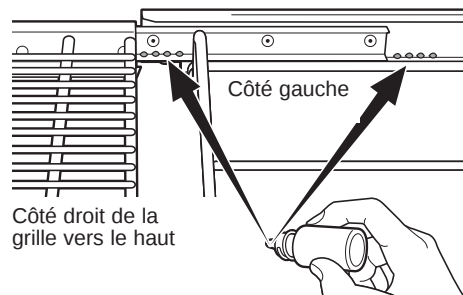
3. Si vous constatez la présence de résidus sur les barres coulissantes, éliminez-les à l'aide d'une serviette en papier.
REMARQUE : Tout lubrifiant graphite essuyé doit être réappliqué.



4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme coulissant gauche de la grille, appliquez quatre (4) gouttelettes de lubrifiant sur les deux (2) chenilles du mécanisme coulissant à proximité des porte-roulements.



5. Faites de même pour le mécanisme coulissant droit.



6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étaler le lubrifiant.
7. Remplacez le bouchon du lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, placez la grille avec le côté droit à la verticale et introduisez-la dans le four. Voir la section Grilles de cuisson extensibles.
9. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque grille.

REMARQUE : N'utilisez pas pulvérisateur pour huiles de cuisson ou tout autre aérosol de lubrifiant sur les glissières.

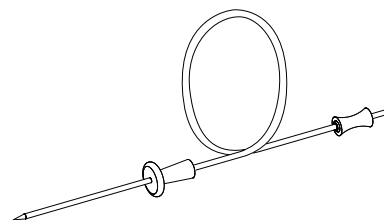
SONDE DE TEMPÉRATURE

Laissez la sonde de température refroidir avant de procéder au nettoyage.

Il est recommandé de nettoyer la sonde au savon et à l'eau à la main.

Ne plongez pas la sonde de température dans l'eau.

Ne rangez pas la sonde de température dans le four.



BAS DU FOUR

Le bas du four est doté d'un fini en porcelaine émaillée. Pour faciliter le nettoyage, protégez le bas du four contre les débordements excessifs. Vous pouvez utiliser une feuille ou une plaque en aluminium pour recueillir les débordements en la plaçant sur la grille en dessous de celle sur laquelle vous cuisez. Cela est particulièrement important lorsque vous cuisez une tarte aux fruits ou d'autres aliments très acides. Les garnitures de fruits ou d'autres aliments très acides (tels que tomates, choucroute et sauces avec vinaigre ou jus de citron) peuvent causer une corrosion par piquage qui endommage la surface en porcelaine, et ces débordements doivent être nettoyés immédiatement.

Ne recouvrez jamais complètement une grille avec du papier aluminium. Cela va gêner la circulation de la chaleur et produira une cuisson médiocre.

Pour nettoyer les débordements, utilisez de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer rempli de savon. Rincez bien pour retirer le savon avant l'autonettoyage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

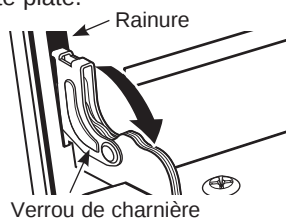
PORTE DE FOUR AMOVIBLE À FERMETURE SOUPLE

La porte est très lourde. Retirez-la et soulevez-la avec précaution.

Ne la soulevez pas par la poignée.

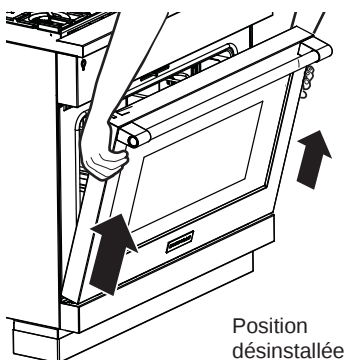
Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Appuyez sur les butées de charnière vers le cadre de la porte, sur la position déverrouillée. Il vous faudra peut-être un tournevis à tête plate.



Rabattez les verrous pour débloquer

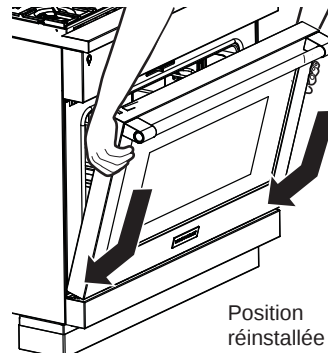
3. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte sur la partie supérieure.



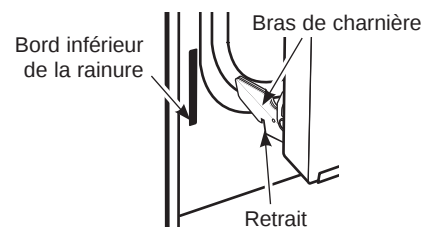
4. Fermez la porte sur la position de désinstallation de porte, (15 degrés environ par rapport à la position fermée) et soulevez-la jusqu'à ce que le bras de la charnière sorte de la rainure.

Pour réinstaller la porte :

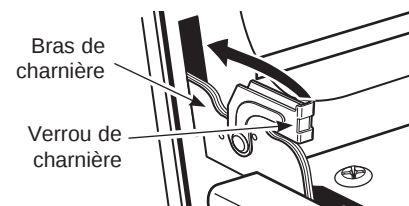
1. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte sur la partie supérieure.



2. Avec la porte sur le même angle que la position désinstallée, positionnez le retrait du bras de charnière dans le bord inférieur de la rainure de charnière. L'entaille sur le bras de charnière doit être entièrement positionnée dans le bas de la rainure.



3. Ouvrez la porte en grand. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, le retrait n'est pas correctement positionné dans le bord inférieur de la rainure.



Remonter les verrous pour les enclencher

4. Enfoncez les butées de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, sur la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Nettoyage de l'intérieur de la porte

Ne laissez pas l'eau excédentaire pénétrer dans les trous ou les fentes de la porte.

Avec du savon à vaisselle, essuyez toute éclaboussure sur le verre. Utilisez une lame à rasoir sécuritaire à un seul côté coupant pour les éliminer. Essuyez ensuite le verre à l'aide d'un linge savonneux pour retirer tout résidu puis séchez bien.

Vous pouvez nettoyer la zone à l'extérieur du joint d'étanchéité à l'aide d'un tampon à récurer en plastique rempli de savon. Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte car il offre une très faible résistance à l'abrasion.

Vous devez remplacer le joint d'étanchéité si vous observez qu'il est usé, effiloché ou autrement endommagé.

Nettoyage de l'extérieur de la porte

Si une tache persiste sur la garniture de l'évent de la porte, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge à récurer pour de meilleurs résultats. N'utilisez pas cette méthode sur une quelconque autre surface.

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour acier inoxydable. Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage y compris ceux pour électroménagers en acier inoxydable, voyez la section Soutien au consommateur pour plus d'informations.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

LAMPES DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE

ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE : Avant de remplacer l'ampoule de la lampe du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou au panneau des disjoncteurs. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE :

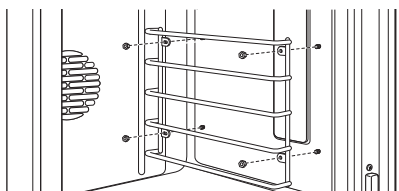
Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.

Chaque four est équipé de colonnes lumineuses halogènes situées sur les parois latérales du four. Les lampes s'allument lorsque la porte est ouverte ou si le four est en mode cuisson. Chaque lumière se compose d'un couvercle de lampe amovible avec deux clips de fixation et d'un compartiment lumineux de trois ampoules halogènes.

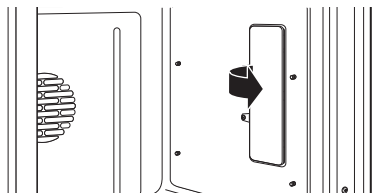
Veillez à laisser l'ampoule et le couvercle refroidir complètement. Pour votre sécurité, ne touchez pas une ampoule brûlante avec vos mains ou un chiffon doux.

Pour retirer :

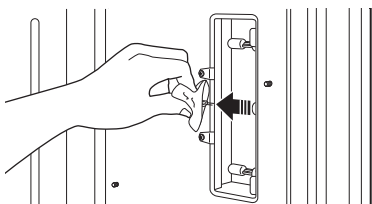
1. Retirez les grilles du four. Voir la section Grilles de four extensibles.
2. A l'aide d'un tournevis à douille 7/16 po, retirez les quatre écrous qui fixent les supports de la grille à la paroi du four.



3. Retirez la protection de verre de la lampe en sortant son extrémité arrière et en l'enroulant vers vous. Ne retirez pas les vis.



4. A l'aide de gants ou d'un chiffon doux, retirez l'ampoule grillée en tirant dessus.



Pour procéder au remplacement :

Utilisez une ampoule halogène 120 V neuve, avec des broches G8, non supérieure à 40 watts.

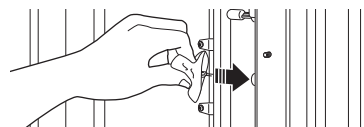


Vous pouvez commander des ampoules de rechange par téléphone au 800.561.3344. Numéro de pièce pour la commande WB25X39610.

REMARQUE : Les ampoules de puissance supérieure endommageront votre four.

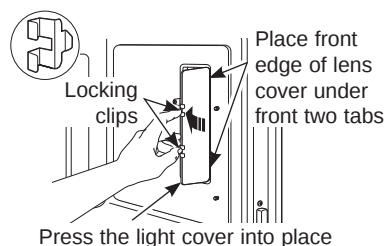
A l'aide de gants ou d'un chiffon doux, retirez l'ampoule de son emballage. **Ne touchez pas l'ampoule avec vos mains.** L'huile émanant de la peau de vos mains risque de laisser des traces sur la surface en verre et provoquer la défaillance prématurée de l'ampoule. Si vous touchez le verre, nettoyez-le à l'alcool avant installation.

1. Insérer l'ampoule au fond de la douille.



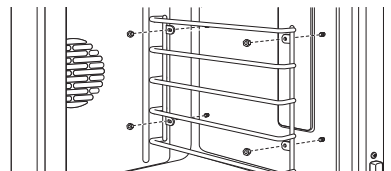
2. Replacez la protection de lampe, en plaçant son extrémité avant sous les deux languettes avant dans le compartiment à lampe. Enroulez l'extrémité arrière en veillant à ce qu'elle soit correctement insérée.

REMARQUE : Si les clips de fixation se détachent de la protection de la lentille de verre, maintenez-les sur la protection dans la bonne position, tout en remplaçant la protection sur le compartiment.



La protection de lampe doit être installée lorsque vous utilisez le four.

3. Réinstallez le support de la grille. Veillez à l'orienter de sorte que les languettes supérieures des écrous soient le plus proches possible du dessus du four. Fixez à l'aide des quatre écrous dévissés récemment, mais ne serrez pas trop ou vous risqueriez de briser l'émail.



4. Replacez les grilles. Voir la section Grilles de four extensibles.
5. Remettez le four sous tension.

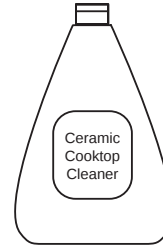
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DE LA VITRE DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson, suivez les étapes suivantes :

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique. Cela contribue à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. L'utilisation régulière d'un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique aidera à conserver l'aspect neuf de celle-ci.
3. Ils procurent les entrées et les sorties d'air nécessaires pour que la cuisinière puisse refroidir et fonctionner correctement. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique directement sur celle-ci.
4. Utilisez une serviette de papier ou une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
5. Utilisez un linge sec ou une serviette de papier pour retirer tous les résidus de nettoyage. Nul besoin de rincer.

REMARQUE : Il est très important de NE PAS chauffer la table de cuisson avant son nettoyage complet.



Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.

RÉSIDUS CALCINÉS

REMARQUE : Vous pouvez ENDOMMAGER la surface en vitrocéramique si vous utilisez des tampons à récurer différents de ceux recommandés than those recommended.

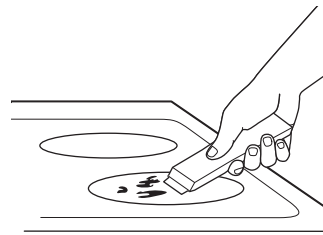
1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés.
3. À l'aide d'une éponge nettoyante antirayures pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone des résidus en appliquant une pression au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus selon le besoin.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus retirés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette de papier.



Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique

RÉSIDUS CALCINÉS DIFFICILES À ENLEVER

1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à tranchant unique placé à 45° contre la surface et grattez la salissure. Il sera nécessaire d'appliquer une pression sur le grattoir pour retirer les résidus.
3. Après l'utilisation du grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés. Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour retirer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus retirés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette de papier.



On peut se procurer un grattoir pour table de cuisson en vitrocéramique et tous les produits recommandés dans nos Centres de pièces. Voyez les instructions dans la section « Assistance / Accessoires ».

REMARQUE : N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

TRACES DE MÉTAL ET RAYURES

1. Veillez à ne pas glisser de marmites ni de casseroles en travers de la table de cuisson. Cela laisserait des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson.

Il est possible de faire disparaître ces marques à l'aide d'un nettoyeur pour table de cuisson en vitrocéramique et une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique.

2. Si par mégarde des marmites dotées d'un mince revêtement en aluminium ou en cuivre s'assèchent à la suite d'une ébullition, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson.

On doit alors nettoyer la décoloration immédiatement avant de chauffer à nouveau car elle pourrait s'avérer permanente.

REMARQUE : Vérifiez que le dessous des casseroles ne présente pas de rugosité pouvant rayer la table de cuisson.

DOMMAGES CAUSÉS PAR DU SUCRE CHAUD OU DES MATIÈRES PLASTIQUES FONDUES

1. Éteignez toutes les unités de la table de cuisson. Enlevez toutes les casseroles chaudes.
2. Portez des gants de cuisine :
 - a. Utilisez un grattoir à lame simple (grattoir pour table de cuisson en vitrocéramique) pour repousser les matières fondues sur une surface froide de la table de cuisson.
 - b. Enlevez les matières fondues avec une serviette en papier.
3. Vous devez laisser toute matière fondue que vous n'avez pas réussi à enlever jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.
4. Ne réutilisez jamais la table de cuisson avant d'avoir enlevé complètement les résidus

NOTE : S'il s'est déjà formé sur votre table de cuisson en vitrocéramique des creux ou des piqûres, vous devrez la remplacer. Dans ce cas, vous devez appeler le service.

NOTE: D'après nos essais, il semble que si vous cuisinez des aliments riches en sucre comme de la confiture ou du caramel, et s'ils débordent, ils peuvent occasionner des dommages permanents à la surface de vitrocéramique si vous ne la nettoyez pas immédiatement.

ACCESSOIRES

Vous êtes à la recherche d'autres articles?

Monogram™ propose une variété d'accessoires afin d'améliorer votre expérience de cuisson et d'entretien!

Reportez-vous à la page sur le Soutien au consommateur pour des renseignements sur notre site Web.

Les produits suivants et d'autres encore sont offerts :

Pièces

Trousse sous vide

Nettoyant et polisseur pour acier inoxydable

TRUCS DE DÉPANNAGE

Économisez du temps et de l'argent! Consultez les tableaux des pages suivantes, et vous n'aurez peut-être pas à appeler le service à la clientèle.

FOUR ET AFFICHAGE

Problème	Cause Possible
Le Four Ne Fonctionne Pas	Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Les commandes du four sont réglées pour le nettoyage. Laissez le four refroidir si nécessaire, puis ouvrez la porte.
Les Lampes Du Four Ne Fonctionnent Pas	L'ampoule est défectueuse. Remplacez l'ampoule. Les lampes du four ne s'allument pas pendant l'autonettoyage. Le four est en mode Proof (Levée). Les lampes s'allument et s'éteignent successivement pour maintenir la température de levée. Dans la section « Utilisation de la cuisinière », vérifiez le paramètre « Éclairage du four » qui permet d'activer ou de désactiver l'arrêt automatique de l'éclairage du four.
Le Plat Ne Cuit Pas Ou Ne Rôtit Pas Correctement	Les commandes du four sont mal réglées. Voir la section Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage). Four non préchauffé pendant une durée suffisante, attendez que le four signale la fin du préchauffage. Ustensiles de cuisson inappropriés ou ustensiles d'une taille inappropriée. Voir les conseils pour la cuisson. Grilles dans la mauvaise position. Voir la section Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage). Utilisez une feuille d'aluminium pour ralentir le dorage pendant le rôtissage. Le thermostat du four doit être ajusté. Voir la section Réglage du thermostat du four.
Le Plat Ne Grille Pas Correctement	Ce modèle est conçu pour griller en porte fermée uniquement. Fermez la porte. Grillez avec la porte fermée. Le four n'est pas réglé sur BROIL (Griller). Voir la section Broiling (Cuisson au grill). La sonde est branchée à la prise du four. Retirez la sonde du four. La position de cuisson n'est pas la bonne. Les ustensiles ne sont adaptés pour griller. Utilisez le moule/plat et la grille fournis avec votre four. Le papier aluminium utilisé dans le plat et la grille n'a pas été placé correctement et coupé selon les recommandations.
Son de craquement ou de claquement.	C'est normal. Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant la cuisson et le nettoyage.
La Température Du Four Est Trop Faible Ou Trop Forte	Le thermostat du four doit être réglé. Voir la section Réglage du thermostat du four.
F- Et Un Numéro Fclignotent Sur L'écran	Le four a un code d'erreur de fonctionnement. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en route. Coupez l'alimentation du four pendant 30 secondes et rebranchez l'alimentation. Si le code d'erreur se répète, appelez un réparateur.
L'écran Est Noir	L'écran est noir lorsque le four ou le minuteur n'est pas utilisé. Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
Le Message « Probe » (Sonde) S'affiche Sur L'écran	Ceci a pour but de vous rappeler d'introduire la sonde de température après l'avoir branché. Introduisez une sonde de température.
Vapeur Provenant De L'évent	Si vous l'utilisez en mode convection, il est normal de voir de la fumée s'échapper de l'évent du four. Le nombre de positions de cuissons ou la quantité d'aliments en cours de cuisson augmentant, la quantité de vapeur augmentera.
Coupure de courant	si vous avez utilisé le four pendant une coupure de courant ou une surtension, redémarrez le four.
Odeur D'huile Ou De Brûlé Provenant De L'évent	C'est normal dans un four neuf, l'odeur disparaîtra.
Un Odeur Forte	C'est provisoire. Il est fréquent qu'une odeur provenant de l'isolation qui entoure l'intérieur du four se dégage lors des premières mises en route.
Bruit Du Ventilateur	Un ventilateur de convection ou de refroidissement (selon la fonction que vous utilisez) peut s'allumer. C'est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allumera pour refroidir les composants internes. Il fonctionnera probablement après l'extinction du four. Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte s'ouvre.
Le Ventilateur De Convection N'est Pas Toujours En Marche.	Pour optimiser le rendement, le ventilateur de convection (selon la fonction que vous utilisez) peut passer par des cycles marche-arrêt jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte. Cela est normal. De plus, le ventilateur peut tourner en alternance dans le sens horaire et antihoraire jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte.
De La Condensation Ou Du Brouillard Embue L'intérieur De La Vitre De Porte.	La présence de condensation ou de brouillard sur l'intérieur de la vitre de la porte du four est normale durant le préchauffage du four et elle disparaît habituellement à la fin du cycle de préchauffage.

TRUCS DE DÉPANNAGE

Problème	Cause Possible
Le Four Ne Se Met Pas En Autonettoyage	La température du four est trop élevée pour fonctionner en mode d'autonettoyage. Laissez le four refroidir en dessous de la température de fermeture et réglez les commandes à nouveau. Les boutons sont mal réglés. Voir la section Four en mode nettoyage automatique.
Le Four Est Sale Après Un Programme De Nettoyage	Le four est extrêmement sale. Nettoyez les éclaboussures coriaces avant démarrer le nettoyage. Les fours extrêmement sales devront probablement être à nouveau nettoyés. Le four est branché sur une alimentation 208 V. Réglez le temps de nettoyage sur 5 heures. Les boutons sont mal réglés. Voir la section Four en mode nettoyage automatique.
Les Grilles Du Four Sont Difficiles À Coulisser	Les grilles doivent être nettoyées dans le programme d'autonettoyage et régulièrement lubrifiées. Ne pulvérisez pas de produit pour cuisine ou autres lubrifiants. Voir Grilles de four extensibles dans la section Entretien et nettoyage.
Le Minuteur Ne Marche Pas	Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur si le four est en mode nettoyage automatique.

CASSEROLE HESTAN CUE®

Problème	Cause Possible	Correctifs
Pas d'appariement ou d'activation de l'ustensile en tapant la poignée	Vous ne tapez pas assez fermement.	Tapez fermement l'ustensile deux fois (ou cognez) sur le capuchon d'extrémité en plastique noir.
	La pile dans l'ustensile est faible ou épuisée.	Remplacez la pile AAA en installant son extrémité positive vers l'extérieur de la poignée.
	Utilisation d'un ustensile incompatible.	Vérifiez que l'ustensile est muni d'un capuchon d'extrémité noir qui se dévisse du bout de la poignée. Les ustensiles dotés d'un module ovale où l'on peut lire « Hestan Cue® » ne fonctionneront pas.
Problèmes de performance ou techniques mineurs y compris de lire une température de réglage de 20°F ou 100°F	Électroménager ou logiciel de l'ustensile périmés.	Connectez votre électroménager à l'application mobile SmartHQ™ et mettez le logiciel à jour. Connectez votre électroménager et l'ustensile à l'application Hestan® Smart Cooking et mettez le logiciel à jour.
L'électroménager a annulé mon mode de cuisson de précision	La pile dans l'appareil est faible ou épuisée.	Remplacez la pile AAA dans l'ustensile.
	Logiciel de l'appareil ou de l'ustensile obsolète.	Connectez votre appareil à l'application mobile SmartHQ™ et mettez le logiciel à jour. Connectez votre appareil et l'ustensile à l'application Hestan® Smart Cooking et mettez le logiciel à jour.
	Votre ustensile de cuisson de précision est hors de portée.	Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile.
	Votre ustensile de cuisson de précision a un problème informatique.	
	L'électroménager a perdu la communication avec votre ustensile de cuisson de précision.	Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile ou l'électroménager. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile ou de l'électroménager.
Impossible d'atteindre la température du réglage en mode de cuisson de précision	L'eau en ébullition ou la cuisson d'aliments à base de liquide à haute température entraînera un arrêt de la température à proximité de celle du réglage.	Utilisez les réglages de température pour la friture, le sauté et la saisie lorsque vous utilisez des ustensiles Hestan Cue®.
La pile d'un ustensile Hestan Cue® ne dure pas aussi longtemps que prévu	La casserole est soumise à de légères vibrations lorsqu'elle n'est pas utilisée.	Tournez le capuchon d'extrémité en plastique noir de la poignée d'un demi-tour pour couper l'alimentation.

TRUCS DE DÉPANNAGE

TABLE DE CUISSON

Problème	Causes possibles	Que faire
Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou la cuisson est lente	Utilisation d'un récipient incorrect.	Utilisez des récipients recommandés pour l'induction, à fond plat et qui correspondent à la taille de l'élément de surface.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement pour l'élément de surface utilisé.
Témoin de l'arc du niveau de puissance clignotant	Type incorrect de récipient.	Utilisez un aimant pour vérifier que le récipient est compatible avec l'induction.
	Récipient trop petit.	Témoin « ON » qui clignote - la dimension de la casserole est inférieure à la taille minimum de l'élément. Consultez la section Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.
	Mauvaise position du récipient.	Centrez le récipient sur l'anneau de cuisson.
	Les touches +, - ou de verrouillage ont été touchées avant la mise en marche de l'élément.	Consultez le chapitre « Fonctionnement des éléments de cuisson ».
Rayures sur la surface vitrée de la table de cuisson	Utilisation de mauvaises méthodes de nettoyage.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Utilisation d'un récipient avec des aspérités sur le fond ou présence de particules (sable ou sel) entre le récipient et la surface de la table de cuisson. Quelqu'un a fait glisser récipient à la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant utilisation et utilisez une batterie de cuisine avec des fonds lisses.
Zones décolorées sur la table de cuisson	Des projections alimentaires n'ont pas été nettoyées avant l'utilisation suivante.	Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Surface chaude sur un modèle avec une vitre de table de cuisson légèrement colorée.	C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est un phénomène temporaire qui disparaîtra lorsque la vitre refroidira.
Plastique fondu sur la surface	La table de cuisson chaude est entrée en contact avec un plastique posé sur la table de cuisson chaude.	Consultez la section Surface vitrée – possibilité d'un dommage définitif dans la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
Trou (ou échancrure) dans la table de cuisson	Un mélange sucré chaud a été projeté sur la table de cuisson.	Contactez un technicien qualifié pour un remplacement.
La détection/mesure de taille du récipient ne fonctionne pas correctement	Utilisation d'une batterie de cuisine incorrecte.	Utilisez un récipient plat compatible avec l'induction et qui correspond à la taille minimale requise par l'élément utilisé. Consultez la section Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.
	Mauvais positionnement du récipient.	Assurez-vous que le récipient est centré sur l'élément de surface correspondant.
	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez le réglage correct de la commande.
Bruit	Des bruits peuvent être entendus : bourdonnement, sifflement et ronflement	Ces bruits sont normaux. Consultez la section Bruit de cuisson.
Touches du clavier inopérantes	Le clavier est sale.	Nettoyez le clavier.
	Un fusible de votre domicile peut avoir grillé ou le disjoncteur a sauté.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'objet, tel qu'un ustensile ou des débris, est situé au-dessus de l'interface de contrôle.	Supprimer l'objet de l'interface de contrôle
	Le liquide est situé au-dessus de l'interface de commande	Nettoyez l'interface de commande pour retirer le liquide.

GARANTIE LIMITÉE

Monogram.com

Tous les services sous garantie sont fournis par nos Centres de service d'usine, ou par un technicien Customer Care autorisé. Pour programmer un visite de service en ligne, visitez-nous sur **Monogram.com** ou appelez Monogram™ Preferred Service (800.444.1845). Veuillez garder les numéros de série et de modèle à portée de la main au moment d'effectuer un appel de service. Au Canada, visitez **monogram.ca**. In Mexico and Central America: **monogram.com.mx**

Durant une période de	Monogram™ Appliances assumera
Garantie limitée de deux ans	Pendant deux ans à compter de la date d'achat d'origine, nous vous fournirons gratuitement des pièces et mettrons à votre disposition des réparateurs à votre domicile afin de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil défectueuse en raison d'un défaut de fabrication.
Garantie à vie limitée	Pour toute la durée de vie des grilles en émail porcelaine grise du four, nous vous fournirons gratuitement des grilles de rechange si elles ne fonctionnent dans un usage domestique normal. Vous ne payez que le déplacement du technicien et tous les frais de main d'oeuvre.

Ce qui n'est pas couvert par Monogram™ :

- Les déplacements des techniciens à votre domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.
- Décoloration des grilles du four.
- Cassure des grilles porcelaine émaillée ou des grilles du four.
- Remplacement des fusibles ou réenclenchement des disjoncteurs.
- Dommages indirects liés aux éventuels dysfonctionnements de cet appareil.
- Dommages liés au transport.
- Dommages liés à un accident, incendie, inondations, catastrophes naturelles.
- Défaillance ou dommage du produit s'il est maltraité, mal utilisé, utilisé à d'autres fins que l'usage prévu, ou utilisé commercialement.
- Installation, livraison et entretien inappropriés.
Si vous rencontrez un problème d'installation, contactez votre revendeur ou installateur. Il vous incombe de fournir une alimentation, électrique, une ventilation adéquats et autres raccordements comme indiqué dans les consignes d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas accessible pour fournir le service requis.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours consiste dans la réparation du produit tel que stipulé dans la présente garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, se limitera à une période d'un an ou à la période la plus courte prescrite par la loi.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté à des fins d'usage domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une région où un réparateur autorisé Monogram™ Appliances n'est pas disponible, vous pourriez devoir assumer des frais de déplacement ou acheminer le produit à un réparateur autorisé Monogram Appliances pour faire réparer l'appareil. En Alaska, cette garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile.

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

Garant : GE Appliances, a Haier company, Louisville, KY 40225

Garant au Canada: MC Commercial Inc., Burlington, ON Ontario L7L 6C7

Garant au México: Controladora Mabe SA de CV C.P., Mexico City, 11000

Brochez votre reçu ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devez fournir la preuve de l'achat original.

