

*Use and care*

# GUIDE

---

Série Professional Pro Grand® Cuisinières à la Vapeur et à la 60"

PRD48WDSGC PRD48WISGC  
PRD606WEG PRD606WESG



**Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.**



## Table des matières

<b>1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>4</b>	7.3 En cas de panne de courant.....	27
1.1 Définitions des termes de sécurité .....	5	7.4 Fonctionnalité ExtraLow®.....	27
1.2 Informations générales.....	5	7.5 Fonctionnalité PowerBoost® .....	28
1.3 Utilisation sécuritaire .....	5	7.6 Paramètres de cuisson recommandés .....	28
1.4 Cuisson vapeur.....	9	<b>8 Plaque électrique</b> .....	<b>28</b>
1.5 Module d'induction .....	9	8.1 Fonctionnement de la plaque électrique .....	28
1.6 Fonctionnement à distance .....	10	8.2 Assaisonner la plaque de cuisson .....	28
1.7 Exigences et normes.....	10	<b>9 Fonctionnement du four</b> .....	<b>28</b>
1.8 Exigences en matière de gaz .....	10	9.1 Réglage du mode de chauffage et de la	
1.9 Mises en garde conformément à la proposition 65		température.....	28
de l'État de Californie .....	11	9.2 Limitation du temps de chauffage.....	29
<b>2 Prévenir les bris matériels</b> .....	<b>12</b>	9.3 Préchauffage rapide .....	29
2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four.....	12	9.4 Sonde à viande .....	29
2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson.....	13	9.5 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau ....	30
<b>3 Protection de l'environnement et économies</b> .....	<b>13</b>	9.6 Minuterie de cuisine .....	30
3.1 Mise au rebut de l'emballage .....	13	9.7 Minuterie du four .....	30
3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four.....	13	9.8 Mode Sabbat.....	30
3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table		9.9 Paramètres de base - Four.....	31
de cuisson.....	14	9.10 Tirer le meilleur parti de l'électroménager.....	32
<b>4 Description de l'appareil</b> .....	<b>15</b>	<b>10 Fonctionnement du four à vapeur</b> .....	<b>33</b>
4.1 Électroménager.....	15	10.1 Avant d'utiliser le four à vapeur pour la première	
4.2 Cavités du four et intérieur du tiroir-réchaud .....	17	fois .....	33
4.3 Commandes du four.....	19	10.2 Fonctionnement du four à vapeur .....	35
4.4 Boutons de commande de la cuisinière.....	19	10.3 Retrait du réservoir d'eau pendant ou après le	
4.5 Modes et fonctions de chauffage du four.....	20	fonctionnement.....	35
<b>5 Accessoires</b> .....	<b>22</b>	10.4 Après avoir utilisé le four à vapeur .....	35
5.1 Accessoires inclus - Four conventionnel .....	22	10.5 Réglages de base - four à vapeur .....	36
5.2 Accessoires inclus - Four à vapeur .....	23	10.6 Ventilateur de refroidissement.....	36
5.3 Autres accessoires.....	23	10.7 Plat évaporateur.....	36
5.4 Installation des guides de grille .....	23	10.8 Programmes de vapeur .....	36
5.5 Positions des grilles .....	24	10.9 Tirer le meilleur parti de votre four à vapeur .....	39
5.6 Utilisation sûre des grilles de four.....	24	10.10 Conseils de cuisson au four vapeur.....	39
5.7 Insertion de la grille métallique .....	24	<b>11 Fonctionnement du tiroir réchaud</b> .....	<b>50</b>
5.8 Installation des grilles Full Access® .....	24	11.1 Allumer le tiroir réchaud.....	50
<b>6 Avant d'utiliser pour la première fois</b> .....	<b>25</b>	11.2 Éteindre le tiroir réchaud .....	50
6.1 Paramètres de démarrage .....	25	11.3 Tirer le meilleur parti de votre tiroir chauffant.....	50
6.2 Nettoyage de l'appareil avant sa première		<b>12 Home Connect®</b> .....	<b>51</b>
utilisation.....	25	12.1 Home Connect® Réglages.....	51
6.3 Placement du chapeau du brûleur.....	26	12.2 Diagnostic à Distance.....	51
6.4 Placer les grilles de brûleur .....	26	12.3 Démarrage à distance .....	52
6.5 Enregistrer votre appareil.....	27	12.4 Réglage du contrôle à distance .....	52
<b>7 Fonctionnement de la table de cuisson</b> .....	<b>27</b>	12.5 Mise à jour logicielle .....	52
7.1 Allumer un brûleur.....	27	12.6 Protection des données.....	52
7.2 Rallumage automatique .....	27		

<b>13 Nettoyage et entretien .....</b>	<b>53</b>
13.1 Conseils généraux de nettoyage .....	53
13.2 Recommandations en matière de nettoyage .....	53
13.3 Fonction autonettoyante.....	58
13.4 Nettoyage à la vapeur .....	59
13.5 Détartrage .....	60
13.6 Entretien .....	61
<b>14 Dépannage .....</b>	<b>63</b>
<b>15 Élimination .....</b>	<b>65</b>
15.1 Éliminer un appareil usagé.....	65
<b>16 Service à la clientèle.....</b>	<b>65</b>
16.1 Connexion au service à la clientèle à distance .....	66
16.2 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) .....	66
16.3 Emplacement de la plaque signalétique .....	66
16.4 Enregistrement de produit.....	66
<b>17 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT.....</b>	<b>66</b>
17.1 Couverture de la garantie limitée.....	66
17.2 Durée de la garantie.....	67
17.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif.....	67
17.4 Produit hors garantie.....	67
17.5 Exclusions de garantie .....	67
17.6 Obtention du service de garantie.....	68
17.7 Information sur le produit .....	68



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lorsque vous utilisez l'appareil, suivez les précautions de base, et notamment les consignes de sécurité suivantes.

**⚠ AVERTISSEMENT : Si les directives ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie ou d'explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou un décès.**

- Ne pas conserver ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ**
  - Ne pas essayer de mettre un appareil sous tension.
  - Ne pas toucher d'interrupteur de courant électrique.
  - Ne pas utiliser de téléphones dans l'édifice.
  - Communiquer immédiatement avec le fournisseur de gaz depuis l'appareil téléphonique d'un voisin. Respecter les directives du fournisseur de gaz.
  - S'il s'avère impossible de joindre le fournisseur de gaz, communiquer avec les pompiers.
- Utiliser les services d'un installateur ou d'une agence de services qualifiés ou le fournisseur de gaz pour procéder à l'installation et aux réparations.

### **⚠ AVERTISSEMENT :**

Ne jamais faire fonctionner la surface de la table de cuisson de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure qui pourrait provoquer des dommages matériels, des blessures ou un décès.
- En cas d'incendie, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.

**NE PAS ESSAYER D'ÉTEINDRE UN INCENDIE DE GRAISSE OU D'HUILE AVEC DE L'EAU.**



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### 1.1 Définitions des termes de sécurité

Vous trouverez ici des explications sur les mots de signalisation de sécurité utilisés dans ce manuel.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

Signale un risque de mort ou de blessure grave si l'avertissement n'est pas respecté.

#### **⚠ MISE EN GARDE**

Signale un risque de blessures mineures ou modérées si l'avertissement n'est pas respecté.

#### **AVIS :**

Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

**Remarque :** Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

### 1.2 Informations générales

Ce manuel explique les principes de base du fonctionnement de votre appareil et les mesures de sécurité à respecter. Pour des informations d'installation, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec l'appareil.

#### **AVERTISSEMENT**

Veuillez consulter le manuel pour l'élément d'induction pour d'autres informations de sécurité importantes spécifiques.

Tous les manuels des produits peuvent être téléchargés en ligne à l'adresse [www.thermador.ca/fr/soutien/manuels-du-propietaire](http://www.thermador.ca/fr/soutien/manuels-du-propietaire).

**INSTALLATEUR :** Prière de laisser ces instructions d'installation avec cet appareil à l'intention du propriétaire.

**PROPRIÉTAIRE :** Prière de conserver ces instructions pour référence ultérieure. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouvent le disjoncteur électrique et le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz afin que vous sachiez comment et où couper le gaz et l'électricité de l'appareil.

### 1.3 Utilisation sécuritaire

#### **AVERTISSEMENT**

##### TOUS LES APPAREILS

- ▶ **Bonne installation** - Assurez-vous que l'appareil électroménager est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- ▶ N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- ▶ **Ne laissez pas les enfants seuls** - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où un appareil est utilisé. Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou rester debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- ▶ **Portez des vêtements appropriés** - Des vêtements lâches ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise l'appareil.
- ▶ **Entretien par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tous les autres services doivent être référés à un fournisseur de services agréé.
- ▶ **Stockage dans ou sur l'appareil** - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans ou à proximité de l'appareil. Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie causés par l'atteinte des unités de surface chauffées, le stockage en armoire situé au-dessus des unités de surface doit être évité.
- ▶ **N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse** - Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- ▶ **Utiliser seulement des maniques sèches** - Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner en brûlures de vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.

#### **AVERTISSEMENT**

##### UNITÉS DE SURFACE DE CUISSON

- ▶ **Utilisez une casserole de taille appropriée** - Cet appareil peut être équipé de brûleurs de surface de différentes tailles. Sélectionnez des ustensiles dont le fond est plat et suffisamment grand pour couvrir le brûleur de surface. L'emploi d'un plat de cuisson trop petit expose une partie du brûleur au contact direct et peut ainsi provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

également l'efficacité.

La taille de la flamme ne doit pas dépasser le bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.

- ▶ **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de chaleur élevés** - Le débordement provoque de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- ▶ **Le cas échéant, assurez-vous que les plateaux d'égouttage sont en place** - L'absence de ces plateaux pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
- ▶ **Revêtements protecteurs** - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les fonds du four. Les doublures en aluminium peuvent entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ▶ **Ustensiles de cuisson vitrés** - Seuls certains types de verre, verre/céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent à la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.
- ▶ **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les éléments de surface adjacents** - Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur, et ne s'étend pas sur les unités de surface adjacentes.
- ▶ **Nettoyez la table de cuisson avec précaution** - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- ▶ **Ne pas tremper les éléments chauffants amovibles** - Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

### AVERTISSEMENT

#### SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- ▶ **Ne cuisez pas sur une table de cuisson cassée** - Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un fournisseur de services agréé.

### AVERTISSEMENT

#### FRITEUSES

- ▶ Soyez extrêmement prudent lors du déplacement d'une bouilloire à graisse ou de l'élimination de la graisse chaude.

### AVERTISSEMENT

#### FOURS

- ▶ **Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte** - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou remplacer les aliments.
- ▶ **Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts** - L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.
- ▶ **Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.**
- ▶ **Placement des grilles du four** - Placez toujours les grilles du four dans l'emplacement pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas la manique en contact avec l'élément chauffant dans le four.

### AVERTISSEMENT

#### FOURS AUTO-NETTOYANTS

- ▶ **Ne nettoyez pas le joint de la porte** - le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- ▶ N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four du commerce à moins d'être certifié pour une utilisation dans un four auto-nettoyant.
- ▶ Ne nettoyer que les parties indiquées dans le manuel.
- ▶ Ne laissez pas de nourriture ou d'ustensiles de cuisine, etc., dans le four pendant le mode de fonctionnement autonettoyant pyrolytique.
- ▶ Veuillez noter que certains animaux domestiques ou humains peuvent être sensibles aux odeurs créées pendant le processus d'auto-nettoyage, qu'il s'agisse de résidus de fabrication brûlés ou d'aliments. Il est recommandé que les personnes potentiellement affectées soient retirées de la cuisine pendant le processus d'auto-nettoyage.



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### AVERTISSEMENT

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS. Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils sont foncés. Les zones à proximité des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

- ▶ Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- ▶ Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures de ventilation du four, les surfaces proches de ces ouvertures et les portes du four.

### AVERTISSEMENT

#### HOTTES DE VENTILATION

- ▶ Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne devrait pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas en direction de l'appareil. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec l'appareil, entraînant des blessures corporelles, des dommages matériels ou un fonctionnement involontaire. Les systèmes de ventilation qui dirigent l'air vers le haut ne présentent aucune restriction. Un rideau d'air ou une hotte au-dessus la cuisinière,, dont le débit d'air est orienté vers le bas en direction de la cuisinière, ne peut pas être utilisé avec une cuisinière au gaz à moins que la hotte et la cuisinière ne soient conçues et testées en conformité à la norme

ANSI Z21.1 • CSA 1.1, Cuisinières à gaz domestiques, et classées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation conjuguée.

- ▶ Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.

### AVERTISSEMENT

NE couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les canaux de la sole du four, ni ne couvrez toute une grille avec une matière comme du papier d'aluminium.

- ▶ Une telle couverture bloque le débit d'air dans le four et pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone.
- ▶ Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

### AVERTISSEMENT

#### EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE

- ▶ Si un bouton de commande de gaz est sur ON (EN MARCHE) et qu'il n'y a pas d'alimentation électrique pour faire fonctionner les allumeurs électroniques sur les brûleurs, éteignez le bouton de commande de gaz et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe avant d'allumer le brûleur manuellement.
- ▶ Pour allumer les brûleurs manuellement, tenez soigneusement une allumette allumée contre les orifices des brûleurs et tournez le bouton de contrôle du gaz sur **HI**. Lors d'une panne de courant, vous pouvez utiliser les brûleurs standard, mais chacun doit être allumé avec une allumette.
- ▶ N'essayez pas d'allumer un brûleur **XLO®** manuellement. Ces brûleurs sont équipés de la fonction ExtraLow® et ne peuvent pas être allumés manuellement.

### MISE EN GARDE

Ne stockez pas les articles qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le panneau arrière d'une cuisinière. Les enfants grim pant sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

### AVERTISSEMENT

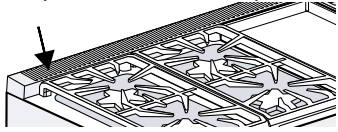
Ne bloquez pas ou n'obstruez pas la circulation de l'air à travers les ouvertures de ventilation. L'événement est situé à l'arrière de l'appareil. L'événement doit être dégagé et ouvert



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

pour fournir le flux d'air nécessaire qui est important pour une performance adéquate.



- ▶ Ne touchez pas la zone de ventilation lorsque l'appareil est en marche et pendant plusieurs minutes après que l'appareil est éteint. Certaines parties de l'évent et les zones environnantes deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Laissez à l'appareil le temps de refroidir avant de toucher ou de nettoyer les zones de ventilation.
- ▶ Ne placez pas de plastique ou d'autres objets sensibles à la chaleur sur ou à proximité de l'évent. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- ▶ Pour assurer une ventilation adéquate de la cuisinière, ne retirez pas les pieds de la cuisinière.

### AVERTISSEMENT

Ne laissez pas les sondes à viande ou autres ustensiles entrer en contact avec les éléments chauffants.

### AVERTISSEMENT

N'utilisez pas l'accessoire de plaque de gril pour cuire des viandes trop grasses ou des produits favorisant les poussées.

### AVERTISSEMENT

Lors de la cuisson d'aliments gras ou huileux sur les brûleurs ou la plaque chauffante, les brûleurs à gaz adjacents peuvent enflammer les vapeurs en suspension dans l'air. Soyez prudent pour éviter les brûlures.

### AVIS :

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

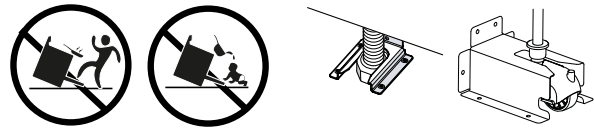
### AVERTISSEMENT

Stockage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans ou à proximité de l'appareil.

- ▶ N'entrez pas et n'utilisez pas des produits chimiques corrosifs, des vapeurs, des matériaux inflammables ou des produits non alimentaires près ou dans cet appareil. Cet appareil est spécialement conçu pour chauffer ou cuire la nourriture. L'emploi de produits chimiques corrosifs pendant la cuisson ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait causer des blessures.

### AVERTISSEMENT

#### RISQUE DE BASCULEMENT SUR LES CUISINIÈRES



- ▶ Toutes les cuisinières peuvent basculer et entraîner des blessures. Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au sol, au mur ou à l'armoire en installant le support anti-basculement fourni.
- ▶ Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué ou gravement blessé. Vérifiez que le support antibasculement est correctement installé. Assurez-vous que le support anti-basculer est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.
- ▶ **NE PAS** faire fonctionner la cuisinière si le support antibasculement n'est pas en place. Non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.
- ▶ Si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, assurez-vous que le support anti-basculer est correctement ré-engagé lorsque la cuisinière est remise en place. En cas d'utilisation anormale (telle qu'une personne debout, assise ou appuyée sur une porte ouverte), le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de la cuisinière. Des blessures peuvent résulter du déversement de liquides chauds ou de la cuisinière elle-même.
- ▶ Vérifiez que le support anti-basculement est correctement installé et utilisé. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant de l'arrière pour s'assurer que le support anti-basculer s'engage dans la patte de la cuisinière et empêche le renversement. La cuisinière ne doit pas se déplacer de plus de 1 po (2,5 cm).

### AVERTISSEMENT

La cuisson au gaz peut libérer de petites quantités de certains sous-produits, tels que le monoxyde de carbone, le benzène, le formaldéhyde, les oxydes d'azote (y compris le dioxyde d'azote) et les particules, la suie. Pour minimiser l'exposition à ces substances :

- ▶ Assurez-vous d'avoir toujours une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur approprié ou une hotte avec une évacuation vers l'extérieur et/ou une fenêtre ouverte.
- ▶ Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- ▶ Le cas échéant, les brûleurs doivent être vérifiés par un installateur ou une agence certifiés pour assurer une bonne combustion.

### AVERTISSEMENT

Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures et peuvent produire des émanations ou fumées potentiellement dangereuses.

- ▶ Pour éviter une surchauffe, allumez la hotte lorsque vous chauffez des graisses ou faites frire quelque chose en utilisant des paramètres de température moyen à haut.
- ▶ Évitez de chauffer des casseroles et des poêles vides.
- ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
- ▶ Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chaud, un brûleur ou une grille.

### AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée. La cuisson sans surveillance peut entraîner des risques d'incendie, des dommages matériels et des blessures. Surveillez toujours la cuisson, en particulier lorsque vous utilisez une chaleur élevée avec des huiles et des graisses. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des résidus de graisses qui peuvent s'enflammer.

## 1.4 Cuisson vapeur

Suivez ces instructions de sécurité supplémentaires lorsque vous utilisez un mode de cuisson à la vapeur.

### MISE EN GARDE

L'eau contenue dans l'évaporateur est chaude.

- ▶ Laissez refroidir la coupelle de l'évaporateur avant de nettoyer l'appareil.

### AVERTISSEMENT

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque la porte de l'appareil est ouverte. Elle est invisible à certaines températures.

- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution pendant ou après la cuisson.
- ▶ Ne vous tenez pas trop près ou ne vous penchez pas sur l'appareil lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. L'eau dans la cavité du four devient très chaude pendant la cuisson.
- ▶ NE nettoyez PAS l'appareil immédiatement après l'avoir éteint.
- ▶ Attendez que l'appareil se soit refroidi.

De la vapeur chaude peut s'échapper pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne pas toucher les ouvertures de ventilation.
- ▶ Tenez les enfants éloignés.

Du liquide chaud peut déborder sur les côtés des accessoires de cuisson lorsqu'ils sont retirés de la cavité du four.

- ▶ Retirez soigneusement les accessoires de cuisson avec des gants de cuisine.

### MISE EN GARDE

Le fond du four à vapeur et le plat évaporateur doivent toujours être dégagés et libres.

- ▶ Placez toujours les plats de cuisson sur la grille ou sur un plat de cuisson perforé.

## 1.5 Module d'induction

### AVERTISSEMENT

Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds. Après chaque utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide du bouton de commande. **NE comptez PAS** sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.

### AVERTISSEMENT

Ne pas cuire sur une surface de cuisson cassée - Si la surface de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.

- ▶ Contactez immédiatement un fournisseur de services agréé.

### Interférence électromagnétique

### AVERTISSEMENT

Cette table de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM qui chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme avec la partie 18 des règlements FCC régissant les appareils ISM. Cette table de cuisson est conforme aux exigences FCC visant à réduire la perturbation des autres dispositifs dans des installations résidentielles. Les tables de cuisson à induction peuvent perturber la réception radio et télévision. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer de corriger l'interférence en

- ▶ Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- ▶ Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
- ▶ Branchant le récepteur à une prise différente de celle du récepteur.
- ▶ C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

### MISE EN GARDE

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche.

- ▶ Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

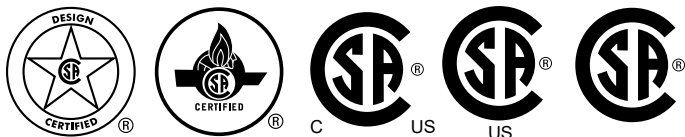
## 1.6 Fonctionnement à distance

### MISE EN GARDE

Cet appareil peut être configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.

- ▶ Ne pas ranger de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur, sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

## 1.7 Exigences et normes



- L'appareil doit être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le Code national de l'électricité, NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, au code national CSA B149.1 d'installation du gaz naturel et du propane.
- L'installation d'appareils conçus pour une installation dans des maisons préfabriquées (mobiles) doit être conforme à la Norme de sécurité et de construction de maisons préfabriquées, Titre 24 CFR, Partie 3280

[anciennement la Norme fédérale pour la construction et la sécurité des maisons mobiles, Titre 24, HUD (Partie 280)] ou avec les codes locaux le cas échéant.

- L'installation d'appareils conçus pour les remorques de parc de loisirs doit être conforme aux codes de l'État ou autres ou, en l'absence de tels codes, à la norme ANSI A119.5 Park Model Recreational Vehicle.
- Voir les instructions d'installation pour les exigences électriques, les instructions de mise à la terre et le dégagement aux exigences en matière de matériaux combustibles.
- L'entretien ne doit être effectué que par un prestataire de service agréé.
- Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de déterminer si des exigences et/ou des normes supplémentaires s'appliquent à des installations spécifiques.

## 1.8 Exigences en matière de gaz

### Gaz naturel w.c.

Minimum	7 po (17,4 mbar)
Maximum	14 po (34,9 mbar)

### GPL gaz w.c.

Minimum	11 po (27,4 mbar)
Maximum	14 po (34,9 mbar)

- Une soupape manuelle doit être installée dans un endroit accessible dans la tuyauterie de gaz externe à l'appareil afin d'allumer ou de couper le gaz à l'appareil.
- Dans le cas où un brûleur s'éteint et du gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. **N'essayez PAS** d'utiliser l'appareil tant que le gaz n'a pas eu le temps de se dissiper. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser l'appareil.
- La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la surface de cuisson doit être de 13 po (330 mm).

Pour les installations au Massachusetts :

- L'installation doit être exécutée par un entrepreneur, un plombier ou un ajusteur d'appareils à gaz qualifié ou autorisé par l'État, la province ou la région d'installation de cet électroménager.
- Le robinet d'arrêt doit être robinet à gaz avec poignées en T.



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

- Le connecteur à gaz souple ne doit pas dépasser 36 pouces (914 mm).

### 1.9 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie

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

**AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :**



**AVERTISSEMENT**

Cancer et dommages à la reproduction -  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## 2 Prévenir les bris matériels

### 2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four

#### AVIS :

La présence d'objets sur le fond de la cavité du four provoquera une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne seront alors plus exacts et cela risque d'endommager l'émail.

- ▶ Ne couvrez pas le fond de la cavité du four avec du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé.
- ▶ Ne placez pas d'accessoires sur le fond de la cavité du four.
- ▶ Gardez le fond de la cavité du four et le plat de l'évaporateur propres.

Ne laissez pas le papier d'aluminium dans la cavité du four entrer en contact avec la vitre de la porte, cela pourrait provoquer une décoloration permanente.

Ne versez jamais d'eau dans la cavité du four lorsqu'elle est encore chaude. Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine contenant de l'eau sur le fond de la cavité du four. La présence prolongée d'humidité dans la cavité de l'appareil entraîne la corrosion.

- ▶ Laissez sécher la cavité de l'appareil après utilisation.
- ▶ Ne gardez pas longtemps des aliments humides dans la cavité de l'appareil avec la porte fermée.
- ▶ Ne stockez pas d'aliments dans la cavité de l'appareil.

Laisser l'appareil refroidir avec la porte ouverte endommagera le devant des éléments de cuisine voisins au fil du temps.

- ▶ Laissez toujours la cavité de l'appareil refroidir avec la porte fermée après la cuisson à des températures élevées. Ne laissez la cavité de l'appareil sécher avec la porte ouverte que si beaucoup d'humidité a été produite pendant le fonctionnement.

Le jus de fruit qui s'égoutte d'un moule laisse des taches qui ne peuvent pas s'enlever.

- ▶ Lors de la cuisson de tartes aux fruits très juteuses, n'en mettez pas trop sur la plaque à pâtisserie.

Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera pas correctement lorsque l'appareil est en marche. Cela pourrait endommager l'avant des unités de cuisine adjacentes.

- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.

S'asseoir ou placer des objets sur la porte de l'appareil peut l'endommager.

- ▶ Ne placez pas et ne suspendez pas d'objets sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne placez pas d'ustensiles de cuisine ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.

Avec certains modèles, les accessoires peuvent rayer la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil.

- ▶ Poussez toujours complètement les accessoires dans la cavité de l'appareil.

Le transport de l'appareil par la poignée de porte pourrait le casser. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil.

- ▶ Ne pas porter ou tenir l'appareil par la porte.

#### Four à vapeur

#### AVIS :

Un nettoyage incorrect peut provoquer de la corrosion dans la cavité du four.

- ▶ Suivez les recommandations de nettoyage.
- ▶ Une fois le four refroidi, retirez la saleté de la cavité du four.
- ▶ Essuyez complètement tout type de solution de nettoyage afin d'éviter d'endommager le revêtement. S'il y a de l'eau sur le fond de la cavité du four lors de l'utilisation de l'appareil, cela endommagera l'émail.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il y a de l'eau au fond de la cavité du four.
- ▶ Essuyez toute eau sur le fond de la cavité du four avant de l'utiliser.

L'utilisation d'ustensiles de cuisine avec des taches de rouille peut provoquer de la corrosion dans la cavité du four. Même les plus petites taches de rouille peuvent provoquer de la corrosion.

- ▶ N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des taches de rouille.

Les ustensiles de cuisson en silicone ne conviennent pas pour un fonctionnement combiné avec de la vapeur.

- ▶ Les ustensiles de cuisine doivent être résistants à la chaleur et à la vapeur.

Les gouttes de liquide salissent le fond de la cavité du four.

- ▶ Lors de la cuisson à la vapeur avec un récipient de cuisson perforé, placez toujours la plaque de cuisson ou le récipient de cuisson non perforé en dessous.

Verser de l'eau chaude dans le réservoir d'eau peut endommager la pompe.

- ▶ Remplissez uniquement le réservoir d'eau avec de l'eau froide.

Si la solution de détartrage entre en contact avec le panneau de commande ou d'autres surfaces délicates, elle les endommagera.

- ▶ Retirer immédiatement la solution de détartrage avec de l'eau.

Le nettoyage du réservoir d'eau dans le lave-vaisselle l'endommagera.

- ▶ Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et du liquide vaisselle standard.

La cavité du four à vapeur est en acier inoxydable de haute qualité. Un entretien inapproprié peut entraîner la corrosion de la cavité du four à vapeur.

- ▶ Retirez les résidus d'aliments et les éclaboussures de la cavité immédiatement après le refroidissement du four à vapeur
- ▶ Observez les instructions d'entretien et de nettoyage fournies dans ce manuel.

## 2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson

### AVIS :

#### DÉFAUT DE FONCTIONNEMENT.

- ▶ Tournez toujours le bouton de commande sur la position **OFF** lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Les plats de cuisson dont le dessous est rugueux peuvent rayer la surface en vitrocéramique.
- ▶ Vérifiez le fond de l'ustensile avant de le poser.
- Du sel, du sucre ou des grains de sable rayent la surface de la vitrocéramique.
- ▶ Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou pour y déposer des objets.
- La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.
- ▶ Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.
- Les ustensiles de cuisson chauds peuvent provoquer une surchauffe des composants électroniques.
- ▶ Ne posez jamais de poêles et de casseroles chaudes sur le panneau de commande ou le cadre de la table de cuisson.
- Lorsque des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent l'endommager.
- ▶ Ne laissez pas d'objets durs ou pointus tomber sur la table de cuisson.
- Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur des brûleurs chauds.
- ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec des brûleurs chauds.
- Des agents de nettoyage inappropriés peuvent provoquer des décolorations métalliques chatoyantes sur la surface vitrocéramique.
- ▶ Reportez-vous aux recommandations de nettoyage de ce manuel.
- Une accumulation de chaleur peut endommager l'appareil.
- ▶ Ne couvrez jamais la table de cuisson, par exemple avec du papier d'aluminium ou des protecteurs de four.
  - ▶ Ne placez pas les rôtissoires, les poêles à frire ou les pierres à griller sur plus d'un brûleur à la fois.
  - ▶ N'utilisez que les accessoires spécifiés.
- Les liquides acides tels que le jus de citron ou le vinaigre peuvent endommager la finition de surface de l'appareil.
- ▶ Retirez immédiatement les liquides renversés. Soyez prudent lorsque les brûleurs sont encore chauds.
- La chaleur peut endommager les appareils ou les meubles adjacents. Si l'appareil fonctionne pendant une période prolongée, de la chaleur et de l'humidité seront générées. Une ventilation supplémentaire est nécessaire.
- ▶ Ouvrez la fenêtre ou allumez une hotte aspirante qui évacue l'air extrait et l'humidité à l'extérieur du bâtiment.

## 3 Protection de l'environnement et économies

### 3.1 Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matières.

### 3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les réglages recommandés vous le demandent.

- ✓ Ne pas préchauffer l'appareil peut réduire l'énergie consommée.

Utilisez des plaques de cuisson de couleur foncée, à revêtement noir ou émaillées.

- ✓ Ces types de moules absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez la porte de l'appareil le moins possible pendant le fonctionnement.

- ✓ Cela maintiendra la température dans la cavité de l'appareil et éliminera le besoin de réchauffer l'appareil.

Lors de la cuisson de plusieurs plats, faites-le successivement ou en même temps.

- ✓ La cavité du four est chauffée après la cuisson du premier plat. Cela réduit le temps de cuisson du deuxième plat.

Si le temps de cuisson est relativement long, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- ✓ Il y aura suffisamment de chaleur résiduelle pour terminer la cuisson du plat.

Retirez tous les accessoires non utilisés de la cavité du four.

- ✓ Une casserole supplémentaire sans nourriture affecte le brunissement et la cuisson.

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.

- ✓ Cela permettra d'économiser l'énergie qui serait autrement nécessaire pour le dégivrer.

### 3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

Sélectionnez un diamètre d'ustensile qui correspond au brûleur. Centrez la casserole sur le brûleur. Choisissez des ustensiles de cuisine dont le diamètre de base correspond à la zone de cuisson. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.

**Conseil :** Les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent généralement le diamètre supérieur de l'ustensile. Le diamètre de la base de la batterie de cuisine est généralement plus petit.

- ✓ L'énergie est destinée à la batterie de cuisine. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine trop petits, vous gaspillez de l'énergie. Si la batterie de cuisine est trop grande, beaucoup d'énergie est utilisée pour chauffer la batterie de cuisine.

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.

- ✓ Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.

- ✓ Si vous soulevez le couvercle, beaucoup d'énergie peut s'échapper.

Utilisez un couvercle en verre.

- ✓ Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez regarder à l'intérieur de l'ustensile sans soulever le couvercle.

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.

- ✓ Les bases incurvées des ustensiles de cuisine augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez une taille d'ustensile qui correspond à la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire.

- ✓ Les ustensiles de cuisine avec peu de contenu consomment beaucoup d'énergie.

Faites cuire avec un peu d'eau.

- ✓ Plus d'eau nécessite plus d'énergie pour la chauffer.

Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.

- ✓ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

## 4 Description de l'appareil

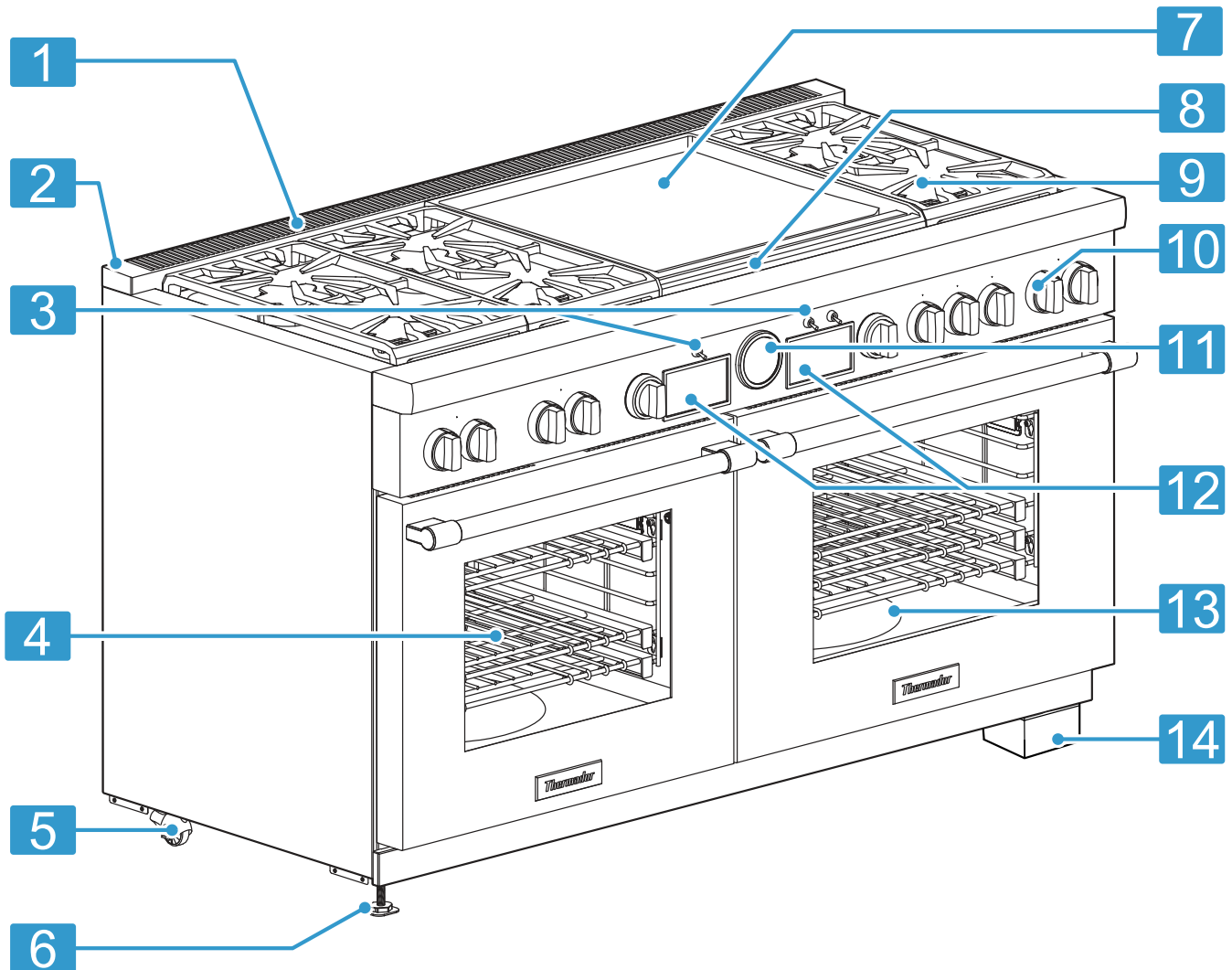
Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.

### 4.1 Électroménager

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

**Remarque :** Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir des apparences graphiques ou de conception différentes.

Le modèle illustré est un four double de 60 pouces à 6 brûleurs avec une option plaque chauffante.



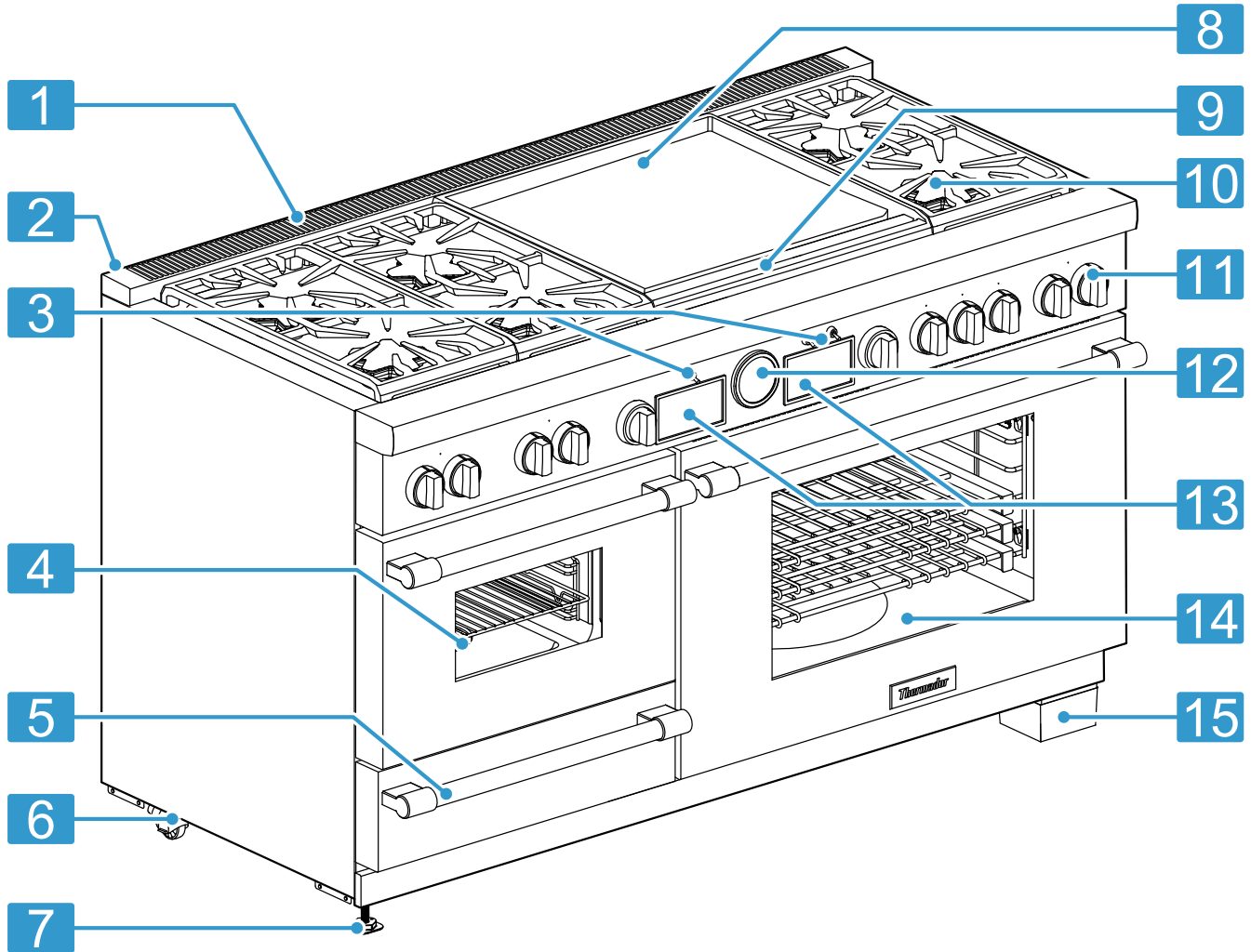
- |   |   |
|---|---|
| 1 | Garniture de ventilation arrière/ventilation du four  |
| 2 | Garniture d'îlot incluse ou dossier bas commandé séparément<br>Voir manuel d'installation concernant l'espacement derrière la cuisinière lors de l'utilisation de la cuisinière avec la garniture d'îlot. |
| 3 | Interrupteur de la lumière  |
| 4 | Four secondaire   |
| 5 | Roulettes de cuisinière (modèles 60 po seulement)   |

- |    |  |
|----|--|
| 6  | Pieds de la cuisinière   |
| 7  | Option plaque chauffante<br>Les options varient selon le modèle. |
| 8  | Plaque de cuisson (option plaque de cuisson électrique)          |
| 9  | Brûleurs STAR® et grilles de brûleur                             |
| 10 | Boutons de commande  |
| 11 | Indicateur de température  |
| 12 | Écran du four  |

**13** Four principal

**14** Couvre-pattes  
Modèles Pro Grand® uniquement. Si des couvre-pattes supplémentaires sont nécessaires, vous pouvez les commander gratuitement de Support à la clientèle jusqu'à un an après la date de livraison de l'appareil gratuitement.

Le modèle illustré est un four à vapeur de 60 pouces avec 6 brûleurs et une option plaque chauffante.



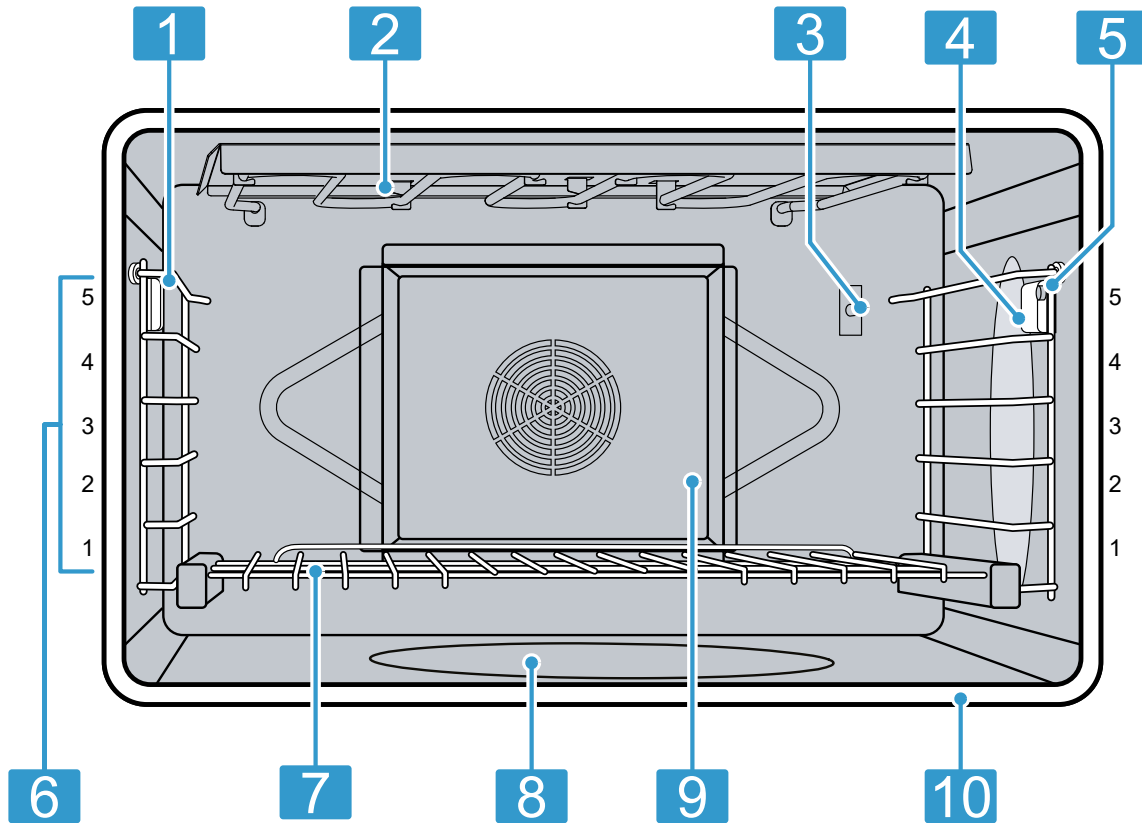
- 1** Garniture de ventilation arrière/ventilation du four
- 2** Garniture d'îlot incluse ou dossier bas commandé séparément  
Voir manuel d'installation concernant l'espacement derrière la cuisinière lors de l'utilisation de la cuisinière avec la garniture d'îlot.
- 3** Interrupteur de la lumière
- 4** Four à vapeur
- 5** Tiroir chauffant
- 6** Roulettes de cuisinière (modèles 60 po seulement)
- 7** Pieds de la cuisinière
- 8** Option plaque chauffante  
Les options varient selon le modèle.

- 9** Plaque de cuisson (option plaque de cuisson électrique)
- 10** Brûleurs STAR® et grilles de brûleur
- 11** Boutons de commande
- 12** Indicateur de température
- 13** Écran du four
- 14** Four principal
- 15** Couvre-pattes  
Modèles Pro Grand® uniquement. Si des couvre-pattes supplémentaires sont nécessaires, vous pouvez les commander gratuitement de Support à la clientèle jusqu'à un an après la date de livraison de l'appareil gratuitement.

## 4.2 Cavités du four et intérieur du tiroir-réchaud

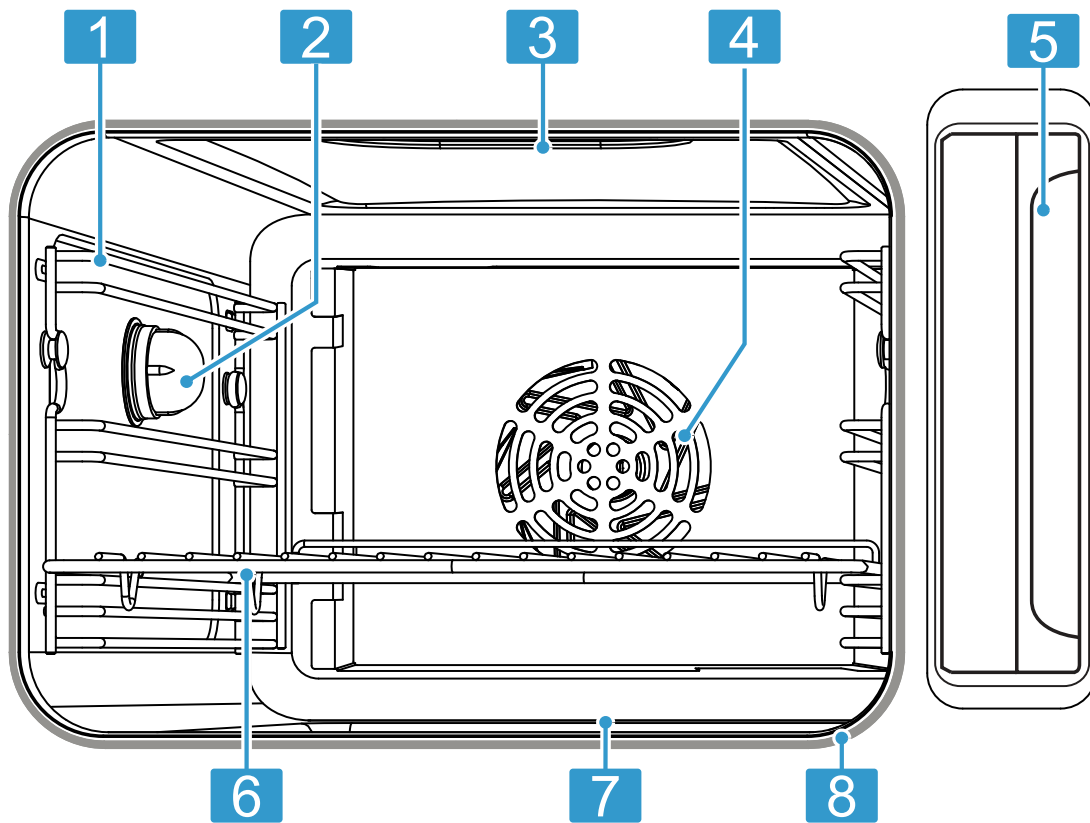
Vous trouverez ici des informations sur les caractéristiques des cavités du four et du tiroir-réchaud.

### Cavités du four



<b>1</b>	Rails de four	<b>6</b>	Positions des grilles
<b>2</b>	Élément de gril	<b>7</b>	Grilles de four
<b>3</b>	Thermostat four	<b>8</b>	Élément de cuisson, caché
<b>4</b>	Éclairage de four	<b>9</b>	Couvercle du ventilateur de convection
<b>5</b>	Prise pour sonde thermique	<b>10</b>	Joint d'étanchéité de porte

## Cavité du four à vapeur



1 Rails de four

2 Éclairage de four

3 Évén à vapeur

4 Couvercle du ventilateur de convection

5 Réservoir d'eau

6 Grille de four

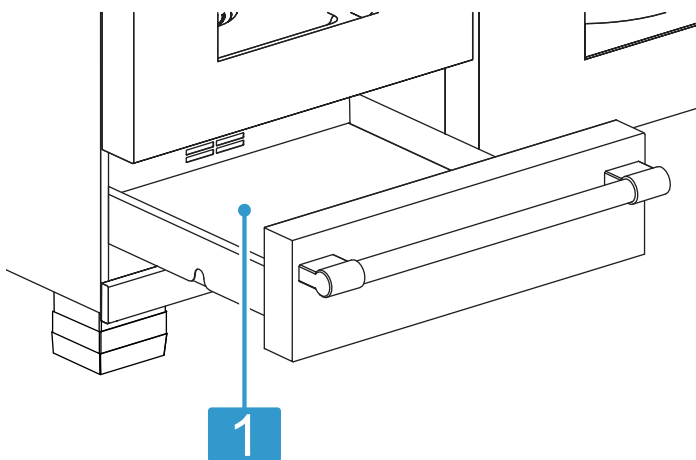
7 Plat évaporateur

8 Joint de porte

1 Tiroir-réchaud

Élément chauffant caché en dessous

## Tiroir-réchaud



## Évén du four

De l'air chaud peut s'échapper de l'évén du four avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évén, et de la condensation pourrait s'accumuler dans cette zone. Cette zone peut être chaude lorsque le four fonctionne.

### ⚠ MISE EN GARDE

Les évén du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évén du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évén du four.

→ "Électroménager", Page 15

► Ne pas obstruer les évén du four.

## Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne pendant tous les modes de convection.

Lorsque le four fonctionne en mode convection, le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte.

Le ventilateur de convection peut également fonctionner pendant l'autonettoyage.

## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est en marche dans tous les modes de cuisson.

Le ventilateur peut être entendu lorsqu'il est en marche et de l'air chaud peut être ressenti lorsqu'il sort de l'évent de l'appareil. Le ventilateur peut également fonctionner après l'arrêt de l'appareil.

### Éclairage de four

Votre appareil est équipé d'un éclairage de four. Pour allumer ou éteindre l'éclairage du four, basculez l'interrupteur d'éclairage sur le panneau de commande du four vers le haut ou vers le bas.

### Panneau lumineux (modèles Pro Grand® uniquement)

Pour allumer ou éteindre l'éclairage du panneau, basculez l'interrupteur d'éclairage sur le panneau de commande du four vers le haut ou vers le bas.

### Jauge de température (modèles Pro Grand® uniquement)

L'aiguille de la jauge pointe vers la température sélectionnée et sert uniquement de référence. Il ne reflète pas la température réelle du four.

## 4.3 Commandes du four

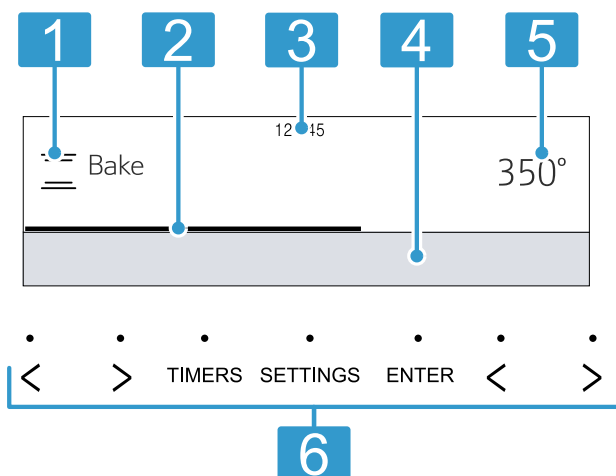
Selon le modèle, les éléments de commande pour chaque cavité du four peuvent inclure un bouton à double fonction ou deux boutons séparés pour la sélection du mode et de la température et un affichage du four avec des touches tactiles.

### Utilisation du bouton de commande à double fonction

Pour certaines cuisinières, vous pouvez régler le mode de chauffage et la température de la cavité du four avec le même bouton de commande.

1. Tournez la bague de réglage autour du bouton de commande pour régler le mode de chauffage.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

### Écran du four



<b>1</b>	Mode de fonctionnement Mode ou fonction de chauffage actuellement sélectionné
<b>2</b>	Barre de progression Se remplit pour indiquer la progression, par ex. pour <ul style="list-style-type: none"> <li>■ préchauffage</li> <li>■ température de la sonde à viande</li> </ul>
<b>3</b>	Horloge Affiche l'heure dans tous les modes de fonctionnement
<b>4</b>	Zone pour l'information Affiche des instructions ou des informations
<b>5</b>	Réglage de mode Réglages du mode de chauffage, par ex. Température
<b>6</b>	Touches tactiles

### Touches tactiles du four

Vous trouverez ici des informations sur les fonctions de fonctionnement de base de votre four.

Touche tactile	Fonction
< >	Naviguer dans les options d'affichage
TIMERS	Entrez dans le menu de la minuterie
SETTINGS	Accéder aux paramètres de base
ENTER	Confirmer les valeurs saisies / Démarrer le mode chauffage

## 4.4 Boutons de commande de la cuisinière

L'icône à côté de chaque bouton de commande montre la disposition de la cuisinière. La section noire indique à quel brûleur le bouton de commande est destiné.

Selon le modèle et les fonctions, les boutons de commande peuvent avoir les marquages suivants :

Position	Réglage
OFF	Brûleur ou zone de cuisson éteint
<b>Brûleurs</b>	
⚡	Allumage
HI	Réglage de chaleur standard le plus élevé
LO	Réglage de chaleur standard le plus bas
XLO	ExtraLow®
XHI	PowerBoost®
<b>Zone d'induction</b>	
1 - 9	Niveaux de puissance
↕	HeatShift®
+	Zone de cuisson Liberty®
XHI	PowerBoost®

Position	Réglage	Position	Réglage
Plaque de cuisson électrique		LO (BAS) - HI (HAUT)	Réglage de température

#### 4.5 Modes et fonctions de chauffage du four

Vérifiez ici pour voir quels modes de four sont disponibles pour le four principal et le four auxiliaire, le cas échéant.

**Remarque :** Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.

Mode	Définitions et recommandations	Four principal	Four secondaire	Four à vapeur
BAKE	Cuit les aliments avec de l'air chaud et sec. Utilisation pour une variété d'aliments, tels que gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains rapides, quiches et casseroles.	+	+	—
CONV BAKE	Similaire à la cuisson au four, mais l'air est mis en circulation par un ventilateur à l'arrière du four. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure.	+	+	—
TRUE CONV	Pour le four principal : <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé à l'arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.</li> <li>Convient tout particulièrement aux aliments en portions individuelles comme les biscuits et les pâtisseries.</li> </ul> Pour four à vapeur : <ul style="list-style-type: none"> <li>Fonctionne comme four à convection, sans vapeur.</li> <li>À utiliser pour les gâteaux moelleux, les génoises et la viande dorée.</li> </ul>	+	—	+
BROIL	Utilise la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur. Pour des pièces tendres et épaisses de viande 1 po (2,5 cm) ou moins ou de volaille; faire dorer le pain et les casseroles.	+	+	—
CONV BROIL	Allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Pour des pièces tendres de viande plus de 1 po (2,5 cm), de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage.	+	+	—
PROOF	À utiliser pour lever la pâte levée et le levain.	—	+	+
ROAST	Utilise une chaleur plus intense pour dorer l'extérieur. Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis.	+	+	—

<b>Mode</b>	<b>Définitions et recommandations</b>	<b>Four principal</b>	<b>Four secondaire</b>	<b>Four à vapeur</b>
CONV ROAST	Allie la chaleur de la sole et la chaleur plus intense diffusée par l'élément supérieur (que celle de la cuisson avec convection) à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Pour les morceaux tendres de viande et de volaille et les légumes rôtis. La viande est plus tendre et juteuse qu'en mode Rôtir.	+	+	—
SABBATH	Ce mode de cuisson aide l'utilisateur à se conformer aux principes du Sabbath.	+	+	+
KEEP WARM	Maintien une faible température pour maintenir les aliments chauds. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure.	—	+	—
SELF CLEAN	Le four atteint une température élevée pour brûler le sol des aliments.	+	+	—
REMOTE START	Vous permet de démarrer, suspendre et abandonner les programmes du four à distance via l'application Home Connect® sur un appareil mobile.	+	—	—
FAST PREHEAT	Un symbole s'affiche lorsque le préchauffage rapide est activé.	+	+	+
PROBE	S'affiche à la détection d'une sonde.	+	+	—
KITCHEN TIMER	La minuterie de cuisine fonctionne de façon indépendante des autres fonctionnalités de l'appareil électroménager.	+	+	+
OVEN TIMER	Permet de régler une minuterie de cuisson. Affiche le temps restant du fonctionnement du four avant qu'il ne s'arrête automatiquement.	+	+	+
END TIME	S'utilise lorsque le démarrage programme du four est reporté. Affiche l'heure du jour à laquelle le four s'éteindra automatiquement.	+	+	+
PANEL LOCK	Empêche toute mise sous tension du four ou bloque toute modification accidentelle des réglages.	+	+	+
VERROU DE PORTE	Symbole affiché au cours du mode d'auto-nettoyage et après celui-ci alors que la porte est verrouillée.	+	+	—
REMOTE SERVICE	Ce symbole est affiché lorsque le Service après-vente est connecté pour un accès à distance.	+	—	—
SETTINGS	Appuyez pour accéder aux paramètres de base.	+	—	+
HOME CONNECT	Contrôlez à distance votre appareil avec un clic rapide ou une commande vocale.	+	—	—
DRAWER	Le tiroir-réchaud conserve les aliments cuits au chaud à la température de service.	—	—	+
STEAM	Cuisson à la vapeur de légumes, poisson, mets d'accompagnement; extractions des jus de fruits.	—	—	+

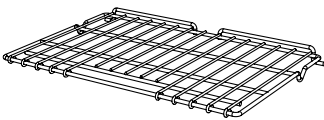
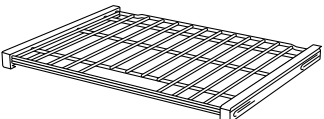
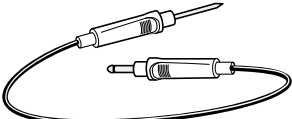
Mode	Définitions et recommandations	Four principal	Four secondaire	Four à vapeur
DESCALE	Exécuté à intervalles spécifiques pour assurer le bon fonctionnement continu de l'appareil électroménager.	—	—	+
STEAM CLEAN	Utilise la vapeur pour aider à dissoudre les résidus alimentaires et les déversements dans le four. Les résidus et les déversements peuvent être facilement éliminés par la suite.	—	—	+
STEAM CONV	Combine les modes vapeur et convection. Viandes, soufflés et boulangerie.	—	—	+
REHEAT	Réchauffement doux des aliments déjà cuits dans des assiettes et plats allant au four.	—	—	+
DEFROST	Décongèle fruits, légumes, viandes et poissons pour cuisson ou service.	—	—	+
SLOW COOK	Rôtissage lent des viandes pour qu'elles demeurent très tendres.	—	—	+
STEAM PROGRAMS	Programmes de cuisson à la vapeur automatiques.	—	—	+

## 5 Accessoires


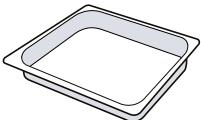
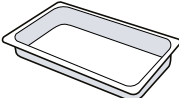
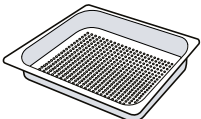
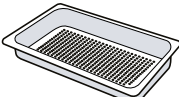
Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Les accessoires fournis peuvent différer selon le modèle d'appareil.

### 5.1 Accessoires inclus - Four conventionnel

Accessoires		Utilisation
Grille métallique		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ces grilles peuvent être utilisées pour la plupart des cuissons.</li> <li>■ Vous pouvez utiliser plusieurs grilles en même temps.</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Ne nettoyez pas en utilisant la fonction <b>SELF CLEAN</b> .</p>
Grille télescopique		<p>Utiliser cette grille afin de faciliter l'insertion des plats dans le four.</p> <p><b>Remarque :</b> Ne nettoyez pas en utilisant la fonction <b>SELF CLEAN</b> .</p>
Sonde à viande		<p>La sonde à viande peut être utilisée pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille.</p> <p><b>Remarques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne nettoyez pas en utilisant la fonction <b>SELF CLEAN</b> .</li> <li>■ Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.</li> </ul>

## 5.2 Accessoires inclus - Four à vapeur

Accessoires		Utilisation
Grille métallique		<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez-le comme support pendant la cuisson.</li> <li>Placez les viandes sur la grille avec le plat de cuisson en dessous et insérez les deux dans un niveau.</li> </ul>
Plaque de cuisson pleine grandeur		<ul style="list-style-type: none"> <li>1 5/8 po (40 mm) de profondeur</li> <li>Idéal pour cuire des gâteaux et attraper du liquide dégoulinant lors de la cuisson à la vapeur.</li> </ul>
Plaque à cuisson, demi-taille		<ul style="list-style-type: none"> <li>1 5/8 po (40 mm) de profondeur</li> <li>Utiliser pour de plus petites quantités et pour le riz et les céréales.</li> </ul>
Plaque de cuisson perforée, pleine grandeur		<ul style="list-style-type: none"> <li>1 5/8 po (40 mm) de profondeur</li> <li>Idéal pour cuire à la vapeur du poisson ou de grandes quantités de légumes, extraire le jus des baies et bien plus encore.</li> </ul>
Plat de cuisson perforé, demi-taille		<ul style="list-style-type: none"> <li>1 5/8 po (40 mm) de profondeur</li> <li>Idéal pour cuire à la vapeur du poisson ou des légumes, extraire le jus des baies et bien plus encore.</li> </ul>

## 5.3 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires auprès du service client, de revendeurs spécialisés ou sur Internet.

Vous pouvez trouver une gamme complète de votre appareil sur Internet ou dans nos brochures: [www.thermador.com](http://www.thermador.com)

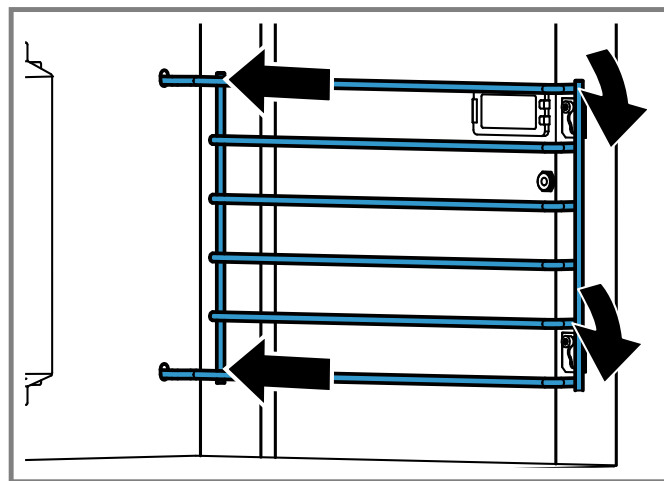
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Indiquez toujours la description exacte (n ° E) de votre appareil lors de l'achat.

Vous pouvez connaître les accessoires disponibles pour votre appareil dans la boutique en ligne ou auprès du service client.

## 5.4 Installation des guides de grille

- Poussez les deux rails dans les trous à l'arrière de la cavité du four.
- Faites glisser les fentes de clé du guide sur les boulons à épaulement.

- Appuyez sur l'avant du guide de grille.



### Retrait des guides de grille

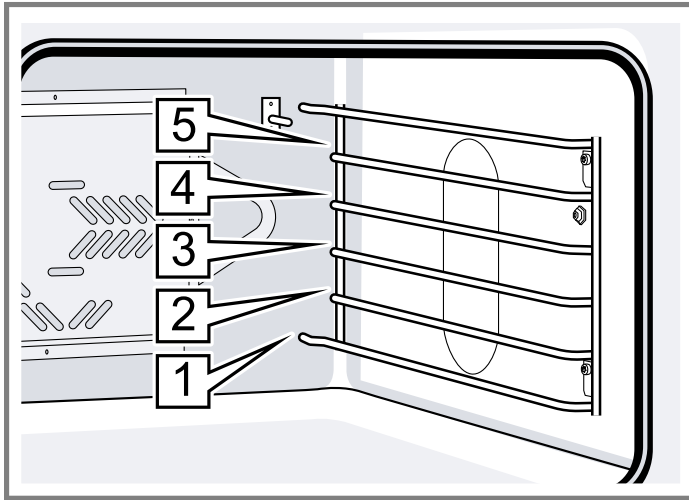
- Appuyez sur l'avant du guide de grille pour dégager les têtes des deux boulons à épaulement.
- Tirez le guide de grille vers l'avant.

## 5.5 Positions des grilles

Votre four a 5 positions de grille. Les positions de grille sont comptées de bas en haut.

Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 5.

N'essayez PAS d'utiliser le guide supérieur pour soutenir une grille du four, il pourrait basculer.



Reportez-vous à nos recommandations pour sélectionner la position de grille appropriée.

## 5.6 Utilisation sûre des grilles de four

Pour votre sécurité, suivez ces recommandations sur l'utilisation correcte des grilles du four.

### ⚠ MISE EN GARDE

Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four dans l'emplacement pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four. Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

### ⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.

Ne glissez pas d'accessoires entre les grilles, sinon ils risquent de se renverser.

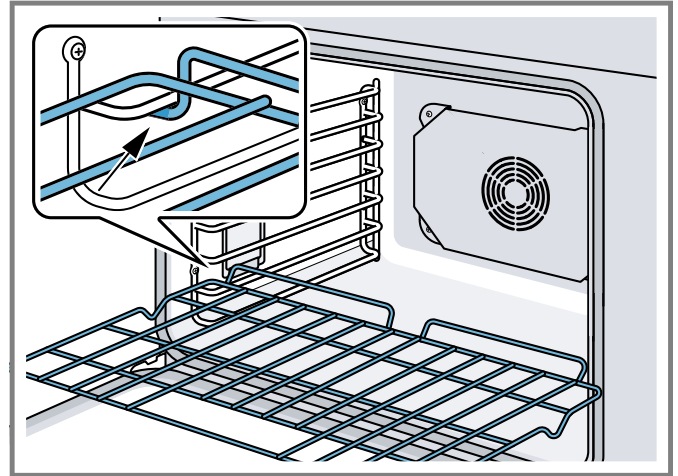
## 5.7 Insertion de la grille métallique

La grille peut être utilisée dans le four conventionnel au niveau 1 à 5.

**Exigence :** Vous avez lu la recommandation sur → "Utilisation sûre des grilles de four", Page 24.

1. Saisissez fermement la grille des deux côtés.

2. Inclinez la grille vers le haut pour permettre l'arrêt dans le guide de la grille.



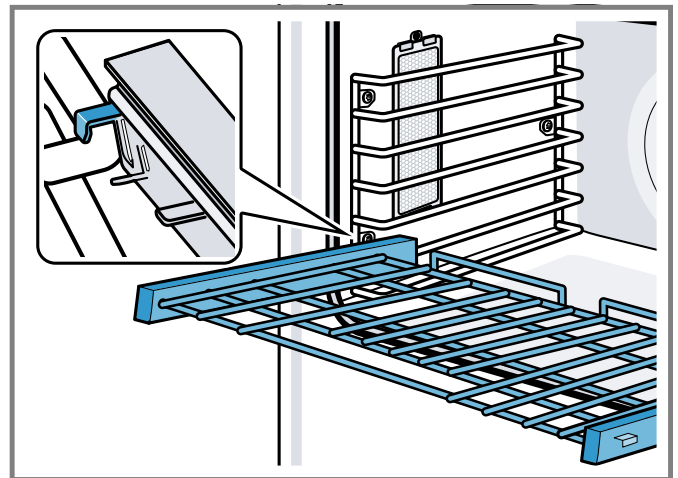
3. Amenez la grille en position horizontale et poussez-la à fond.

La grille doit être droite et plate, pas tordue.

## 5.8 Installation des grilles Full Access®

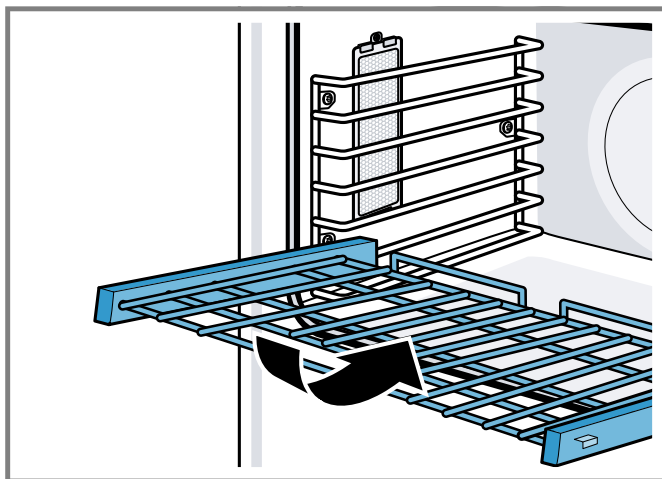
**Exigence :** Vous avez lu la recommandation sur → "Utilisation sûre des grilles de four", Page 24.

1. Tenez la grille télescopique légèrement inclinée et engagez les crochets arrière dans les rails du four des deux côtés de la cavité du four.

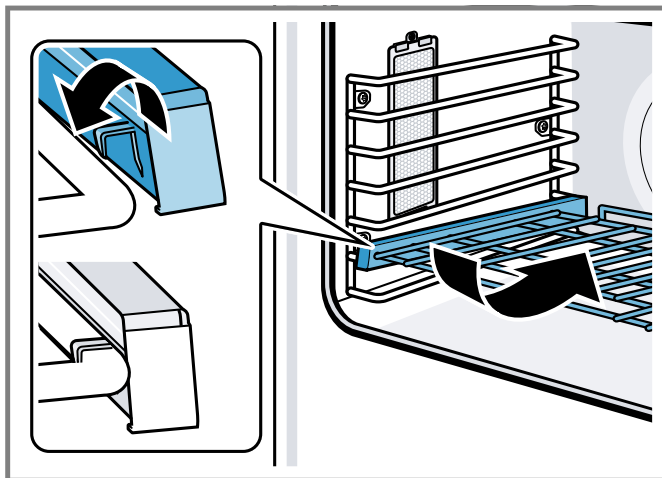


2. Tenez la grille bien droite pour permettre à la deuxième languette de reposer sur la barre du four.

3. Poussez la grille jusqu'à ce qu'elle soit de niveau avec les crochets avant.



4. Levez la grille pour verrouiller la dernière languette en position.



5. Enfoncez complètement la grille.
6. Assurez-vous que les crochets avant de la grille télescopique s'engagent dans les rails du four.

## 6 Avant d'utiliser pour la première fois

Effectuez ces étapes avant d'utiliser votre appareil.

- L'appareil doit être correctement installé par un prestataire de services qualifié avant l'utilisation.
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité → Page 4 dans le manuel avant de l'utiliser.
- Téléchargez l'application Home Connect® (Amérique) pour contrôler à distance votre appareil, trouver l'inspiration pour cuisiner et accéder aux conseils et à l'assistance technique.
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

## 6.1 Paramètres de démarrage

Une fois l'appareil connecté à l'alimentation électrique, vous êtes invité à définir certains paramètres de base pour vous assurer que vous pouvez utiliser votre appareil de manière pratique et sûre.

**Exigence :** Tous les boutons de commande du four sont tournés vers **OFF**.

1. Connectez l'appareil à l'alimentation électrique.
  - ✓ Les paramètres de base s'ouvrent automatiquement.
2. Sélectionnez un paramètre avec la gauche < ou >.
3. Changez l'option souhaitée avec la droite < ou >.
4. Appuyez sur **ENTER** pour confirmer la sélection ou **SETTINGS** pour annuler les modifications.
  - ✓ L'écran passe en mode veille.

**Remarque :** Vous pouvez accéder aux paramètres à tout moment en appuyant sur **SETTINGS** pendant que l'appareil est en mode veille. Tous les boutons du four doivent être tournés vers **OFF** pour accéder aux paramètres.

## 6.2 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation

Nettoyez la cavité du four et les accessoires avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de la cavité du four. Pour les modèles à deux fours, vérifiez les deux cavités du four.
2. Avant de chauffer l'appareil, essuyez les surfaces lisses dans la cavité du four avec un chiffon doux et humide et séchez.
3. Gardez la pièce ventilée pendant que l'appareil chauffe.
4. Avant d'utiliser une cavité de four, chauffez-la une fois lorsqu'elle est vide.

**Chauffer le four à convection avec un mode de chauffage conventionnel :**

- Réglez le four sur **CONV BAKE** à 450 °F (230 °C) pendant 20 à 30 minutes.
- Réglez ensuite le four sur **BROIL** pendant 20 à 30 minutes.

**Chauffer le four à convection avec la fonction d'auto-nettoyage (si équipé) :**

- Retirez les grilles du four.
- Réglez le four sur **SELF CLEAN**.

**Chauffer le four vapeur :**

- Remplissez et glissez le réservoir d'eau.
- Tournez le bouton de mode sur **STEAM** et appuyez sur **ENTER**.
- Appuyez sur la droite < ou > et réglez le temps de cuisson sur 20 minutes.
- Une fois terminé, laissez la porte ouverte jusqu'à ce que le four refroidisse.

**Remarque :** Le nettoyage initial étalonnera également le four à vapeur selon la pression d'air de votre emplacement. La procédure d'étalonnage produit plus de vapeur que l'utilisation ordinaire.

5. Attendez que la cavité du four ait refroidi.
6. Nettoyez les surfaces lisses avec un torchon à vaisselle et de l'eau savonneuse.
7. Laver soigneusement les accessoires avec de l'eau savonneuse et un chiffon et bien rincer.
8. Si équipé, chauffez la plaque électrique pendant environ 10 minutes pour éliminer les résidus de fabrication et les odeurs. Laisser refroidir et laver à l'eau tiède savonneuse et bien rincer.

**Remarque :** Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.

### 6.3 Placement du chapeau du brûleur

Il faut que les chapeaux de brûleurs soient correctement positionnés pour le bon fonctionnement de la table de cuisson.

Si le chapeau du brûleur n'est pas correctement placé, une ou plusieurs des situations suivantes peuvent se produire :

- La flamme du brûleur est trop élevée
- Des flammes jaillissent des brûleurs
- Décolorations de l'acier inoxydable
- Les brûleurs ne s'allument pas
- La flamme du brûleur n'est pas uniforme
- Une odeur de gaz se dégage du brûleur

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter des flambées, ne pas utiliser la table de cuisson sans tous les chapeaux de brûleurs en place et toutes les grilles de brûleur bien positionnées.

#### ⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter les brûlures, ne pas toucher aux chapeaux de brûleur ni aux grilles quand ils sont chauds.

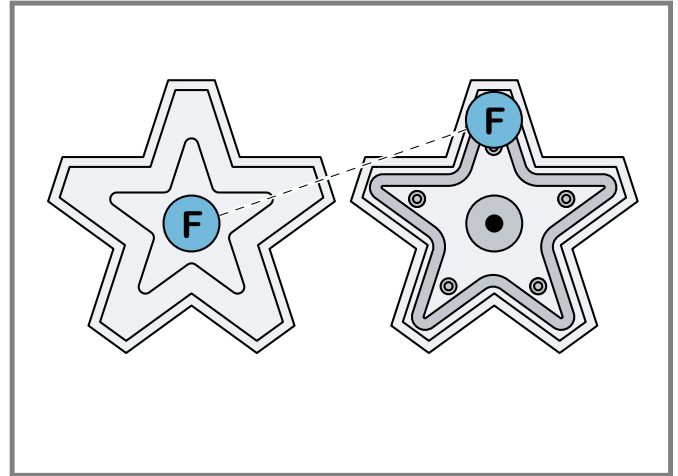
- ▶ Éteindre la table de cuisson et laisser les brûleurs refroidir.

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs STAR® scellés. Il n'y a aucune pièce de brûleur sous la cuisinière à nettoyer, démonter ou régler.

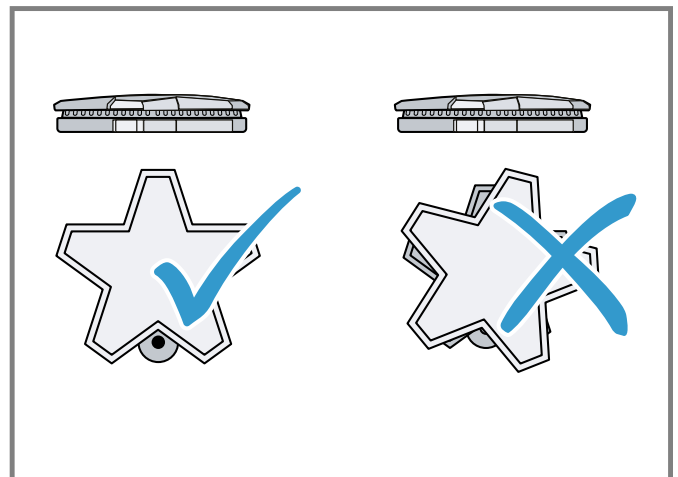
### Placement des chapeaux de brûleur

Une lettre (B, D ou F) est moulée sous chacun des chapeaux de brûleur et correspond à une lettre moulée dans la base du brûleur (B, D ou F) fixée à l'appareil électroménager.

1. Déposer chaque chapeau de brûleur sur sa base correspondante selon la lettre moulée.



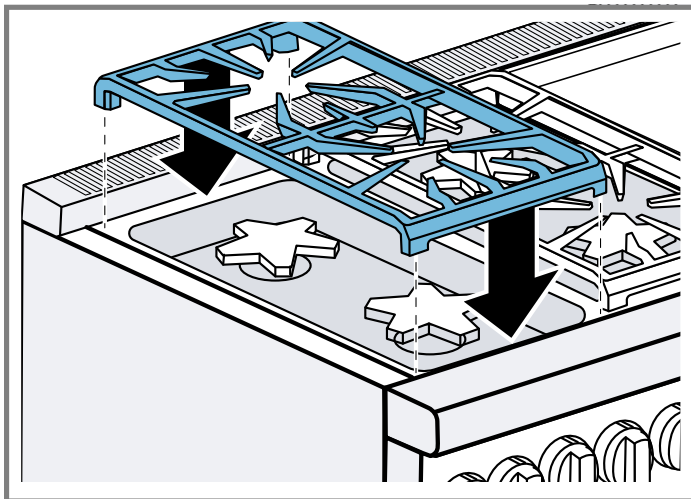
2. Déposer délicatement le chapeau de brûleur sur le dessus de la base de sorte que les pattes de la base soient bien ajustées dans la goutte du chapeau du brûleur.
3. Vérifiez chaque brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas d'espace entre le chapeau du brûleur et la base du brûleur.
  - Doucement essayer de déplacer les chapeaux de brûleur d'un côté à l'autre pour vérifier si les chapeaux sont correctement placés sur les bases des brûleurs.
  - Lorsqu'il est correctement placé, chaque capuchon de brûleur repose à plat sur le dessus de sa base de brûleur et recouvre complètement la forme en étoile de la base du brûleur lorsqu'il est vu du dessus.



### 6.4 Placer les grilles de brûleur

Pour une combustion correcte, n'utilisez pas la table de cuisson sans les grilles du brûleur en place.

1. Placez les grilles du brûleur à plat vers le bas et alignez-les dans le renforcement de la cuisinière.
2. Les grilles des brûleurs doivent reposer l'une contre l'autre et contre les côtés de l'évidement.



## 6.5 Enregistrer votre appareil

- ▶ Enregistrez votre produit Thermador pour accéder aux informations relatives à votre produit. Pour connaître les informations du produit pour l'enregistrement, consultez → "Service à la clientèle", Page 65.

## 7 Fonctionnement de la table de cuisson

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre table de cuisson.

### 7.1 Allumer un brûleur

#### ⚠ MISE EN GARDE

NE TOUCHEZ PAS les brûleurs lorsque les allumeurs sont actifs.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Le gaz qui s'échappe peut s'enflammer.

- ▶ Si le brûleur refuse de s'allumer après 15 secondes, ramener le bouton de commande en position d'arrêt et ouvrir la porte ou la fenêtre de la pièce. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

1. Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire sur **⚡**.
2. Tournez le bouton sur n'importe quel réglage de flamme entre **HI** et **LO**.

**Remarque :** Il y a un léger bruit associé à la combustion et à l'allumage du gaz. C'est une condition normale.

### Éteindre un brûleur

- ▶ Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre à **OFF**.

### 7.2 Rallumage automatique

Chaque brûleur a son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le brûleur est allumé. Chaque brûleur doit s'allumer en quatre secondes ou moins.

- Si un brûleur ne s'allume pas, vérifiez que le capuchon est correctement positionné sur la base.
- Si un ou plusieurs brûleurs sautent, l'allumeur électronique s'active automatiquement pour rallumer la flamme. Ne touchez pas les brûleurs lorsque les allumeurs sont actifs.
- Pour la vérification de la hauteur de la flamme et les instructions de réglage, reportez-vous à manuel d'installation fournie avec l'appareil.

### 7.3 En cas de panne de courant

#### ⚠ AVERTISSEMENT

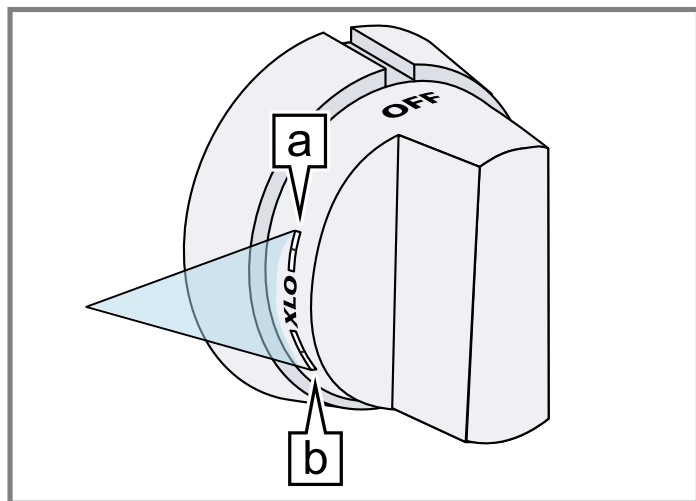
En cas de panne de courant, tournez tous les boutons en position **OFF** (ARRÊT). Seuls les brûleurs non équipés de la fonction ExtraLow® peuvent être allumés manuellement.

- ▶ Reportez-vous aux instructions EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE répertoriées dans les INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. → Page 7

### 7.4 Fonctionnalité ExtraLow®

La fonction **XLO** allume et éteint la flamme du brûleur par incréments variés pour maintenir une température très basse. La révolution de 60 secondes (aussi peu que 10 secondes allumées et 50 secondes éteintes) vous permet de garder vos aliments au chaud en remuant moins qu'un brûleur conventionnel sur un mijotage. Pour faire varier la quantité de feu **XLO** en fonction de l'aliment et de la quantité, vous pouvez régler le bouton de commande n'importe où dans la plage **XLO** indiquée sur le bouton.

Lorsqu'il mijote, les brûleurs **XLO STAR®** auront une flamme légèrement plus élevée que le mijotage sur les brûleurs standard **STAR®**. Cette opération est normale.



Position du bouton	Niveau ExtraLow®
a	Réglage le plus bas ExtraLow® La flamme s'allume pendant environ 10 secondes et s'éteint pendant 50 secondes de chaque minute.
b	Réglage le plus élevé ExtraLow® La flamme s'allume pendant environ 50 secondes et s'éteint pendant 10 secondes de chaque minute.

## 7.6 Paramètres de cuisson recommandés

Aliment	Démarrer le réglage	Terminez le réglage du brûleur standard	Terminez le réglage du brûleur ExtraLow®
Chocolat fondant	<b>XLO:</b> Peut être remué pour accélérer la fonte		<b>XLO:</b> Laisser 10 à 15 minutes pour fondre
Sauce tomate	<b>MED HI:</b> Cuire la viande/les légumes, suivre la recette	<b>LO:</b> Pour maintenir à mijoter	<b>XLO:</b> Laisser mijoter pour épaissir la sauce, à découvert

## 8 Plaque électrique

### 8.1 Fonctionnement de la plaque électrique

#### AVIS :

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

Veillez à ne pas rayer ou creuser la surface.

- ▶ NE PAS couper les aliments directement sur la plaque chauffante.
- ▶ NE PAS utiliser d'ustensiles en métal.
- ▶ Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois.

1. Appuyez et tournez le bouton de la plaque chauffante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
2. Préchauffez la plaque chauffante.
3. Ajouter du beurre, de la margarine, de l'huile ou du shortening si désiré.
4. Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation.

### 8.2 Assaisonner la plaque de cuisson

L'assaisonnement est un processus par lequel une couche de graisse animale ou d'huile végétale est appliquée et cuite dans la batterie de cuisine. Si la plaque chauffante semble perdre ses capacités antiadhésives avec le temps, l'assaisonnement peut aider à retrouver les propriétés antiadhésives de la plaque chauffante.

**Remarque :** La plaque chauffante de 24 po est trop large pour tenir dans la cavité du four. Suivez les instructions de cette section si votre appareil est équipé d'une plaque chauffante de 12 po.

## 7.5 Fonctionnalité PowerBoost®

Avec cette fonction, vous pouvez rapidement faire bouillir de l'eau, saisir des steaks ou faire sauter des légumes. Pour utiliser PowerBoost® tourner le bouton de commande sur **XHI**.

Pour éteindre PowerBoost® tournez le bouton de commande à un niveau de puissance différent.

1. La plaque chauffante doit être propre et tous les résidus enlevés avant que la plaque chauffante ne soit assaisonnée.
  - Avant d'assaisonner ou de réassaisonner votre plaque de cuisson, éliminez tout résidu avec un mélange de gros sel et d'une petite quantité de vinaigre blanc.
  - Bien rincer à l'eau claire.
  - Séchez soigneusement la plaque chauffante.
2. Utilisez une serviette en papier pour appliquer une fine couche uniforme de saindoux, de matière grasse ou d'huile d'olive sur la surface de la plaque chauffante.
3. Cuire la plaque chauffante au four à 350 °F (175 °C) pendant 1 heure.
4. Sortir la plaque chauffante du four et laisser refroidir à température ambiante.
5. Appliquez une autre couche, faites cuire et laissez refroidir au moins 2 fois de plus.

## 9 Fonctionnement du four

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre four.

### 9.1 Réglage du mode de chauffage et de la température

1. Placez la grille dans la position de grille désirée et fermez la porte du four.
2. Tournez le bouton de sélection de mode sur le mode de chauffage souhaité.
  - ✓ Le mode de chauffage sélectionné s'affiche à l'écran.
3. Tournez le bouton de sélection de la température sur la température désirée.

- ✓ La température sélectionnée s'affiche à l'écran.
  - ✓ La barre de progression se déplace vers la droite au fur et à mesure que le four chauffe.
4. Lorsque le préchauffage est terminé, un bip retentit. Placez les aliments à l'intérieur du four.

### Éteindre le four

- ▶ Tournez les deux boutons de commande sur **OFF**.
- ✓ Le four s'éteint et l'horloge est affichée.

## 9.2 Limitation du temps de chauffage

La durée de chauffage maximale est limitée. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une durée établie.

La durée maximale du mode Sabbath est de 74 heures. Pour tous les autres modes de chauffage, la durée maximale autorisée est de 24 heures.

Température °F (°C)	Maximum temps alloué sans activité
100 - 200 (30 - 120)	24 heures
201 - 550 (121 - 300)	12 heures

## 9.3 Préchauffage rapide

Pour certains modes de cuisson, vous pouvez réduire la durée du temps de préchauffage en appuyant sur Préchauffage rapide. Le préchauffage rapide est habituellement recommandé pour les plats préparés surgelés, en casserole ou tout autre aliment qui demande des temps de cuisson prolongés. Ce mode de cuisson n'est pas recommandé pour les produits de boulangerie. Lorsque **FAST PREHEAT** est activé dans les réglages de base, il sera activé chaque fois que vous démarrerez un mode de chauffage.

Le préchauffage rapide est disponible pour les modes de chauffage suivants :

- **BAKE**
- **CONV BAKE**
- **ROAST**
- **CONV ROAST**

### Réglage du préchauffage rapide

**Exigence** : Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
2. Appuyez à gauche < ou > pour faire défiler au **FAST PREHEAT**.
3. Appuyez sur la droite < ou >, et sélectionnez ON (Marche).
4. Appuyez sur **ENTER**.
5. Pour désactiver **FAST PREHEAT** sélectionnez OFF (Arrêt).

**Remarque** : Après une coupure de courant, il peut être nécessaire d'activer **FAST PREHEAT** de nouveau.

## 9.4 Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température interne de l'aliment. Vous pouvez régler une température à cœur et le mode de chauffage s'éteint automatiquement dès que la température réglée est atteinte.

Vous pouvez utiliser la sonde thermique avec les modes de chauffage suivants :

- **BAKE**
- **CONV BAKE**
- **ROAST**
- **CONV ROAST**

### IMPORTANT

- La fonction de sonde n'est pas disponible lorsqu'une minuterie de four ou une minuterie de fin a été réglée.
- Ne rangez pas la sonde thermique dans la cavité du four.

### Insertion de la sonde à viande

#### Exigence

- L'aliment doit être complètement dégelé avant d'introduire la sonde dans la viande.
- La sonde est livrée avec un capuchon de plastique noir sur son extrémité. Le capuchon doit être retiré avant l'emploi.

1. Introduire la pointe de la sonde dans la viande au milieu, dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la poitrine, dans le cas d'une volaille. S'assurer que la sonde ne touche pas au gras, à l'os ou à des parties du four ou du plat.

Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.

**Remarque** : La poignée de la sonde devient chaude pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous touchez la poignée de la sonde.

2. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté de la cavité du four.

Poussez la sonde à fond et tirez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la douille.

### Réglage de la sonde à viande



1. Insérez l'extrémité de la sonde dans la viande et l'extrémité de la fiche dans la sortie de la sonde dans la paroi du four.  
→ "Insertion de la sonde à viande", Page 29
  2. Fermez la porte du four.
  3. Réglez le mode de chauffage et la température souhaités.
  4. Appuyez sur la droite < ou > pour sélectionner la température.
- ✓ La température interne réglée  $\neq$  et la température actuelle mesurée par la sonde à viande sont affichées côte à côte sur l'écran.
  - ✓ La barre de progression se déplace vers la droite à mesure que la température de cuisson interne augmente.

- ✓ Lorsque la température interne atteint la valeur définie, le mode de chauffage s'arrête. Un bip indique que le processus de cuisson est terminé.
- ✓ Le mode chauffage s'éteint automatiquement.
- ✓ Utilisez toujours des maniques pour retirer la sonde.

## 9.5 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

Avec le verrouillage du panneau, vous pouvez désactiver toutes les touches tactiles du panneau de commande.

**Exigence :** Le four est en mode veille.


1. Appuyez et maintenez **TIMERS** pendant 4 secondes.
  - ✓ "panel locked" et  s'affichent.
  - ✓ Le verrouillage du panneau est activé.
2. Appuyez sur **TIMERS** et maintenez à nouveau pendant 4 secondes pour désactiver le verrouillage du panneau.
  - ✓  s'éteint.
  - ✓ L'écran repasse en mode veille.

## 9.6 Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. Vous pouvez régler une minuterie de cuisine jusqu'à 24 heures.

Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine indépendamment des autres fonctions et que l'appareil soit allumé ou éteint.

### Réglage de la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur **TIMERS**.
2. Appuyez à gauche < ou > pour faire défiler au  **KITCHEN TIMER**.
3. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure du four désirée.
4. Appuyez sur **ENTER**.
  - ✓ Lorsque la minuterie de cuisine a décompté, un bip retentit.
5. Appuyez sur **ENTER** pour annuler la minuterie ou pour désactiver le bip.

### Changer la minuterie de la cuisine

1. Appuyez sur **TIMERS**.
2. Appuyez sur la gauche < ou > pour régler l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur **ENTER**.


## 9.7 Minuterie du four

Si vous réglez une minuterie du four, le four arrête de chauffer automatiquement une fois ce temps écoulé.

### Réglage de la minuterie du four

La minuterie du four termine automatiquement un mode de chauffage après une période de temps définie.

1. Réglez un mode de chauffage et une température.

2. Appuyez sur **TIMERS**.
3. Appuyez sur la gauche < ou > et sélectionner  "Minuterie du four".
4. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure du four.
5. Appuyez sur **ENTER**.
  - ✓ La minuterie du four démarre le compte à rebours.
  - ✓ Lorsque la minuterie du four a décompté, un bip retentit et le mode de chauffage s'arrête.
6. Appuyez sur **ENTER** pour annuler la minuterie ou pour désactiver le bip.

### Changer la minuterie du four



1. Appuyez sur **TIMERS**.
2. Appuyez sur la gauche < ou > pour régler l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur **ENTER**.

### Définir une heure de fin

Avec cette fonction, vous pouvez programmer votre four pour terminer un mode de chauffage à une heure prédéterminée.

### MISE EN GARDE

La nourriture peut se gâter lorsqu'elle est laissée sur place trop longtemps.

- ▶ Pour préserver la sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments dans le four plus d'une heure avant ou après leur cuisson.
1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **BAKE**, par exemple.
  2. Appuyez sur **TIMERS**.
  3. Appuyez sur la gauche < ou > et sélectionner  "Minuterie du four".
  4. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure du four.
  5. Appuyez sur la gauche < ou > et sélectionner  "Heure de fin".
  6. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure de fin.
  7. Appuyez sur **ENTER**.
  8. Tournez le bouton de température à 350 °F (176,7 °C), par exemple.
    - ✓ Après la confirmation de l'heure de fin, l'avis de temps d'attente s'affiche à l'écran.
    - ✓ Après la période d'attente, le four commence à chauffer.

## 9.8 Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat.

### À propos du mode Sabbat - utilisation de la cuisinière

### AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez une plaque, faites fonctionner un seul brûleur STAR® au réglage le plus faible. L'utilisation de plusieurs brûleurs STAR® peut entraîner une

surchauffe ou des problèmes de combustion ou endommager l'appareil électroménager. NE PAS couvrir les orifices d'évacuation.

- Lorsque le mode Sabbath est activé, les brûleurs STAR® dotés de la fonction ExtraLow® sont désactivés pour assurer le respect des préceptes.
- Les brûleurs au gaz STAR® standards sans ExtraLow® demeurent entièrement fonctionnels.
- Le module induction ou plaque est entièrement fonctionnel en mode Sabbath.
- Les brûleurs au gaz STAR® standards demeurent allumés au cours d'une panne électrique.
- Les brûleurs STAR® sont dotés d'une fonction de ré-allumage. Si la flamme est éteinte, l'allumeur rallumera automatiquement le brûleur STAR®.

### À propos du mode Sabbath - utilisation du four

- Le mode Sabbath n'est disponible qu'en mode **BAKE**.
- La plage de température peut être réglée entre 150 °F (66 °C) et 475 °F (246 °C).
- Vous pouvez maintenir au chaud les plats cuisinés pendant une durée minimale de 30 minutes et jusqu'à une durée maximale de 74 heures sans avoir besoin d'allumer ou d'éteindre l'appareil.
- Ne laissez pas trop longtemps des aliments facilement périssables dans le four.
- Lors du Sabbath, au lieu d'utiliser une plaque, les commandes du four devraient être couverts. Soyez attentifs et ne couvrez pas les orifices d'évacuation.
- Les lampes du four sont désactivées en mode Sabbath.
- Il est possible d'ajuster la température de cuisson lors des Fêtes. (Il y aura un délai entre la commande et l'activation).

### Réglage du mode Sabbath - Modèles avec affichage

1. Si vous utilisez le mode Sabbath pour la première fois ou si vous avez réinitialisé l'appareil aux réglages d'usine, vous devez activer le mode Sabbath dans les réglages de base :
    - Appuyez sur la gauche < ou > pour faire défiler jusqu'à "Sabbat".
    - Appuyez sur la droite < ou > pour faire défiler jusqu'à "On".
    - Appuyez sur **ENTER**.
  2. Tournez le bouton de sélection de mode sur **BAKE**.
  3. Tournez le bouton de sélection de la température sur la température désirée.
  4. Appuyez sur **TIMERS**.
  5. Appuyez sur la touche gauche < ou > pour faire défiler jusqu'à la minuterie de Sabbath.
  6. Appuyez sur la touche droite < ou > pour sélectionner la durée par incréments de 30 minutes.
  7. Appuyez sur **ENTER**.
- ✓ Une notification de délai de 5 minutes s'affiche à l'écran. Pendant cette pause, vous pouvez ajuster les paramètres. Après le décompte, le four démarre et toutes les commandes sont désactivées.

## 9.9 Paramètres de base - Four

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

### Présentation des paramètres de base

Cette section contient une vue d'ensemble des réglages de base et d'usine. Les réglages de base dépendent de l'équipement de votre appareil.

Réglage	Options
Heure	Temps donné en heures et en minutes
Langue	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anglais</li> <li>■ Français</li> <li>■ Espagnol</li> </ul>
Format de l'heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 12 hr</li> <li>■ 24 hr</li> </ul>
Affichage de l'heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Numérique</li> <li>■ Analogue</li> </ul>
Préchauffage rapide	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marche</li> <li>■ Arrêt</li> </ul>
Son de touche	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marche</li> <li>■ Arrêt</li> </ul>
Luminosité de l'écran	1 - 5
Mode de veille	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marche</li> <li>■ Arrêt</li> </ul>
Mode sombre	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marche</li> <li>■ Arrêt</li> </ul>
Conversion à convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marche</li> <li>■ Arrêt</li> </ul>
Écart de température	-35° à +35 °F (-20° à +20 °C)
Mode Sabbath	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marche</li> <li>■ Arrêt</li> </ul>
Home Connect®	
Réglages d'usine	Restauration
Accès pour service	Connexion
Service à la clientèle	Affiches les coordonnées du service après-vente

### Modification des réglages de base

**Exigence** : Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
  2. Sélectionnez un paramètre avec la gauche < ou >.
  3. Changez l'option souhaitée avec la droite < ou >.
  4. Appuyez sur **ENTER** pour confirmer la sélection ou **SETTINGS** pour annuler les modifications.
- ✓ L'affichage passe en mode veille.

### Mode de veille

Le mode veille permet d'atténuer et d'éclaircir l'horloge.

Lorsque le mode veille est réglé sur « On », l'horloge numérique du four est réduite à la moitié de sa luminosité lorsqu'il n'y a pas d'activité. Lorsque le mode veille est réglé sur « Off », l'horloge est en pleine luminosité.

### Décalage de la température du four

Le four est calibré de manière à offrir des résultats précis. La fonction est utile si vous préférez des aliments plus ou moins dorés.

- Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur.
- Ne pas utiliser les thermomètres de cuisson résidentiels pour mesurer les températures du four, car elles fluctueront au gré de la cuisson.
- Vous pouvez définir un décalage de température par rapport à la ligne de base d'usine. Chaque fois que vous appelez l'option de décalage de température dans le menu des paramètres de base, la température de référence d'usine est restaurée afin que vous puissiez définir une nouvelle valeur de décalage.

### Réglage du décalage de température - modèles avec affichage

**Exigence** : Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
2. Sélectionnez un réglage avec la gauche < ou > pour faire défiler jusqu'au réglage du décalage de température.
3. Appuyez sur la droite < ou > pour définir la valeur de décalage souhaitée.
4. Appuyez sur **ENTER**.

### Conversion à convection

Les modes de chauffage **CONV BAKE** et **TRUE CONV** nécessitent une réduction de température de 25 F (14 C). La conversion de convection réduit la température que vous entrez automatiquement de cette valeur.

- La conversion de convection doit être activée et désactivée dans le menu des paramètres de base. En cas de panne de courant, la conversion de convection doit être réinitialisée.  
→ "Modification des réglages de base", Page 31
- Entrez simplement la température de l'emballage ou de la recette lors du réglage du mode de chauffage. La température correcte est calculée automatiquement et s'affiche à l'écran.
- La conversion de convection est disponible pour les modes de chauffage **CONV BAKE** et **TRUE CONV** seulement.
- Il ne faut pas réduire la température pour les viandes et la volaille. Il faudrait respecter les températures recommandées dans les recettes et les tableaux de cuisson pour les viandes et la volaille.

## 9.10 Tirer le meilleur parti de l'électroménager

Vous trouverez ici des conseils sur la meilleure façon d'utiliser les modes de chauffage et les accessoires de votre four. Vous pouvez également trouver les réglages recommandés pour divers plats ainsi que les meilleurs accessoires et ustensiles de cuisine.

Téléchargez l'application Home Connect® (Amérique) pour accéder à des conseils et astuces de cuisine, ainsi que pour vous inspirer en cuisine.

### Préchauffe du four

- La plupart des temps de cuisson dans les recettes sont conçus pour un four préchauffé et nécessitent que le four soit déjà à une certaine température avant le début de la cuisson. Reportez-vous à votre recette pour les recommandations de préchauffage.
- Le temps de préchauffage dépend du réglage de température et du nombre de grilles dans le four. Retirez les grilles de four inutilisées pour raccourcir le temps de préchauffage.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour **ROAST** et **CONV ROAST**.

### Type d'ustensiles de cuisson

- Des ustensiles de cuisson en métal avec ou sans finition antiadhésive, du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la poterie ou d'autres ustensiles conviennent au four.
- Les plaques à biscuits appropriées ont une petite lèvre d'un côté. Les feuilles épaisses ou celles avec plus d'un côté peuvent affecter le temps de cuisson.

### Positionnement de plats de cuisson

- Laissez au moins 1 po (2,5 cm) d'espace entre les casseroles et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler autour de chaque poêle.
- Décalez tous les ustensiles de cuisson, à l'exception des plaques à biscuits, de manière à ce qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre. Laissez 1 ½ po (4 cm) au-dessus et au-dessous de chaque casserole.

### Cuisson à haute altitude

À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier. Pour des informations précises, consultez [www.csuextstore.com](http://www.csuextstore.com) ou écrivez au service d'extension, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Des frais peuvent être exigés pour l'achat de ces guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains, etc.

### Condensation

Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments lors de la cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité de l'aliment. L'humidité se condensera sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.

## Conseils d'utilisation du mode BROIL

Niveau	Recommandé pour
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Steaks de bœuf, galettes de viande hachée, steak de jambon et côtelettes d'agneau de 1 po (2,5 cm) ou moins d'épaisseur</li> <li>■ Meilleurs aliments qui brunissent</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Viande de 1 ½ po (3 cm) ou plus d'épaisseur</li> <li>■ Poisson, volaille, côtelettes de porc et steaks de jambon de 1 po (2,5 cm) ou plus d'épaisseur</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quartiers ou moitiés de poulet</li> </ul>

### Préchauffage du grill

Préchauffez le four de 3 à 5 minutes pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Fermez la porte du four pendant la cuisson et surveillez attentivement les aliments. Les aliments placés à proximité de l'élément de grill peuvent provoquer des fumées, des éclaboussures et un risque d'inflammation des graisses. Soyez prudent lors de la cuisson au grill sur les grilles supérieures. La cuisson au grill au-dessus de la position 4 de la grille n'est pas recommandée sur les cuisinières à gaz de la série Pro.

### Conseils d'utilisation des modes de convection

- Pour convertir la plupart des recettes de produits cuits au four, comme les biscuits, les gâteaux, les tartes, etc., réduisez la température du four de 25 °F (14 °C) ou activez la conversion par convection.
- Ne réduisez pas la température des viandes et volailles. Utilisez la même température recommandée dans les recettes et les tableaux de cuisson pour les viandes et la volaille.
- Utilisez des ustensiles de cuisson bas et peu profonds avec cuisson par convection. Cela permet à l'air chauffé de circuler autour des aliments.
- Lors de la cuisson sur plus d'une grille, ne pas décaler les plaques à biscuits; les moules à gâteaux ronds doivent être décalés.
- Pour les petits articles tels que les biscuits, vérifiez 1 - 2 minutes avant l'heure de la recette.
- Pour les produits de boulangerie plus volumineux tels que les gâteaux, vérifiez 5 à 6 minutes avant l'heure indiquée sur la recette.
- Les gros morceaux de viande ou de volaille peuvent cuire jusqu'à 30 minutes de moins que le temps suggéré. Vérifiez-les pour qu'ils ne soient pas trop cuits.
- **TRUE CONV** est le meilleur lors de la cuisson de plusieurs grilles de biscuits, pâtisseries et autres produits de boulangerie individuellement.

### Conseils d'utilisation du mode ROAST

- Utilisez une lèchefrite à bords hauts pour minimiser les éclaboussures de graisse. Si vous n'avez pas cette casserole, nous vous recommandons de couvrir votre plat avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

- Pour les coupes de viandes moins tendres, ajoutez des liquides comme de l'eau, du jus, du vin, du bouillon ou un fond pour parfumer et humidifier la viande.
- Vous pouvez utiliser des sacs à rôtir pour le mode de rôtissage standard. Lorsque vous faites rôtir un poulet ou une dinde entiers, placez les ailes derrière le dos et attachez lâchement les pattes avec de la ficelle de cuisine.

### Conseils d'utilisation du mode CONV ROAST

- Le temps de torréfaction peut diminuer ; vérifiez votre plat un peu plus tôt que la recette ne l'indique.
- Si votre four est livré avec une lèchefrite et un plateau, utilisez-les pour rôtir. Une casserole peu profonde non couverte peut également être utilisée.
- Pour le rôtissage par convection, ne couvrez pas les plats de viande et n'utilisez pas de sacs de rôtissage.

## 10 Fonctionnement du four à vapeur

Il est possible de cuire les aliments très doucement à la vapeur.

### AVERTISSEMENT

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque la porte de l'appareil est ouverte. Elle est invisible à certaines températures.

- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution pendant ou après la cuisson.
- ▶ Ne vous tenez pas trop près ou ne vous penchez pas sur l'appareil lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

**Remarque :** Il y a un bourdonnement pendant que la pompe fonctionne et après l'avoir mise hors tension. Ce bruit est causé par le test de fonctionnement de la pompe. C'est un bruit normal de fonctionnement. Vous entendrez également ce bruit après le fonctionnement de modes sans vapeur au moment d'éteindre le four. L'émission du bruit est normale.

### 10.1 Avant d'utiliser le four à vapeur pour la première fois

#### Réglage de la dureté de l'eau

Il vous faudra détartrer le four à vapeur à intervalles réguliers. Réglez le niveau de dureté de l'eau pour vous assurer que votre appareil vous rappelle à temps lorsqu'un détartrage est nécessaire.

**Remarque :** Si vous déménagez ou si la source d'eau change, il vous faudra modifier le niveau de la dureté de l'eau.

1. Déterminez la dureté de l'eau à l'aide d'une bandelette de test de dureté de l'eau ou demandez à votre compagnie de distribution d'eau.  
→ "Niveau de dureté de l'eau", Page 34
2. Appuyez sur **SETTINGS**.
3. Appuyez sur la gauche < ou > pour faire défiler jusqu'à "Dureté de l'Eau".

- Appuyez sur **ENTER**.
- Appuyez sur la touche gauche < ou > pour sélectionner le niveau de dureté de l'eau approprié.
- Appuyez sur **ENTER**.

#### Niveau de dureté de l'eau

Vous trouverez ici un aperçu des niveaux de dureté de l'eau et des réglages recommandés.

Niveau de dureté de l'eau	Réglage
1 (0 - 17 mg/l)	1 - adoucie
2 (18 - 60 mg/l)	2 - douce
3 (61 - 120 mg/l)	3 - moyen <sup>1</sup>
4 (121 - 180 mg/l)	4 - dure
5 (plus de 180 mg/l)	5 - très dure

<sup>1</sup> Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

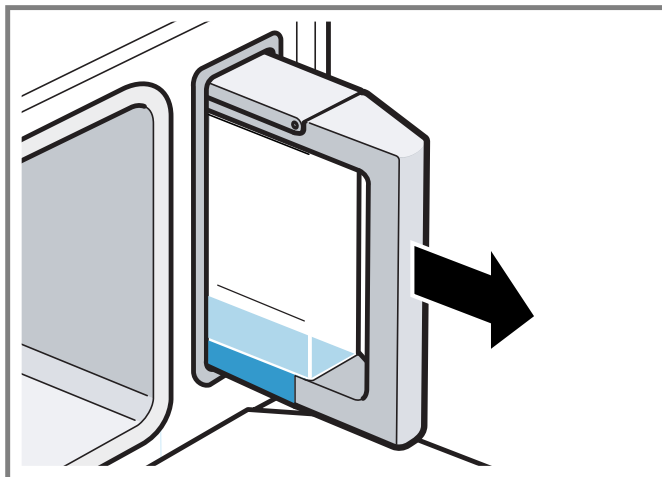
#### Remplissage du réservoir d'eau

La plupart des modes de chauffage utilisent de la vapeur. Assurez-vous que le réservoir d'eau est suffisamment rempli avant de l'utiliser.

#### Exigence

- Vous avez lu les notes importantes sur le réservoir d'eau.
- Vous avez réglé le niveau de dureté de l'eau.

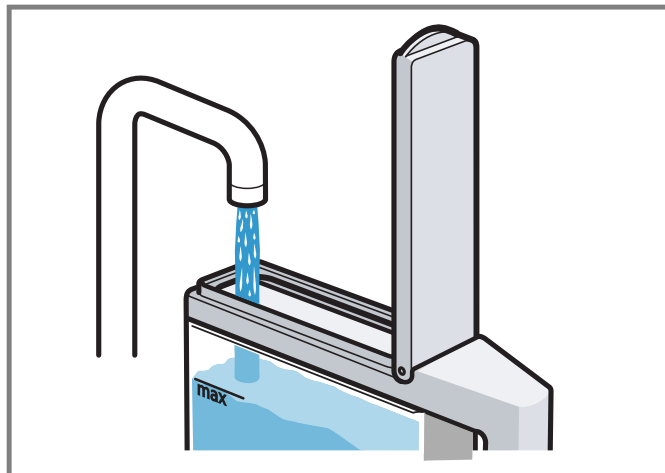
- Ouvrez la porte et retirez le réservoir d'eau.



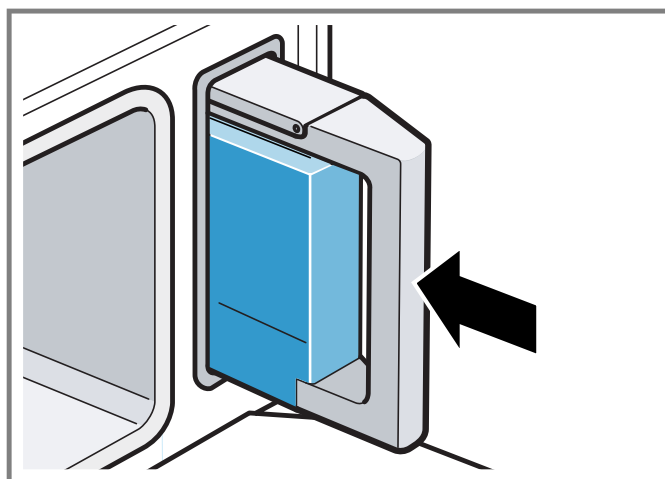
Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit de la cavité du four à vapeur.

- Humectez le joint du couvercle de réservoir avec un peu d'eau avant de l'utiliser pour la première fois.

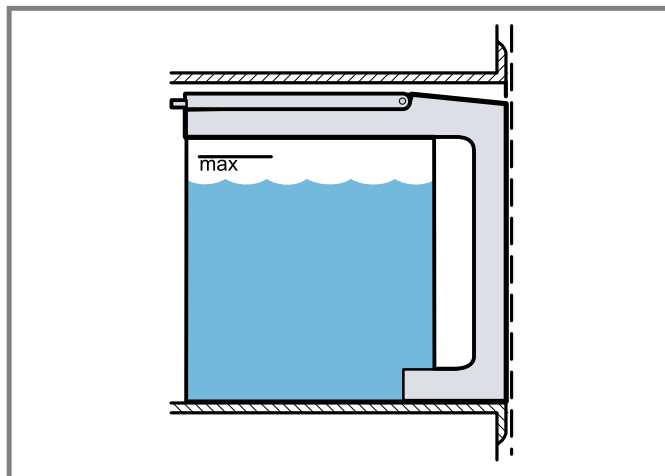
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne « MAX » avec de l'eau froide. Le réservoir contient 1,4 quart (1,3 litre) d'eau.



- Fermez le couvercle de réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Insérez complètement le réservoir d'eau de sorte que la poignée du réservoir affleure la bride du support de réservoir.



- Assurez-vous que le réservoir d'eau repose de niveau dans le support de réservoir.



## Recalibrer le four à vapeur

Le four à vapeur s'étalonne automatiquement selon les conditions de pression de votre zone la première fois que le four à vapeur est utilisé à 212 °F (100 °C). Si vous devez vous déplacer, vous pouvez recalibrer le four à vapeur manuellement pour vous assurer qu'il s'adapte automatiquement à votre nouvel emplacement. Le recalibrage n'est pas nécessaire après une panne de courant.

**Exigence :** La cavité du four est froide.

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Retirez les accessoires de la cavité du four à vapeur.
3. Essuyez les surfaces lisses dans la cavité du four avec un chiffon doux et humide.
4. Réglez le mode de cuisson et la température.

Mode de cuisson	Vapeur
Température	212°F (100°C)
Durée	30 minutes

5. Éteignez l'appareil après le temps de cuisson spécifié en tournant les boutons de sélection sur **OFF**.

## 10.2 Fonctionnement du four à vapeur

1. Reportez-vous à l'aperçu des modes et fonctions de chauffage pour voir quels modes sont disponibles dans votre four à vapeur.

→ "*Modes et fonctions de chauffage du four*", Page 20

2. Placez les aliments dans le four à vapeur avant de les préchauffer, sauf si vous utilisez **SLOW COOK** ou **TRUE CONV**.

**Remarque :** Si vous ouvrez la porte pour mettre les aliments à l'intérieur après le cycle de préchauffage, la vapeur quittera la cavité du four, abaissant la température. Cela peut entraîner une cuisson insuffisante des aliments.

3. Tournez l'anneau de commande sur le mode de chauffage souhaité.
4. Tournez le bouton de température à la température souhaitée. Pour certains modes, la température est réglée automatiquement et ne peut pas être modifiée. Reportez-vous à ce tableau pour connaître les plages de température disponibles pour chaque mode vapeur.

Mode	Plage de température en °F (°C)
TRUE CONV	Gamme complète de températures de four
REHEAT	212 - 360 (100 - 180)
DEFROST	110 (45) Impossible d'utiliser le bouton de température
SLOW COOK	140 - 250 (60 - 120)
PROOF	100 (38) Impossible d'utiliser le bouton de température

Mode	Plage de température en °F (°C)
STEAM CONV	250 - 450 (120 - 230)
STEAM	212 (100) Impossible d'utiliser le bouton de température

- ✓ La température réglée s'affiche.
5. Appuyez sur **ENTER**.
  6. Appuyez sur la droite < ou > et appuyez sur **ENTER**.
- ✓ Le four commence le préchauffage.
  - ✓ Lorsque la température réglée est atteinte, la minuterie du four commence à décompter.

## Modification du temps de cuisson

1. Appuyez sur **TIMERS**.
  2. Appuyez sur la droite < ou > pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur **ENTER**.
- ✓ Un signal sonore retentit à la fin du temps écoulé. Appuyez sur **ENTER** pour interrompre la sonnerie et la minuterie.

## 10.3 Retrait du réservoir d'eau pendant ou après le fonctionnement

VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU APRÈS CHAQUE UTILISATION.

### MISE EN GARDE

Faire attention en ouvrant l'appareil. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four.

- ▶ Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil.
- ▶ Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuer la cuisson.
- ▶ Gardez la porte de l'appareil fermée, sauf si cela est nécessaire pour la cuisson ou le nettoyage.
- ▶ Ne laissez pas la porte ouverte de l'appareil sans surveillance.

1. Ouvrez soigneusement la porte de l'appareil.
2. Gardez le réservoir d'eau à niveau tout en le tirant lentement hors de l'appareil pour vous assurer qu'aucune eau restante ne coule vers le bas et hors de l'évent.
3. Videz l'eau.
4. Séchez complètement le joint du couvercle de réservoir et la fente où le réservoir s'insère dans l'appareil.
5. Laissez le réservoir d'eau sécher avec le couvercle ouvert.  
Une humidité prolongée peut entraîner une odeur de moisi dans le réservoir d'eau.
6. Fermez le couvercle et réinstallez le réservoir d'eau vide.

## 10.4 Après avoir utilisé le four à vapeur

1. Laissez refroidir le four à vapeur.

2. Essuyez la cavité du four et retirez toute eau restante avec l'éponge à haute densité (commandée séparément) ou avec une éponge ou un chiffon doux comparable. La coupelle d'évaporation dans le bas du four doit être sèche.

### 3. IMPORTANT

- Éliminez les résidus et déversements d'aliments du four immédiatement après que l'appareil se soit refroidi.
- Les sels sont très abrasifs et peuvent entraîner des taches de rouille. La cavité du four à vapeur peut se rouiller si elle n'est pas correctement entretenue.
- Le réservoir d'eau ne va PAS au lave-vaisselle.

## 10.5 Réglages de base - four à vapeur

Vous pouvez ajuster les réglages de base suivants de votre four à vapeur en fonction de votre emplacement et de vos préférences.

- Code de pays
- Unités de température
- Unités de poids
- Étalonnage
- Dureté de l'eau
- Détartrage
- Nettoyage à la vapeur
- Réinitialisation d'usine

### Modification des réglages de base

**Exigence :** Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
  2. Sélectionnez un paramètre avec la gauche < ou >.
  3. Changez l'option souhaitée avec la droite < ou >.
  4. Appuyez sur **ENTER** pour confirmer la sélection ou **SETTINGS** pour annuler les modifications.
- ✓ L'affichage passe en mode veille.

## 10.6 Ventilateur de refroidissement

La ventilation de refroidissement se met en marche immédiatement à chacun des modes à vapeur du four.

- Si un mode vapeur est désactivé, le ventilateur de refroidissement reste allumé pendant 10 minutes indépendamment de la température du four avant de s'arrêter.
- Si la porte est ouverte pendant un mode vapeur, le ventilateur de refroidissement s'allumera et s'éteindra 5 à 6 fois de suite pour purger l'excès de vapeur.

## 10.7 Plat évaporateur

Selon le mode de cuisson à la vapeur utilisé, la coupelle d'évaporation contiendra plus ou moins d'eau.

- La vapeur, la convection de vapeur, le dégivrage et certains réglages des programmes de vapeur auront une ébullition au niveau de la coupelle d'évaporation. Cela est dû au besoin d'un réglage de température supérieur requis pour ces processus

- La convection véritable, le réchauffage, la cuisson lente et la fermentation sont des processus de cuisson à la vapeur plus doux et nécessitent une chaleur plus sèche et moins d'humidité.

## 10.8 Programmes de vapeur

Les programmes automatiques facilitent la préparation des aliments. Le mode de programme à vapeur de votre four à vapeur règle automatiquement le four pour cuire différents aliments.

Les conseils suivants vous aideront à obtenir d'excellents résultats avec les programmes de vapeur :

- Utilisez un seul niveau de grille du four.
- Utilisez les plats allant au four recommandés. Tous les mets ont été testés en utilisant ces plats. Les résultats de cuisson peuvent varier si d'autres plats allant au four sont utilisés.
- Lors de la cuisson d'aliments dans un plat de cuisson perforé, insérez la plat de cuisson sur le niveau de grille 1 pour recueillir tous les jus de cuisson.
- Ajoutez des mélanges liquides et alimentaires tels que du riz et de l'eau pas plus de 1,6 pouces sur le côté du plat de cuisson.
- Les programmes automatiques exigent que vous connaissiez le poids des aliments. Pour des morceaux individuels, comme des morceaux de poulet, saisissez toujours le poids du plus gros morceau. Le poids total doit se situer à l'intérieur de la plage de poids prééglée.
- Les temps de cuisson peuvent varier selon la quantité et la qualité des aliments.

### Réglage d'un programme à la vapeur

1. Tournez le bouton de mode sur **STEAM PROGRAMS**.
  2. Appuyez sur la touche droite < ou > pour sélectionner la catégorie d'aliments souhaitée.
  3. Appuyez sur **ENTER**.
  4. Appuyez sur la touche droite < ou > pour sélectionner la sous-catégorie souhaitée.
  5. Appuyez sur **ENTER**.
  6. Appuyez sur la droite < ou > pour régler le poids.
  7. Appuyez sur **ENTER**.
  8. Déposez le plat d'aliments dans le four à vapeur comme indiqué à l'écran. Fermez la porte du four et appuyez sur **ENTER**.
- ✓ Après le démarrage du programme, différentes notifications de cuisson peuvent apparaître, par exemple « Attendre le préchauffage ».
- ✓ Une fois le préchauffage terminé, l'écran d'affichage vous informe du décompte du programme.
9. Une fois le programme terminé, vous pouvez choisir de poursuivre la cuisson.
    - Appuyez sur **ENTER**.
    - Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure et appuyez sur **ENTER**.

## Régler une heure de fin pour un programme à la vapeur

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

1. Définissez un programme vapeur.
2. Appuyez sur **TIMERS**.
3. Appuyez sur la touche gauche < ou > et sélectionnez **OVEN TIMER** et appuyez sur **ENTER**.

**Remarque :** La minuterie du four devient grisée en fonction des réglages du programme.

4. Appuyez sur la touche gauche < ou > et sélectionnez **END TIME**.
  5. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure de fin et appuyez sur **ENTER**.
- ✓ Une notification « Temps d'attente » apparaît brièvement sur l'écran d'affichage.
  - ✓ Au cours de la période d'attente, tous les éléments des écrans de base apparaissent bleutés.

## Tableaux des programmes à la vapeur

Cette section couvre tous les programmes offerts en mode de programmation automatique. Lisez les instructions avant d'utiliser un programme vapeur pour préparer les aliments.

### Légumes

Attendez la fin de la cuisson avant d'assaisonner les légumes, y compris les pommes de terre.

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Accessoires et niveaux de grille
Fleurons de chou-fleur	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Fleurons de brocoli	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Haricots verts	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Asperges vertes (de taille égale)	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Légumes mélangés, vapeur	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre, pelées	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Pommes de terre, non pelées	1,1 lb (0,5 kg)	0,3 lb (0,2 kg)	4,1 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)

### Céréales et grains

- Pesez les aliments à cuire et ajoutez la bonne quantité d'eau : Riz 1:1,5, Couscous 1:1.
- Mélangez les céréales après la cuisson car cela aidera à absorber rapidement l'eau restante.

- Pour préparer le risotto : Ajoutez de l'eau au risotto dans un rapport de 1 pour 2. Entrez le poids entier comprenant l'eau. Une tasse de risotto et 2 tasses d'eau équivalent à environ 1,5 lb. (0,68 kg). Le message « Remuer » apparaîtra après environ 15 minutes. Brassez le risotto et continuez la cuisson.

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Accessoires et niveaux de grille
Riz à grains longs				Plat de cuisson (niveau 2)
Riz basmati				Plat de cuisson (niveau 2)
Riz brun				Plat de cuisson (niveau 2)
Couscous				Plat de cuisson (niveau 2)
Risotto, arborio	2,2 lb (1,0 kg)	1,0 lb (0,5 kg)	4,2 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)

### Volaille

Peser les morceaux de poulet individuels. Entrez le poids du morceau le plus lourd. NE superposez PAS les morceaux de poulet les uns sur les autres dans le plat de cuisson allant au four. Vous pouvez mariner les morceaux de poulet avant la cuisson.

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Accessoires et niveaux de grille
Poulet entier, frais	2,2 lb (1,0 kg)	1,6 lb (0,7 kg)	4,5 lb (2,0 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)
Morceaux de poulet frais	0,2 lb (0,1 kg)	0,1 lb (0,04 kg)	0,8 lb (0,36 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)

**Bœuf**

Un grand rôti est recommandé pour le rosbif.

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Accessoires et niveaux de grille
Bœuf braisé	2,2 lb (1,0 kg)	2,2 lb (1,0 kg)	3,3 lb (1,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Surlonge, moyenne, cuisson lente Saisir avant cuisson	2,2 lb (1,0 kg)	2,2 lb (1,0 kg)	4,2 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)

**Porc**

Parez le porc en enlevant la graisse du centre vers l'extérieur avant la cuisson. La coupe d'épaule est la meilleure coupe pour faire cuire un rôti avec une croûte.

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Accessoires et niveaux de grille
Rôti de porc	2,2 lb (1,0 kg)	1,8 lb (0,8 kg)	4,2 lb (2,0 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)

**Agneau (gigot avec os)**

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Accessoires et niveaux de grille
Gigot, bien cuit	2,2 lb (1,0 kg)	2,2 lb (1,0 kg)	4,2 lb (2,0 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)
Gigot, moyen	2,2 lb (1,0 kg)	2,2 lb (1,0 kg)	4,2 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)

**Poisson**

Graisser le plat de cuisson perforé pour préparer le poisson. N'empilez PAS le poisson entier, les filets de poisson ou les bâtonnets de poisson les uns par-dessus les autres. Saisissez le poids du plus gros morceau de poisson et sélectionnez des morceaux qui sont environ de la même taille.

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Accessoires et niveaux de grille
Poisson frais entier	1,3 lb (0,6 kg)	0,7 lb (0,3 kg)	4,1 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Filets de poisson frais	0,4 lb (0,2 kg)	0,2 lb (0,1 kg)	4,0 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)
Moules et palourdes	2,2 lb (1,0 kg)	1,2 lb (0,5 kg)	5,2 lb (2,5 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)

**Pains**

- Ce programme vapeur est uniquement destiné à la cuisson.
- Utilisez du papier parchemin sur la plat de cuisson lors de la cuisson du pain et de petits pains.
- Les programmes vapeur sont uniquement destinés aux pains de forme libre. La cuisson de pain dans un moule à pain n'est pas conseillé.
- La pâte ne doit pas être trop souple.
- Avant la cuisson, utilisez un couteau tranchant et faites quelques incisions d'environ 0,4 po (1 cm) de profondeur dans la pâte à pain. Laissez la pâte lever puis faites la cuire.
- Les petits pains doivent être tous du même poids. Entrez le poids des petits pains individuels.

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Accessoires et niveaux de grille
Pain tressé	2,2 lb (1,0 kg)	1,0 lb (0,5 kg)	4,2 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Pain multigrain	2,2 lb (1,0 kg)	1,4 lb (0,6 kg)	4,2 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)

Aliment	Poids par défaut	Poids min.	Poids max.	Accessoires et niveaux de grille
Pain de seigle	2,2 lb (1,0 kg)	1,4 lb (0,6 kg)	4,2 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Pain blanc	2,2 lb (1,0 kg)	1,0 lb (0,5 kg)	4,2 lb (2,0 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)
Petits pains frais	0,1 lb (0,05 kg)	0,1 lb (0,05 kg)	0,6 lb (0,3 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)

## 10.9 Tirer le meilleur parti de votre four à vapeur

Les tableaux de cuisson de cette section contiennent une sélection de plats qui peuvent être facilement préparés dans le four à convection vapeur. Vous pouvez découvrir le mode de cuisson, les accessoires et le temps de cuisson les mieux adaptés à votre plat. Sauf indication contraire, les renseignements présentés s'appliquent à des mets insérés dans un électroménager froid.

### AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil électroménager, et en particulier la sole du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

#### Accessoires

- Utilisez les accessoires fournis avec l'appareil.

#### Plats allant au four

- Lorsque vous utilisez les plats de cuisson allant au four, placez-les toujours au centre de la grille.
- Les plats allant au four doivent être résistants à la chaleur et à la vapeur. Les plats de cuisson à parois épaisses prolongent le temps de cuisson.
- Utilisez de l'aluminium pour couvrir les aliments qui normalement se préparent dans un bain-marie (comme lorsque vous faites fondre du chocolat).

## 10.10 Conseils de cuisson au four vapeur

### Légumes

Placez les légumes dans le plat de cuisson perforé et placez le plat au niveau de grille 3. Placez le plat de cuisson en dessous au niveau de grille 1. Le plat de cuisson recueillera les jus de cuisson.

Aliment	Taille	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Artichauts	Entier	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	30 - 35
Asperges, vertes <sup>1</sup>	Entier	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	7 - 12
Asperges, blanches <sup>1</sup>	Entier	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	10 - 15
Betteraves, rouges	Entier	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	40 - 50

<sup>1</sup> Préchauffez le four

### Temps de cuisson et quantités

- Lors de la cuisson à la vapeur, les temps de cuisson sont basés sur la taille d'un morceau, non sur la quantité d'aliments au total.
- L'appareil peut cuire à la vapeur jusqu'à 14 lb. (6,4 kg) d'aliments.
- Notez les tailles des morceaux inscrits dans les tableaux. Le temps de cuisson est plus court pour les plus petits morceaux et plus longs pour les plus gros.
- La qualité et la fraîcheur de l'aliment a également une incidence sur le temps de cuisson. Les valeurs fournies ne servent qu'à titre indicatif.

### Répartissez la nourriture uniformément

- Distribuez toujours les aliments uniformément dans les plats allant au four. Si les aliments ne sont pas placés uniformément dans le plat, leur cuisson sera inégale.

### Nourriture délicate

- N'empilez pas trop hauts les aliments délicats dans un plat de cuisson. Il est préférable d'utiliser deux plats dans ce cas.

### Cuisiner un repas entier

- Placez d'abord les aliments avec le temps de cuisson le plus long dans l'appareil, puis ajoutez les plats restants au moment opportun. Cela garantira que tous les plats sont prêts en même temps.
- Le temps de cuisson total sera plus long lors de la cuisson d'un repas entier, car à chaque ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur s'échappe et l'appareil doit réchauffer.

Aliment	Taille	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Brocoli	Fleurons	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	8 - 10
Choux de Bruxelles	Fleurons	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	20 - 30
Chou, vert	Finement coupé	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	25 - 35
Chou, rouge	Finement coupé	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	30 - 35
Carottes	Tranches	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	10 - 20
Chou-fleur	Fleurons	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	10 - 15
Chou-fleur	Entier	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	30 - 40
Fenouil	Entier	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	10 - 14
Haricots verts	-	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	15 - 20
Céleri-rave	Tranches	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	15 - 20
Poireaux	Tranches	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	4 - 6
Pois	-	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	5 - 10
Pois à écosser	-	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	8 - 12
Épinards <sup>1</sup>	-	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	2 - 3
Légumes farcis (Courgettes, aubergines, poivrons)	NE PAS précuire les légumes	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	212 (100)	15 - 30
Bettes à cardes <sup>1</sup>	Finement coupé	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	8 - 10
Courgettes	Tranches	Plat de cuisson perforé + plat de cuisson	STEAM	212 (100)	2 - 3

<sup>1</sup> Préchauffez le four

### Accompagnements

Ajoutez la quantité appropriée d'eau ou de liquide. Exemple : 1:1,5 = pour chaque 1/2 tasse.

Aliment	Taille/portion	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Pommes de terre, non pelées	Taille moyenne	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	35 - 45

Aliment	Taille/ portion	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Pommes de terre, pelées	En quartiers	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	20 - 25
Gratin de pommes de terre	–	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM	212 (100)	35 - 45
Riz brun	1:2	Tôle à cuisson	STEAM	212 (100)	30 - 40
Riz à grains longs	1:2	Tôle à cuisson	STEAM	212 (100)	20 - 30
Riz basmati	1:1,5	Tôle à cuisson	STEAM	212 (100)	20 - 30
Riz étuvé	1:1,5	Tôle à cuisson	STEAM	212 (100)	15 - 20
Lentilles	1:2	Tôle à cuisson	STEAM	212 (100)	30 - 35
Haricots Cannellini, pré-ramollis	1:2	Tôle à cuisson	STEAM	212 (100)	65 - 75
Couscous	1:1	Tôle à cuisson	STEAM	212 (100)	6 - 10
Boulettes	–	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	205 (95)	20 - 25

### Viande, volaille, poisson

L'utilisation du mode Steam Convection (Vapeur et convection) rend la viande particulièrement tendre et juteuse à l'intérieur tout en formant une croûte à l'extérieur.

Insérez la grille et la plat de cuisson ensemble sur le même niveau de grille. Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four à vapeur et convection pendant 10 minutes supplémentaires après avoir éteint le four.

### Volaille

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Poulet, entier	2,65 lb (1,2 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	375 (190)	35 - 45
Poulet, moitié	pour 1 lb (0,4 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	375 (190)	20 - 25
Poitrine de poulet	pour 0,33 lb (0,15 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	35 - 45
Morceaux de poulet	pour 2,65 lb (1,2 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	375 (190)	30 - 40
Canard, entier	4,5 lb (2 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	■ STEAM CONV ■ TRUE CONV	400 (205)	20 - 30
Poitrine de canard <sup>1</sup>	pour 0,77 lb (0,35 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	375 (190)	20 - 30
Dinde, entière, sans farce	8 - 11 lb (3,6 - 5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	325 (165)	15 - 20

<sup>1</sup> Saisir d'abord

<sup>2</sup> Utilisez un plat allant au four de 1½ po de profondeur

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Dinde, entière, sans farce <sup>2</sup>	12 - 14 lb (5,5 - 6,4 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	325 (165)	30 - 35
Rôti de dinde roulé	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	300 (150)	65 - 75
Poitrine de dinde	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	300 (150)	6 - 10

<sup>1</sup> Saisir d'abord<sup>2</sup> Utilisez un plat allant au four de 1 5/8 po de profondeur**Bœuf**

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Bœuf braisé <sup>1</sup>	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	REHEAT	300 (150)	100 - 140
Filet de bœuf, médium <sup>1</sup>	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	REHEAT	350 (177)	20 - 28
Mince tranche de rosbif, moyen <sup>1</sup>	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	40 - 55
Tranche épaisse de surlonge, moyen <sup>1</sup>	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	45 - 60

<sup>1</sup> Saisir d'abord**Veau**

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Veau, avec os	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	50 - 70
Longe de veau	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	15 - 25
Poitrine de veau, farcie	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	300 (150)	75 - 120

**Porc**

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Avec os sans couenne	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	50 - 70
Avec os avec couenne	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ STEAM</li> <li>■ STEAM</li> <li>■ CONV</li> <li>■ TRUE</li> <li>■ CONV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 212 (100)</li> <li>■ 300 (150)</li> <li>■ 425 (218)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 20 - 25</li> <li>■ 40 - 50</li> <li>■ 20</li> </ul>

<sup>1</sup> Saisir d'abord

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Côtelettes de porc, sans os <sup>1</sup>	1,2 lb (0,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	300 (150)	75 - 120
Filet en pâte feuilletée	2 lb (1 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	40 - 60
Porc fumé sur l'os	2 lb (1 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	250 (120)	60 - 70
Côtes de porc fumé	1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM	212 (100)	45 - 60
Rôti roulé	3,5 lb (1,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	70 - 80

<sup>1</sup> Saisir d'abord

#### Autre

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Pain de viande, à base de viande hachée	1,2 lb (0,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	45 - 60
Gigot d'agneau avec os	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	60 - 80
Longe d'agneau sur l'os <sup>1</sup>	3,5 lb (1,5 kg)	Grille + plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	15 - 25
Saucisses viennoises	–	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	175 (80)	12 - 18

<sup>1</sup> Saisir d'abord

#### Poisson

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Entier	pour 0,66 lb (0,3 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	175 (80)	15 - 25
Filet	pour 3,5 lb (1,5 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	175 (80)	10 - 20
Truite, entière	pour 0,5 lb (0,2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	175 (80)	12 - 15
Filet de morue	pour 0,33 lb (0,15 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	175 (80)	10 - 14
Filet de saumon	pour 0,33 lb (0,15 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	8 - 10
Palourdes, huîtres	pour 0,33 lb (0,15 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Filet d'aiglefin, de perchaude	pour 0,5 lb (0,2 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	175 (80)	10 - 20
Rouleaux de sole fourrés	–	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	175 (80)	10 - 20
Crevettes, grosses	pour 1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	8 - 13
Crevettes, moyennes	pour 1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	5 - 8

### Viande à cuisson lente

La cuisson lente est idéale pour cuire toutes les coupes tendres de viande qui seront cuites à point. La viande reste très tendre et humide.

- Placez le plat de cuisson dans le four combiné et préchauffez le four en utilisant le mode cuisson lente.
- Faites saisir la viande sur tous les côtés sur la cuisinière.
- Placer la viande dans le four mixte préchauffé et poursuivre la cuisson lente.
- Une fois la viande à point, déposez-la sur des assiettes préchauffées et arrosez-la d'une sauce chaude.

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Gigot d'agneau avec os	2 - 3 lb (1 - 1,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	175 (80)	140 - 160
Rosbif	3,5 - 5,5 lb (1,5 - 2,5 kg)	Plat de cuisson (niveau 2)	175 (80)	150 - 180
Filets de porc	–	Plat de cuisson (niveau 2)	175 (80)	50 - 70
Médallions de porc	–	Plat de cuisson (niveau 2)	175 (80)	50 - 60
Steaks de bœuf	environ ½ po d'épaisseur	Plat de cuisson (niveau 2)	175 (80)	40 - 80
Magrets de canard	–	Plat de cuisson (niveau 2)	175 (80)	35 - 55

### Soufflés, casseroles, ajouts aux soupes

Aliment	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Lasagne	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	35 - 45
Soufflés	Plat à Soufflé + grille (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	15 - 25
Dumplings de semoule	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	195 (205)	7 - 10

### Desserts, compotes

- **Compote** : Pesez le fruit, ajoutez environ 1/3 de la quantité d'eau et ajoutez du sucre et des épices au goût.
- **Pouding au riz** : Mesurez le riz et ajoutez 2,5 fois plus de lait. Ajoutez le riz et le lait à une hauteur maximum de 1 pouce dans l'accessoire. Mélangez après la cuisson. Le lait restant sera absorbé rapidement.
- **Yogourt** : Réchauffez le lait sur la cuisinière à 195 °F (90 °C). Retirez du feu et laissez refroidir à 105°F (40 °C). Le lait n'a pas à être réchauffé si vous utilisez du lait ultra haute température (UHT). Incorporez deux cuillères à thé de yogourt nature ou la quantité adéquate de levain à yogourt par 100 ml de lait. Verser le mélange dans des bocaux en verre propres et couvrir

de couvercles. Une fois la viande à point, déposez-la sur des assiettes préchauffées et arrosez-la d'une sauce chaude. Après la préparation, placez les pots dans le réfrigérateur.

Aliment	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Dumplings à la levure	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM	212 (100)	20 - 25
Crème anglaise	Moule + grille métallique (niveau 2)	STEAM	200 (93)	15 - 20
Articles de boulangerie sucrés, comme le pouding au riz	Plat à four + grille (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	50 - 60
Pouding au riz (Vous pouvez également utiliser le programme correspondant → "Programmes de vapeur", Page 36)	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM	212 (100)	25 - 35
Yogourt	Bocaux portionnés + grille (niveau 2)	STEAM	105 (40)	300 - 360
Compote de pommes	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15
Compote de poires	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15
Compote de cerises	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15
Compote de rhubarbe	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15
Compote de prunes	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15
	-			

### Gâteaux et pâtisseries

- Des tôles à pâtisserie en métal foncé sont recommandées.
- La température et le temps de cuisson varient selon la quantité et la consistance de la pâte. Les plages de températures sont fournies à cette fin dans les tableaux. Commencez avec le réglage de température le plus

- bas. Cela vous permettra de dorer davantage au besoin. Utilisez un réglage plus élevé la prochaine fois, au besoin.
- NE remplissez PAS excessivement la grille ou le plat de cuisson.

### Gâteau dans des moules ou des moules à charnière

Aliment	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Gateau éponge	Moule tubulaire 10 po + grille (niveau 2)	TRUE CONV	300 (150)	60 - 70
Base de flan éponge	Anneau + grille métallique (niveau 2)	TRUE CONV	300 (150)	30 - 45
Flan de fruits délicats, éponge	Moule à charnière + grille (niveau 2)	TRUE CONV	300 (150)	45 - 55
Base de gâteau à éponge (2 œufs)	Anneau + grille métallique (niveau 2)	TRUE CONV	375 (175)	12 - 16
Base de gâteau à éponge (6 œufs)	Moule à charnière + grille (niveau 2)	TRUE CONV	300 (150)	25 - 35
Fond de pâte brisée avec croûte	Moule à charnière + grille (niveau 2)	TRUE CONV	300 (150)	40 - 50
Flan suisse	Moule à charnière + grille (niveau 2)	TRUE CONV	375 (175)	35 - 60

Aliment	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Bundt®	Moule à gâteau Bundt® + grille (niveau 2)	TRUE CONV	300 (150)	35 - 45
Gâteaux aromatiques	Plat à quiche + grille (niveau 2)	TRUE CONV	375 (175)	35 - 60
Tartelette aux pommes	Moule à gâteau à base de flan + grille (niveau 2)	TRUE CONV	375 (175)	35 - 50

### Galettes

Aliment	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Gâteau de levure	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV TRUE CONV	300 (150)	35 - 45 35 - 45
Roulé suisse	Plat de cuisson (niveau 2)	TRUE CONV	375 (175)	10 - 15
Pain tressé	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	300 (150)	25 - 35
Strudel, sucré	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	40 - 60
Tartelette aux oignons	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	30 - 40

### Pain, petits pains

Aliment	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Pain blanc, 1,7 lb (0,75 kg) de farine	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ STEAM CONV</li> <li>■ TRUE CONV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 (204)</li> <li>■ 325 (163)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 15 - 20</li> <li>■ 20 - 25</li> </ul>
Pain au levain 1,7 lb (0,75 kg) de farine	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ STEAM CONV</li> <li>■ TRUE CONV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 (204)</li> <li>■ 300 (150)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 15 - 20</li> <li>■ 40 - 60</li> </ul>
Pain multigrain, 1,7 lb (0,75 kg) de farine	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ STEAM CONV</li> <li>■ TRUE CONV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 (204)</li> <li>■ 325 (163)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 15 - 20</li> <li>■ 25 - 40</li> </ul>
Pain de grains entiers, 1,7 lb (0,75 kg) de farine	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ STEAM CONV</li> <li>■ TRUE CONV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 (204)</li> <li>■ 300 (150)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 20 - 30</li> <li>■ 40 - 60</li> </ul>
Pain de seigle, 1,7 lb (0,75 kg) de farine	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ STEAM CONV</li> <li>■ TRUE CONV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 (204)</li> <li>■ 300 (150)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 20 - 30</li> <li>■ 50 - 60</li> </ul>
Petits pains de 0,15 lb (70 g) chacun, non cuit	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	STEAM CONV	375 (175)	25 - 30
Petits pains à base de pâte à levure sucrée, 0,15 lb (70 g) chacun, non cuit	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	20 - 30

### Petits produits de boulangerie

Aliment	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Méregue	Plat de cuisson (niveau 2)	TRUE CONV	175 (80)	120 - 180
Macarons	Plat de cuisson (niveau 2)	TRUE CONV	300 (150)	15 - 25

Aliment	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Pâte feuilletée	Plat de cuisson (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	10 - 20
Muffins	Moule à muffins + grille (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	20 - 30
Pâte à choux, comme les choux à la crème	Plat de cuisson (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	27 - 35
Biscuits	Plat de cuisson (niveau 2)	TRUE CONV	300 (150)	12 - 17
Gâteaux à pâte levée, comme un gâteau aux pommes	Plat de cuisson (niveau 2)	TRUE CONV	300 (150)	15 - 20

## Réchauffage des aliments

Aliment	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Assiette de diner	Grille (niveau 2)	REHEAT	250 (120)	12 - 18
Légumes	Plat de cuisson (niveau 3)	REHEAT	212 (100)	12 - 15
Nouilles, pommes de terre, riz	Plat de cuisson (niveau 3)	REHEAT	212 (100)	5 - 10
Petits pains <sup>1</sup>	Plat de cuisson + grille (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	6 - 8
Baguettes <sup>1</sup>	Plat de cuisson + grille (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	5 - 10
Pain <sup>1</sup>	Plat de cuisson + grille (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	5 - 10
Pizza	Plat de cuisson + grille (niveau 2)	REHEAT	350 (177)	12 - 15

<sup>1</sup> Préchauffez pendant 5 minutes

## Extraction de jus

Avant d'extraire le jus des baies, placez les baies dans un bol et ajoutez le sucre. Laissez les baies reposer pendant une heure afin que le jus soit retiré. Placer les baies dans

le plat de cuisson perforé et le placer au niveau de la grille 3. Pour récupérer le jus, placer le plat de cuisson non perforé au niveau de la grille 1. Une fois prêt, verser les baies dans un torchon à fromage et presser le jus restant.

## Décongélation

### AVERTISSEMENT

Lorsque vous décongelez des viandes, assurez-vous de retirer le liquide de décongélation. Le liquide ne doit pas entrer en contact avec d'autres aliments. Des bactéries pourraient se transférer aux autres aliments. Une fois les aliments décongelés, faites chauffer le four à vapeur en utilisant **TRUE CONV** pendant 15 minutes à 360 F (180 C).

- Congelez les aliments aussi plats que possible et en portions appropriées.
- Ne congelez pas des portions trop grandes.
- Décongelez les aliments dans le sac de congélation sur une assiette ou dans le plat de cuisson perforé.
- Installez toujours le plat de cuisson sous le plat de cuisson perforé. Ceci permet d'éviter aux aliments de tremper dans l'eau de décongélation et garde le four propre.
- Si nécessaire, divisez les aliments en cours de décongélation, fractionnez-les ou retirez les morceaux déjà décongelés de l'appareil.
- Décongélation de la viande : Décongelez les pièces de viande qui sont panées simplement pour que les assaisonnements et la chapelure adhèrent à la viande.
- Décongélation de la volaille : Retirez la volaille de son emballage avant de la décongeler. Assurez-vous de vider tout liquide de décongélation.

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Poulet en morceaux, avec l'os	2 lb (1 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	60 - 70
Morceaux de poulet, désossés	1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	30 - 35
Légumes congelés en bloc, comme des épinards	1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	20 - 30
Baies	0,66 lb (0,3 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	5 - 8
Filets de poisson	1 lb (0,4 kg)	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	15 - 20
Bœuf	–	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	120 (50)	70 - 80

### Fermentation du pain

La pâte lève plus rapidement en utilisant ce mode qu'à la température de la pièce.

- Vous pouvez choisir n'importe quel niveau de grille pour la grille ou placer soigneusement la grille sur le fond du four.
- Placez le bol avec la pâte à levain sur la grille. NE PAS couvrir la pâte.

Aliment	Poids	Accessoires et niveaux de grille	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Pâte à levure	2 lb (1 kg)	Bol + grille	100 (38)	20 - 30
Levain	2 lb (1 kg)	Bol + grille	100 (38)	20 - 30

Aliment	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Pâte à levure	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	30 - 45
Levain	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	40 - 50

### Produits congelés

Suivez les consignes du fabricant sur l'emballage. Les temps de cuisson spécifiés s'appliquent à des aliments placés dans un four froid.

Aliment	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Frites	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	25 - 35
Croquettes	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	18 - 22
Pommes de terre frites finement tranchées	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	25 - 30

<sup>1</sup> Ajoutez un peu de liquide

<b>Aliment</b>	<b>Accessoires et niveaux de grille</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température en °F (°C)</b>	<b>Temps de cuisson en minutes</b>
Pâtes fraîches, réfrigérées <sup>1</sup>	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	STEAM	212 (100)	5 - 10
Lasagne, congelée	Plat de cuisson + grille (niveau 2)	STEAM CONV	375 (190)	35 - 55
Pizza, pâte mince	Plat de cuisson + grille (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	15 - 23
Pizza, croûte épaisse	Plat de cuisson + grille (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	18 - 25
Pizza, pain français	Plat de cuisson + grille (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	18 - 22
Pizza froide	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	12 - 17
Baquettes avec beurre aux herbes, réfrigérées	Plat de cuisson (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	15 - 20
Bretzels, congelés	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	TRUE CONV	350 (177)	18 - 22
Petits pains ou baguettes cuits en partie, précuits	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	TRUE CONV	300 (150)	18 - 22
Strudel, congelé	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	45 - 60
Bâtonnets de poisson	Plat de cuisson + papier sulfurisé (niveau 2)	TRUE CONV	400 (205)	20 - 24
Poisson entier	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	20 - 25
Filets de poisson congelés	Plat de cuisson + grille (niveau 2)	STEAM CONV	350 (177)	35 - 50
Filets de saumon	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	20 - 25
Brocoli	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	4 - 6
Chou-fleur	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	5 - 8
Haricots verts	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	4 - 6
Pois	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	4 - 6
Carottes	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	3 - 5
Légumes mélangés	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	4 - 8
Choux de Bruxelles	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	5 - 10

<sup>1</sup> Ajoutez un peu de liquide

## Aliments spéciaux

Aliment	Taille/ portion	Accessoires et niveaux de grille	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes
Oeufs cuits mous	Grand	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	9 - 11
Oeufs cuits durs	Grand	Plat de cuisson perforé (niveau 3) + plat de cuisson (niveau 1)	STEAM	212 (100)	14 - 17

## 11 Fonctionnement du tiroir réchaud

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre tiroir chauffant.

### AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil électroménager, et en particulier la sole du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

- ▶ NE PAS entreposer de matériaux inflammables dans le tiroir-réchaud. Cela comprend les articles en papier, en plastique ou en tissu, tels que les livres de cuisine et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables.
- ▶ N'UTILISEZ PAS le tiroir-réchaud pour chauffer des serviettes.
- ▶ NE PAS stocker d'explosifs, tels que des bombes aérosols, dans ou à proximité du tiroir. Les matériaux inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou des dommages matériels.

### MISE EN GARDE

La nourriture peut se gâter lorsqu'elle est laissée sur place trop longtemps.

- ▶ Pour préserver la sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments dans le four plus d'une heure avant ou après leur cuisson.

### AVIS :

Les contenants en plastique ou la pellicule de plastique peuvent fondre s'ils entrent en contact direct avec le tiroir ou un ustensile chaud. Si le plastique fond sur le tiroir, il peut ne pas être possible de l'enlever.

### IMPORTANT :

- Utilisez UNIQUEMENT de la vaisselle résistante à la chaleur dans le tiroir-réchaud.
- Le tiroir-réchaud conserve les aliments cuits au chaud à la température de service. Toujours commencer par des aliments chauds. N'UTILISEZ PAS le tiroir-réchaud pour réchauffer des aliments froids autres que des craquelins croustillants, des croustilles et des céréales sèches ou pour réchauffer des plats ou des assiettes.

- Le tiroir chauffant s'éteindra automatiquement après 12 heures.

### 11.1 Allumer le tiroir réchaud

1. Appuyez sur **DRAWER** à l'écran du panneau.
2. Appuyez sur la droite < ou > pour sélectionner le niveau de chaleur et appuyez sur **ENTER**.
- ✓ L'icône du tiroir-réchaud s'affiche sur le côté gauche de l'écran.
3. Laissez le temps au tiroir de préchauffer.  
Pour optimiser les résultats, préchauffer pour les durées suivantes :
  - Faible : 5 minutes
  - Moyenne : 10 minutes
  - Élevée : 15 minutes
4. Déposez le plat d'aliments cuits et chaud dans le tiroir.

### 11.2 Éteindre le tiroir réchaud

1. Appuyez sur **DRAWER**.
2. Appuyez sur la droite < ou > pour sélectionner "Off".
3. Appuyez sur **ENTER**.

### 11.3 Tirer le meilleur parti de votre tiroir chauffant

#### Garder les aliments au chaud

1. Placez les aliments dans le tiroir chauffant.
2. Vous pouvez laisser les aliments dans la batterie de cuisine dans laquelle ils ont été préparés. Vous pouvez également transférer les aliments dans un plat de service résistant à la chaleur avant de les placer dans le tiroir chauffant. Il est possible de couvrir le plat de papier d'aluminium.

#### Réchauffer les assiettes et bols

1. Placez les assiettes et les bols dans le tiroir-réchaud.
2. Réglez le niveau de chaleur sur **HIGH**.
3. Laissez les ustensiles de cuisine chauffer lentement pendant le préchauffage du tiroir-réchaud.

**Remarque :** NE placez PAS d'assiettes froides dans un tiroir-réchaud déjà chauffé. Placer un plat froid dans un environnement chaud peut provoquer une dilatation rapide du verre, ce qui peut entraîner la rupture de la batterie de cuisine.

- Utilisez des maniques pour retirer les plaques chauffantes après le chauffage.

### Mettre croustillant des articles rassis

- Utilisez des maniques pour retirer les plaques chauffantes après le chauffage.
- Réglez le niveau de chaleur sur "low".
- Préchauffez pendant 5 minutes, puis placez le plat dans le tiroir chauffant.
- Vérifier le croustillant après 45 minutes. Continuez à croustiller si nécessaire.

### Recommandations concernant le tiroir-réchaud

Nourriture/ustensiles de cuisine	Niveau
Bacon <sup>1, 2</sup>	HIGH
Bœuf <sup>1, 2</sup> Saignant, moyen et bien cuit	MED
Pain <sup>1, 2</sup> Petits pains durs, petits pains mous, gâteaux au café, biscuits, pains grillés	MED
Pain, rapide <sup>1</sup> Wraps, gaufres, crêpes, pizza	HIGH
Gâteaux <sup>1, 2</sup> Gâteaux aux miettes, muffins	HIGH
Plats en casserole <sup>1, 2</sup>	MED
Chocolat, cassé (à fondre) <sup>1</sup>	HIGH
Céréales, cuites <sup>1, 2</sup>	MED
Levée de pâte (fermentation) <sup>2</sup>	LOW
Œufs <sup>1, 2</sup> Dur bouilli, brouillé	MED
Poisson, fruits de mer <sup>1, 2</sup>	MED
Aliments frits <sup>1</sup>	HIGH
Aliments surgelés Gâteaux à la crème, beurre, fromage (à décongeler)	LOW
Fruits <sup>1, 2</sup>	MED
Gélatine (à dissoudre)	HIGH
Sauce, sauces à la crème <sup>1, 2</sup>	MED
Jambon, agneau, porc <sup>1, 2</sup>	MED
Croûte de tarte <sup>1, 2</sup>	MED
Pommes de terre, au four <sup>1, 2</sup>	HIGH
Pommes de terre, purée <sup>1, 2</sup>	MED
Volaille, rôtie <sup>1, 2</sup>	MED
Saucisse <sup>1, 2</sup>	HIGH

<sup>1</sup> Préchauffer les ustensiles de cuisine

<sup>2</sup> Couvrez la nourriture

Nourriture/ustensiles de cuisine	Niveau
Légumes <sup>1, 2</sup>	MED
Assiettes	HIGH
Tasses, résistantes à la chaleur	LOW
Plat de nourriture <sup>1, 2</sup>	MED

<sup>1</sup> Préchauffer les ustensiles de cuisine  
<sup>2</sup> Couvrez la nourriture

## 12 Home Connect®

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour utiliser ses fonctions via l'appli Home Connect®, modifier ses réglages de base ou surveiller son état de fonctionnement.

Les Home Connect® ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect® de l'offre des services Home Connect® dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

L'appli Home Connect® vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes prescrites par l'application Home Connect® pour procéder aux réglages.

**Conseil :** Observez également les consignes dans l'application Home Connect®.

### Remarques

- Observez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect®.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect® n'est pas possible.
- En veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme au plus 2 W.

### 12.1 Home Connect® Réglages

Ajustez Home Connect® à vos besoins personnels. Vous trouverez les réglages Home Connect® dans les réglages de base de votre appareil. Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect® et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

### 12.2 Diagnostic à Distance

Le service à la clientèle peut accéder à votre appareil à l'aide de Diagnostic à Distance si vous le lui demandez, à condition que votre appareil soit connecté au serveur Home Connect® et que Diagnostic à Distance soit disponible pour votre appareil et votre pays. Pour des

informations sur la disponibilité de Diagnostic à Distance dans votre pays, consultez la section Service/Soutien de votre site Web local : [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Veuillez noter que si Diagnostic à Distance peut aider à résoudre certains problèmes, il peut arriver qu'une visite sur place soit nécessaire si le problème ne peut être résolu à distance.

### 12.3 Démarrage à distance

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

#### AVERTISSEMENT

**FONCTIONNEMENT À DISTANCE** On peut configurer cet appareil électroménager pour le télécommander à tout moment.

- ▶ Ne pas ranger de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur, sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.


#### Remarques

- Pour certains modèles, un démarrage à distance permanent peut être activé via l'application Home Connect®. Cette fonction permet un démarrage à distance des modes de fonctionnement disponibles sans désactiver automatiquement le démarrage à distance.
- Le démarrage à distance peut uniquement être activé après la réussite de la configuration de Home Connect®.
- Certains modes de fonctionnement se lancent uniquement sur le four.

#### Réglage du démarrage à distance

- ▶ Sélectionnez **REMOTE START**.

Quand vous démarrez le fonctionnement du four sur l'appareil électroménager, le démarrage à distance est automatiquement activé. Vous pouvez alors procéder à des modifications depuis l'appareil mobile ou lancer une nouvelle commande.

- ✓  apparaît à l'écran.

**Remarque :** Ouvrir la porte du four après avoir activé **REMOTE START** le désactivera dans certaines circonstances. Si tel est le cas, appuyez sur **REMOTE START** pour le réactiver.

### 12.4 Réglage du contrôle à distance

Vous pouvez utiliser l'appli Home Connect® pour accéder facilement aux fonctions du four.

#### Remarques

- Les commandes données directement depuis le four ont toujours préséance sur les autres. Au cours de cette période, il est impossible de faire fonctionner le four avec l'appli Home Connect®.
- La télécommande est déjà active à la connexion du four.

- Si elle a été désactivée, seul l'état du fonctionnement du four apparaîtra à l'appli Home Connect®.
- Le contrôle à distance est automatiquement activée lorsque le démarrage à distance est activé.

**Exigence :** Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
  2. Appuyez à gauche ( ou ) pour faire défiler au "Remote control".
  3. Appuyez sur la droite ( ou ) pour faire défiler jusqu'à "On" ou "Off".
  4. Appuyez sur **ENTER**.
- ✓ L'affichage passe en mode veille.

### 12.5 Mise à jour logicielle

Le logiciel de votre appareil peut être mis à jour à l'aide de la fonction de mise à jour du logiciel, par exemple à des fins d'optimisation, de dépannage ou de mise à jour de la sécurité.

Pour ce faire, vous devez être inscrit comme utilisateur Home Connect®, disposer de l'appli sur votre appareil mobile et avoir une connexion au serveur Home Connect®.

Dès qu'une mise à jour logicielle est disponible, vous en êtes informé via l'application Home Connect® et vous pouvez lancer la mise à jour logicielle via l'application. Une fois la mise à jour téléchargée avec succès, vous pouvez commencer à l'installer via l'application Home Connect® si vous vous trouvez dans votre réseau domestique (Wi-Fi). L'application Home Connect® vous informe de la réussite de l'installation.

#### Remarques

- La mise à jour du logiciel se fait en deux étapes.
  - La première étape est le téléchargement.
  - La deuxième étape est l'installation sur votre appareil.
- Vous pouvez continuer à utiliser votre appareil comme d'habitude pendant le téléchargement des mises à jour. Dans les réglages personnels de l'appli, il est également possible d'automatiser les téléchargements.
- L'installation prend quelques minutes. Vous ne pouvez pas utiliser votre appareil pendant l'installation.
- Nous vous recommandons d'installer les mises à jour de sécurité dès que possible.

### 12.6 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect® (premier enregistrement) :

- Code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).

- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre électroménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect® et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect® pour la première fois.

**Remarque :** Veuillez noter que les fonctions Home Connect® ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect®. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect®.

## 13 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Pour plus de recommandations de nettoyage et de conseils pour tirer le meilleur parti de votre appareil, consultez le site Web :

- États-Unis : [www.thermador.com/us/support/customer-care](http://www.thermador.com/us/support/customer-care)
- Canada : <https://www.thermador.ca/fr/soutien/assistance-a-la-clientele>

### AVERTISSEMENT

Nettoyez la table de cuisson avec prudence.

- ▶ Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.
  - ▶ Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
  - ▶ Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud.
- Pour les clients aux États-Unis : Vous pouvez acheter des nettoyants appropriés et un grattoir à vitre pour l'élément d'induction auprès du service à la clientèle ou dans notre boutique en ligne [www.thermador.com/us/accessories](http://www.thermador.com/us/accessories).

### 13.2 Recommandations en matière de nettoyage

Nettoyez uniquement les pièces de votre cuisinière qui sont répertoriées dans ce tableau de nettoyage.

### AVERTISSEMENT

Assurez-vous que tout l'appareil (y compris l'ampoule) a refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant d'essayer de nettoyer une partie de l'appareil.

Ne nettoyez pas la table de cuisson lorsqu'elle est en marche.

- Pour les clients au Canada : Visitez cette page Web pour savoir comment acheter des nettoyants pour votre appareil, <https://www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires>.

**Conseil :** Les produits de nettoyage Thermador ont été testés et approuvés pour être utilisés sur les appareils Thermador. La recommandation d'autres produits de nettoyage ne signifie pas que nous cautionnons une marque en particulier.

### 13.1 Conseils généraux de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager les surfaces de l'appareil.

#### Nettoyants appropriés

- Utilisez la procédure de nettoyage la plus douce qui fera le travail de manière efficace et efficiente. Certains nettoyants du même type sont plus durs que d'autres. Essayez d'abord sur une petite zone peu visible.
- Frottez toujours les finitions métalliques dans le sens des lignes de polissage pour une efficacité maximale et pour éviter de tacher la surface.
- Utilisez uniquement des chiffons doux et propres, des éponges, des serviettes en papier, des brosses fibreuses, des tampons en plastique, non métalliques ou en laine d'acier pour le nettoyage et le récurage, comme recommandé sur le tableau.
- La plupart des pièces extérieures de cet appareil peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse (à l'exception des divers éléments spécifiquement identifiés autrement). Lorsqu'un rinçage est nécessaire, rincez abondamment.
- Essuyez toujours immédiatement pour éviter les traces d'eau.

#### Éviter ces produits de nettoyage

- Ne pas utiliser les produits de nettoyage commerciaux tels que Easy Off®<sup>1</sup>. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four.
- NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS À BASE DE CHLORE.

### MISE EN GARDE

Tous les allumeurs produisent une étincelle lorsqu'on allume un brûleur quelconque.

- ▶ Ne touchez pas les brûleurs lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation.

### AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'électrocution, N'UTILISEZ PAS de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

<sup>1</sup> Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Pièce / matériau	Instructions de nettoyage	Recommandations
Cadres et boutons de commande/chrome, métal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essuyez avec de l'eau chaude savonneuse.</li> <li>■ Rincer et sécher immédiatement.</li> </ul>	<p><b>Nettoyants recommandés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Savon à vaisselle et eau chaude</li> </ul> <p><b>Notes importantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>NE PAS</b> tremper les boutons.</li> <li>■ <b>NE PAS</b> forcer les boutons sur le mauvais axe de vanne.</li> </ul>
Socle de brûleur / laiton Chapeau de brûleur / fonte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essuyez avec le nettoyant recommandé.</li> <li>■ Une brosse à dents à poils de nylon rigides peut être utilisée pour nettoyer les ouvertures des orifices.</li> <li>■ Rincer et sécher immédiatement.</li> <li>■ Séchez complètement les brûleurs. S'il y a des gouttelettes d'eau ou des zones humides sur la surface de cuisson lorsque vous commencez à cuisiner, l'émail peut être endommagé.</li> <li>■ Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont bien en place sur les bases des brûleurs après le nettoyage.</li> </ul>	<p><b>Nettoyants recommandés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyant non abrasif : savon à vaisselle et eau chaude</li> <li>■ Nettoyants abrasifs doux : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bon Ami®<sup>1</sup></li> <li>– Barkeepers Friend®<sup>1</sup></li> <li>– Wright's® Poli tout usage pour laiton<sup>1</sup></li> </ul> </li> </ul> <p><b>Notes importantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>NE PAS</b> rayer ou creuser les ouvertures des orifices du chapeau du brûleur.</li> <li>■ Ne nettoyez pas les pièces du brûleur au lave-vaisselle. Ils risquent d'être endommagés.</li> </ul>

<sup>1</sup> Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Pièce / matériau	Instructions de nettoyage	Recommandations
Grilles de brûleur / porcelaine émaillée sur fonte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Attendre que l'appareil se soit refroidi.</li> <li>■ Soulevez avec précaution les grilles du brûleur et placez-les sur une surface protégée.</li> <li>■ Frottez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse. Nettoyez soigneusement autour des pattes en caoutchouc. Si les pieds en caoutchouc se détachent, les grilles peuvent rayer la surface de la cuisinière.</li> <li>■ Séchez complètement les grilles des brûleurs. S'il y a des gouttelettes d'eau ou des taches humides sur la table de cuisson lorsque vous commencez la cuisson, l'émail peut être endommagé.</li> <li>■ Placez les grilles du brûleur dans leur position appropriée.</li> </ul>	<p><b>Nettoyants recommandés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyants non abrasifs : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Savon à vaisselle et eau chaude.</li> <li>– Fantastik®<sup>1</sup></li> </ul> </li> <li>■ Nettoyants abrasifs doux : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bon Ami®<sup>1</sup></li> <li>– Soft Scrub®<sup>1</sup></li> </ul> </li> <li>■ Pour les taches tenaces : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tampon en laine d'acier rempli de savon.</li> <li>– Autre dégraissant</li> </ul> </li> <li>■ Pour les dépôts de métal provenant de casseroles en aluminium ou en cuivre : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Scotch Brite™<sup>1</sup></li> <li>– Tampon en laine d'acier</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Notes importantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les grilles sont lourdes; soyez prudent lorsque vous les soulevez.</li> <li>■ Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Retirez la saleté immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché.</li> <li>■ Les cloques, les craquelures ou les éclats sont courants en raison des températures extrêmes sur les doigts de la grille et des changements rapides de température. Les cloques, les craquelures ou les éclats sont courants en raison des températures extrêmes sur les doigts de la grille et des changements rapides de température.</li> <li>■ Si vous utilisez des nettoyants abrasifs trop vigoureusement ou trop souvent, ils peuvent éventuellement endommager l'émail.</li> <li>■ <b>NE PAS</b> nettoyer dans un four auto-nettoyant.</li> </ul>
Joint d'étanchéité de porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aucun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>NE PAS NETTOYER LE JOINT DE PORTE.</b></li> <li>■ Le joint de la porte est essentiel pour maintenir une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.</li> </ul>
Portes/vitre	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres.</li> <li>■ Utilisez Fantastik®<sup>1</sup> sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez.</li> </ul>	<p><b>Nettoyants recommandés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Savon à vaisselle et eau chaude</li> <li>■ Fantastik®<sup>1</sup></li> </ul> <p><b>Notes importantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gardez les nettoyants et l'eau à l'écart des événements de la porte. Si de l'eau ou des nettoyants se renversent dans les événements, l'eau risque de rayer le verre à l'intérieur.</li> </ul>

<sup>1</sup> Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Pièce / matériau	Instructions de nettoyage	Recommandations
Finis extérieur / Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux.</li> <li>■ Conditionner l'acier avec le conditionneur pour acier inoxydable Thermador (pièce n° 00576697).</li> <li>■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc.</li> <li>■ Éliminez la décoloration due à la chaleur avec Bar Keeper's Friend®<sup>1</sup>.</li> </ul>	<p><b>Nettoyants recommandés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyant non abrasif : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Savon à vaisselle et eau chaude</li> <li>– Fantastik®<sup>1</sup></li> <li>– Vinaigre ménager pour les taches d'eau dure</li> </ul> </li> <li>■ Nettoyants abrasifs doux : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bon Ami®<sup>1</sup></li> <li>– Barkeepers Friend®<sup>1</sup></li> <li>– Wright's® Poli tout usage pour laiton<sup>1</sup></li> </ul> </li> <li>■ Nettoyants pour inox : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Siege®<sup>1</sup> Nettoyant pour acier inoxydable et aluminium</li> <li>– Acier inoxydable Magic®<sup>1</sup></li> <li>– Thermador Conditionneur en acier inoxydable (pièce n° 00576697)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Notes importantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps.</li> <li>■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain.</li> <li>■ Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette du nettoyant.</li> </ul>
Surface de la cuisinière à gaz / porcelaine émaillée	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essuyez avec le nettoyant recommandé.</li> <li>■ Rincer et sécher immédiatement.</li> <li>■ Assurez-vous que les capuchons des brûleurs sont bien en place sur la base des brûleurs après le nettoyage.</li> </ul>	<p><b>Nettoyants recommandés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyant non abrasif : savon à vaisselle et eau chaude</li> <li>■ Nettoyants abrasifs doux : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bon Ami®<sup>1</sup></li> <li>– Barkeepers Friend®<sup>1</sup></li> <li>– Soft Scrub®<sup>1</sup></li> </ul> </li> <li>■ Pour les aliments brûlés : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tampon en laine d'acier ou en fibre savonneuse</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Notes importantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Retirez la saleté immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché.</li> <li>■ N'utilisez pas d'éponge ou de serviette mouillée sur de la porcelaine chaude.</li> <li>■ Utilisez toujours une pression minimale avec des produits nettoyants abrasifs.</li> </ul>
Plaque de cuisson / aluminium avec revêtement antiadhésif	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez la plaque refroidir.</li> <li>■ Essuyez avec de l'eau chaude savonneuse.</li> <li>■ Rincez à l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.</li> </ul>	<p><b>Nettoyants recommandés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyants non abrasifs : savon à vaisselle et eau chaude</li> </ul> <p><b>Notes importantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>NE JAMAIS</b> inonder une plaque chauffante chaude avec de l'eau froide. Cela peut endommager la plaque chauffante.</li> <li>■ <b>NE nettoyez PAS</b> la plaque chauffante dans un four auto-nettoyant.</li> <li>■ La plaque de cuisson passe au lave-vaisselle, cependant, il est recommandé de laver la plaque à la main.</li> </ul>

<sup>1</sup> Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

<b>Pièce / matériau</b>	<b>Instructions de nettoyage</b>	<b>Recommandations</b>
Bac à graisse pour plaque chauffante	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirez le bac à graisse une fois la graisse refroidie.</li> <li>■ Jeter la graisse dans un récipient résistant à la graisse pour l'élimination.</li> <li>■ Rincer et sécher immédiatement.</li> </ul>	<p><b>Nettoyants recommandés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyants non abrasifs : savon à vaisselle et eau chaude</li> <li>■ Le bac à graisse va au lave-vaisselle.</li> </ul> <p><b>Notes importantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation.</li> <li>■ Ne laissez pas le bac à graisse se remplir jusqu'à ce que le basculement renverse la graisse.</li> </ul>
Allumeurs / céramique	Nettoyer avec un coton-tige imbibé d'eau savonneuse.	<p><b>Nettoyants recommandés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Savon à vaisselle et eau chaude</li> <li>■ Fantastik®<sup>1</sup></li> </ul> <p><b>Notes importantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ N'utilisez <b>PAS</b> d'outils tranchants pour gratter les allumeurs. Les allumeurs sont fragiles. Si un allumeur est endommagé, il se peut qu'il n'allume pas le brûleur.</li> </ul>
Module d'induction	Faire référence à manuel du module d'induction	
Cavité du four / porcelaine sur acier	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Une fois refroidi, appliquez l'agent de nettoyage recommandé sur une éponge ou un chiffon humide.</li> <li>■ Frottez légèrement, rincez et séchez.</li> <li>■ Pour les taches tenaces, trempez la tache avec un chiffon imbibé d'un nettoyant recommandé. Fermez la porte et laissez-la tremper jusqu'à ce que la tache puisse être facilement enlevée avec un chiffon savonneux humide ou un abrasif doux.</li> <li>■ Si disponible, utilisez la fonction d'auto-nettoyage pour les taches tenaces.</li> </ul>	<p><b>Nettoyants recommandés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyant non abrasif : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Savon à vaisselle et eau chaude</li> <li>– Vinaigre et eau</li> </ul> </li> <li>■ Nettoyants abrasifs doux : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bon Ami®<sup>1</sup></li> <li>– Barkeepers Friend®<sup>1</sup></li> <li>– Soft Scrub®<sup>1</sup></li> </ul> </li> </ul> <p><b>Notes importantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Retirez la saleté immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché.</li> <li>■ N'utilisez pas d'éponge ou de serviette mouillée sur de la porcelaine chaude.</li> <li>■ Il est normal que la porcelaine présente de fines ridules avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et au sol alimentaire. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.</li> <li>■ Utilisez toujours une pression minimale avec des produits nettoyants abrasifs.</li> </ul>

<sup>1</sup> Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Pièce / matériau	Instructions de nettoyage	Recommandations
Grilles de four et guides de grille	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laver à l'eau savonneuse.</li> <li>■ Rincer et sécher immédiatement.</li> </ul>	<p><b>Nettoyants recommandés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyant non abrasif : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Savon à vaisselle et eau chaude</li> <li>– Vinaigre et eau</li> </ul> </li> <li>■ Nettoyants abrasifs doux : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bon Ami®<sup>1</sup></li> <li>– Barkeepers Friend®<sup>1</sup></li> <li>– Soft Scrub®<sup>1</sup></li> <li>– Tampon en laine d'acier ou en fibre savonneuse</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Notes importantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE.</b> Grilles plates : Si les grilles plates restent dans le four pendant le mode d'auto-nettoyage, elles perdront leur fini brillant et pourraient ne pas glisser facilement. Si cela se produit, frotter les bords de la grille avec un peu d'huile végétale. Essuyez ensuite l'excès d'huile.</li> <li>■ Grilles télescopiques : évitez de mettre de la poudre nettoyante dans les glissières télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier de nouveau les glissières. Utilisez uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour les lubrifier.</li> </ul>
Sonde thermométrique	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essuyez à l'eau savonneuse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne plongez pas dans l'eau.</li> <li>■ Ne lavez pas au lave-vaisselle.</li> </ul>

<sup>1</sup> Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

### 13.3 Fonction autonettoyante

Avec l'autonettoyage pyrolytique, le four est chauffé à une température très élevée. La saleté tenace est brûlée et peut être essuyée une fois l'auto-nettoyage terminé et le four refroidi.

Après la fin d'un cycle d'autonettoyage, le four ne vous permettra pas de démarrer un autre cycle d'autonettoyage pendant 24 heures.

#### AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, pendant le fonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, n'utilisez pas la table de cuisson et assurez-vous que toutes les commandes de surface sont éteintes.

#### À propos de l'auto-nettoyage

- Reportez-vous au tableau des modes du four pour voir si votre cuisinière est dotée de la fonction d'auto-nettoyage.
- Pendant l'auto-nettoyage, les brûleurs standard de la cuisinière et la plaque chauffante électrique ou la zone à induction peuvent être utilisés. Les brûleurs ExtraLow® ne peuvent pas être utilisés.
- Il est courant de voir de la fumée ou des flammes pendant le cycle d'auto-nettoyage, selon le contenu et la quantité de saleté restant dans le four. Si une flamme persiste, éteignez le four et laissez-le refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer l'excès de saleté alimentaire.

### Préparation de l'autonettoyage

#### AVERTISSEMENT

Lors de l'élimination des salissures lors de l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone peuvent être créées et l'isolant en fibre de verre peut dégager de très petites quantités de formaldéhyde au cours des premiers cycles de nettoyage.

- ▶ Pour minimiser l'exposition à ces substances, s'assurez d'avoir une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.

Pendant le cycle d'autonettoyage, certaines parties de l'appareil peuvent devenir potentiellement dangereuses pour les personnes qui ne connaissent pas les appareils et les réactions des adultes à des conditions potentiellement dangereuses.

- ▶ Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

Le four chauffe à très haute température pendant l'autonettoyage. L'ouverture de la porte peut entraîner des blessures.

- ▶ Lors de l'autonettoyage, vérifier que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas.
- ▶ Si la porte ne se verrouille pas, ne pas lancer le Nettoyage Auto. Communiquez avec le service après-vente.

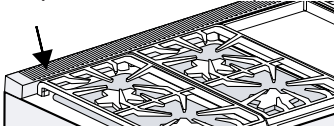
**⚠ MISE EN GARDE**

Retirez les poêles à griller, les casseroles et autres ustensiles et tout déversement excessif avant l'autonettoyage.

Ne laissez pas de nourriture ou d'ustensiles de cuisine, etc., dans le four pendant le mode de fonctionnement autonettoyant pyrolytique.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Ne bloquez pas ou n'obstruez pas la circulation de l'air à travers les ouvertures de ventilation. L'évent est situé à l'arrière de l'appareil. L'évent doit être dégagé et ouvert pour fournir le flux d'air nécessaire qui est important pour une performance adéquate.



- ▶ Ne touchez pas la zone de ventilation lorsque l'appareil est en marche et pendant plusieurs minutes après que l'appareil est éteint. Certaines parties de l'évent et les zones environnantes deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Laissez à l'appareil le temps de refroidir avant de toucher ou de nettoyer les zones de ventilation.
- ▶ Ne placez pas de plastique ou d'autres objets sensibles à la chaleur sur ou à proximité de l'évent. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- ▶ Pour assurer une ventilation adéquate de la cuisinière, ne retirez pas les pieds de la cuisinière.

**AVIS :**

Ne nettoyez pas les pièces ou les accessoires avec la fonction d'autonettoyage.

1. Retirez tous les accessoires, grilles et guides de grille du four.
2. Essuyez tout déversement excessif de la cavité du four.

**Démarrage de l'auto-nettoyage****Exigence**

- Tous les modes de chauffage ou minuteries sont annulés.
- Vous avez effectué les étapes de préparation du four pour l'autonettoyage.

→ "Préparation de l'autonettoyage", Page 58


1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **SELF CLEAN**.
2. Tournez le bouton de sélection de la température sur **CLEAN**.
3. Appuyez sur la droite < ou > pour sélectionner le niveau de nettoyage.

Niveau de saleté	Durée (exclut la période de refroidissement)
Faible	1 ½ heures
Élevé	3 heures

4. Appuyez sur **ENTER**.

✓ Un texte d'information apparaît.

5. Appuyez sur **ENTER**.

✓ Dans les 20 secondes, la porte se verrouille et  apparaît.

6. Vérifiez si la porte est verrouillée. N'utilisez pas l'auto-nettoyage si la porte du four ne se verrouille pas.

**Remarque :** Si vous essayez d'allumer **SELF CLEAN** dans un four où la fonction d'auto-nettoyage a été restreinte, les voyants du four clignotent toutes les 2 secondes pour indiquer que la fonction n'est pas disponible. Tournez les boutons sur **ARRÊT** pour arrêter les lumières clignotantes.

**Réglage d'une minuterie de fin pour l'auto-nettoyage**

1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **SELF CLEAN**.
2. Tournez le bouton de sélection de la température sur **CLEAN**.
3. Appuyez sur la droite < ou > pour sélectionner le niveau de nettoyage.
4. Appuyez sur **ENTER**.
5. Appuyez sur **TIMERS**.
6. Appuyez sur la gauche < ou > pour sélectionner "Heure de fin".
7. Appuyez sur la droite < ou > pour régler une heure de fin.
8. Appuyez sur **ENTER**.
9. Après l'affichage du texte informatif, appuyez sur **ENTER**.

**Fin de l'auto-nettoyage**

Lorsque l'auto-nettoyage est terminé, le four refroidit. Le loquet de la porte s'ouvre automatiquement lorsque le four est en dessous de 500 F (260 C).

**⚠ MISE EN GARDE**

Pour éviter tout risque de brûlure, laissez le four refroidir complètement avant d'ouvrir la porte du four. La cavité du four est encore à des températures de cuisson lorsque le loquet de la porte est relâché après l'auto-nettoyage.

1. Tournez le bouton de sélection de mode et le bouton de sélection de température à **OFF**.
2. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

**Remarque :** Une fois l'auto-nettoyage terminé, la fonction d'auto-nettoyage ne pourra plus fonctionner pendant 24 heures.

**13.4 Nettoyage à la vapeur**

Le mode **STEAM CLEAN** utilise de la vapeur pour aider à dissoudre les résidus alimentaires et les déversements dans le four afin qu'ils puissent être facilement essuyés.

**IMPORTANT :** N'utilisez jamais de produits abrasifs pour nettoyer le four à vapeur.

- Retirez toutes les traces de produits nettoyants utilisés dans le four à vapeur en suivant attentivement toutes les consignes pour l'essuyage du four et l'exécution des cycles de rinçage.
- Les résidus de nettoyage peuvent adhérer au verre de la porte du four. Ils peuvent également avoir un effet néfaste sur la saveur des aliments cuits dans le four à vapeur.
- N'utilisez jamais de laine d'acier ou de tampon abrasif pour nettoyer le four à vapeur. Si elle n'est pas correctement entretenue, la cavité du four peut rouiller.
- Le nettoyage à la vapeur nécessite 3 cycles de démarrage/arrêt pour terminer son fonctionnement. Une fois démarré, le mode **STEAM CLEAN** ne peut pas être abandonné. L'appareil ne fonctionnera à nouveau qu'après le cycle de rinçage pour garantir qu'aucun agent de nettoyage ne reste à l'intérieur.
- Vous ne pouvez démarrer **STEAM CLEAN** seulement que lorsque le four est réglé sur OFF (DÉSACTIVÉ) et complètement refroidi.

### Préparation du nettoyage à la vapeur

- Laissez le four se refroidir et retirez tous les accessoires.
- À l'aide de l'éponge de nettoyage fournie avec le four (ou d'une éponge ou d'un chiffon doux comparable), nettoyez le plat évaporateur.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'à MAX.
- Ajouter une goutte de détergent à vaisselle liquide dans la coupelle d'évaporation.

### Réglage du nettoyage à la vapeur

**Remarque :** N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, sinon la fonction sera interrompue.

#### 1. Cycle 1 : Nettoyage

- Tournez le bouton de mode sur **CLEAN**.
- Appuyez sur la droite < ou > pour sélectionner **STEAM CLEAN** et appuyez sur **ENTER**.
- Après l'affichage du texte informatif, appuyez sur **ENTER**.

#### 2. Cycle 2 : Premier rinçage

- Avec l'éponge de nettoyage, essuyez toute eau restante dans la coupelle de l'évaporateur et essuyez le four. Rincez à fond l'éponge de nettoyage.
- Appuyez sur **ENTER**.

#### 3. Cycle 3 : Deuxième rinçage

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

## 13.5 Détartrage

À moins d'utiliser de l'eau adoucie, il vous faudra détartrer le four à vapeur à intervalles réguliers.

La commande du four à la vapeur compte le nombre d'heures de fonctionnement. L'écran vous invite à détartrer le four à la vapeur après un certain nombre d'heures. Appuyez sur **ENTER** pour ignorer le message. L'intervalle de détartrage dépend du niveau de dureté de l'eau que vous avez défini dans les paramètres de base.

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

- Le détartrage exige 3 cycles de démarrage/d'arrêt. Une fois démarré, le mode **DESCALE** ne peut pas être abandonné. L'appareil ne fonctionnera à nouveau qu'après le cycle de rinçage pour garantir qu'aucun agent de nettoyage ne reste à l'intérieur.
- Vous pouvez commencer **DESCALE** uniquement lorsque le four est éteint et complètement refroidi.
- Utilisez uniquement la poudre de détartrage recommandée pour ce four.

### Réglage du détartrage

#### 1. Cycle 1 : Détartrage

- Tournez le bouton de mode sur **CLEAN**.
- Appuyez sur la droite < ou > pour sélectionner **DESCALE** et appuyez sur **ENTER**.
- Mélanger 32 oz. (1 quart ou 0,95 litre) d'eau avec un sachet de détartrant en poudre pour produire la solution de détartrage.
- Videz le réservoir d'eau et remplissez-le avec la solution de détartrage.
- Après l'affichage du texte informatif, appuyez sur **ENTER**.

#### 2. Cycle 2 : Premier rinçage

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

#### 3. Cycle 3 : Deuxième rinçage

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

## 13.6 Entretien

### Remplacement d'une ampoule de four

Lorsque la lumière du four tombe en panne, vous pouvez remplacer les ampoules.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

La prise d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte si l'alimentation principale n'est pas coupée.

- ▶ Coupez l'alimentation électrique principale sur le panneau de service avant de changer les ampoules.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

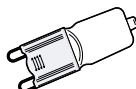
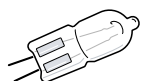
S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

- ▶ Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▶ Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.
- ▶ Les lentilles sont en verre. Manipulez les lentilles avec précaution pour éviter de les endommager. Les éclats de verre peuvent entraîner une blessure.

### Spécifications de l'ampoule

Votre cuisinière utilise une ampoule avec l'une des caractéristiques suivantes. Vérifiez l'intérieur du boîtier de l'ampoule pour déterminer la bonne ampoule pour votre modèle de cuisinière.

Description de l'ampoule	Illustration de l'ampoule
10 Watt, ampoule halogène, base G4, 12 Volts	
25 Watt, ampoule halogène, base G9, 120 Volts	



### Remplacement d'un éclairage de four

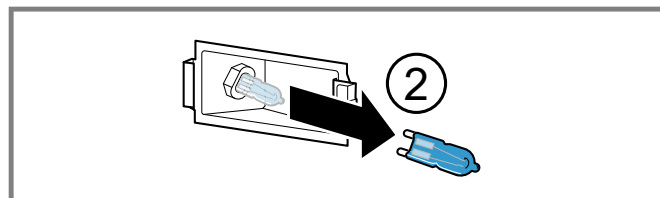
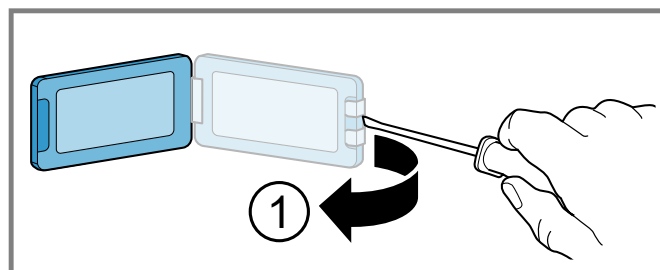
**Remarque :** Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir différentes apparences graphiques.

#### Exigence

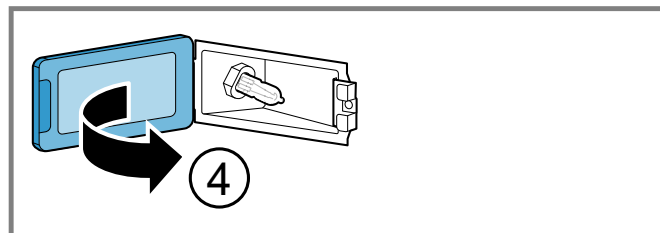
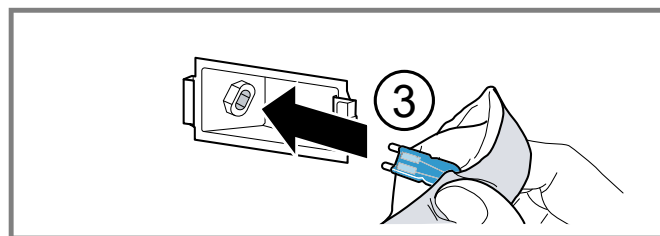
- Reportez-vous au tableau des ampoules du four pour les spécifications d'éclairage de four de votre four.
- Suivez les consignes de sécurité pour remplacer une ampoule. → Page 61

1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirez les grilles du four.

3. Faites glisser la pointe d'un tournevis à lame plate entre le clip du support et le boîtier de la lampe.



4. Soutenez le couvercle de la lentille en verre avec les doigts le long du bord inférieur pour éviter que le couvercle ne tombe au fond du four. Tournez doucement le tournevis à lame plate pour desserrer le couvercle de la lentille en verre ①.
5. Retirez le couvert de la lentille en verre.
6. Retirez l'ampoule en saisissant et en faisant glisser l'ampoule vers l'arrière jusqu'à ce que les deux broches aient dégagé le support en céramique ②.
7. NE touchez PAS au verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec les doigts. Cela pourrait provoquer la défaillance de l'ampoule lorsqu'elle s'allume pour la première fois. Saisissez l'ampoule de remplacement avec un chiffon propre et sec. Repérez les deux tiges dans le support de céramique, en tâtant légèrement jusqu'à ce que les deux tiges s'insèrent dans la douille céramique ③.

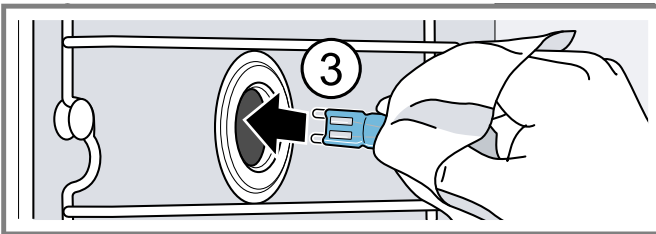
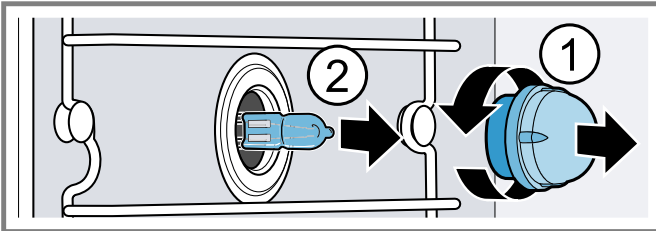


8. Appuyez pour asseoir l'ampoule.
9. Faites glisser la lentille de protection dans le clip du support et poussez l'autre extrémité jusqu'à ce que le clip de fixation s'enclenche dans le boîtier ④.
10. Allumez le disjoncteur.

### Remplacer l'éclairage d'un four à vapeur

**Exigence :** Vous pouvez acheter une ampoule halogène 230 V/25 W max résistante à la chaleur avec joint par le biais du service à la clientèle ou dans un magasin de vente au détail. Lors de l'achat par l'intermédiaire du service à la clientèle, fournissez le modèle et le numéro de série de l'appareil.

1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens antihoraire pour le retirer ①.
3. Saisissez l'ampoule et retirez-la en la tirant directement vers l'arrière ②.
4. Saisissez l'ampoule neuve avec un chiffon propre et sec. NE touchez PAS au verre de la nouvelle ampoule avec les doigts. Cela pourrait provoquer la défaillance de l'ampoule lorsqu'elle s'allume pour la première fois.
5. Repérez les deux tiges dans le support de céramique, en tâtant légèrement jusqu'à ce que les deux tiges s'insèrent dans la douille céramique ③.



6. Assurez-vous que les joints et l'anneau de tension se trouvent sur le couvercle de verre. Vissez le couvercle de verre.
7. Allumez le disjoncteur.  
**IMPORTANT :** NE PAS faire fonctionner l'appareil sans le couvercle en verre ou les joints.

### Remplacement d'un couvercle en verre ou d'un joint

- Les couvercles en verre ou les joints endommagés doivent être remplacés. Des couvercles de verre ou des joints de rechange peuvent être achetés auprès du service à la clientèle. Fournissez au service à la clientèle le modèle et le numéro de série de l'appareil.

## 14 Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations de dépannage avant de contacter le service à la clientèle. Cela peut éviter des frais de visite inutiles.

### AVERTISSEMENT

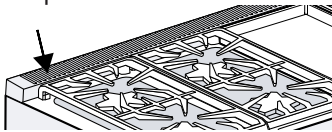
Pour éviter tout risque de blessure dû à des réparations incorrectes, respectez les points suivants.

- ▶ Seuls des techniciens qualifiés ou des prestataires de services agréés peuvent effectuer des réparations.

- ▶ Afin d'écartier tout danger, quand le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, seul le fabricant, son service à la clientèle ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le faire.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

Défaut	Cause et dépannage
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement	<p>La serrure de porte est enclenchée</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes.</li> <li>2. Remettre le disjoncteur en circuit.</li> </ol> <p>✓ Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.</p>
Le système électrique général de l'appareil ne fonctionne pas.	<p>Le disjoncteur est déclenché.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence.</li> <li>2. S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est adéquate.</li> </ol> <p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.</li> </ul> <p>Aucune alimentation électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si les lumières et les autres appareils dans la pièce fonctionnent.</li> </ul>
Le four ne chauffe pas	<p>Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence.</li> <li>2. S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est adéquate.</li> </ol> <p>Il n'y a pas de température de cuisson réglée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réglez une température de mode de chauffage.</li> </ul>
L'éclairage du four fonctionne mal	<p>L'ampoule du four est desserrée ou brulée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remplacez ou réinsérez l'ampoule.</li> </ul> <p>→ <i>"Remplacement d'une ampoule de four", Page 61</i></p> <p><b>Conseil :</b> Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.</p>
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	<p>Des restes de nourriture, de la saleté ou des produits de nettoyage se trouvent entre les allumeurs et les brûleurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyez l'espace entre l'allumeur et le brûleur.</li> </ul> <p>Les pièces du brûleur sont humides.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Séchez soigneusement les pièces du brûleur.</li> </ul> <p>Les pièces du brûleur ne sont pas correctement positionnées.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Positionnez correctement les pièces du brûleur.</li> </ul> <p>L'appareil n'est pas correctement connecté à l'alimentation électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contactez un électricien qualifié.</li> </ul>
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	<p>La position de la grille n'est pas idéale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cochez « Tirer le meilleur parti de votre appareil » pour obtenir des conseils et des suggestions. → <i>"Tirer le meilleur parti de l'électroménager", Page 32</i> → <i>"Tirer le meilleur parti de votre four à vapeur", Page 39</i></li> </ul>
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	<p>Les pièces du brûleur ne sont pas correctement positionnées.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Positionnez correctement les pièces du brûleur.</li> </ul> <p>Les rainures du brûleur sont sales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyer les rainures sur le brûleur.</li> </ul>

Défaut	Cause et dépannage
Le débit de gaz est anormal ou il y a absence de gaz.	<p>L'alimentation en gaz est bloquée par des vannes de gaz intermédiaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ouvrez les vannes de gaz.</li> </ul> <p>La bouteille de gaz est vide.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remplacez la bouteille de gaz.</li> </ul>
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	<p>Une soupape de gaz a été laissée en marche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fermez les robinets de gaz.</li> </ul> <p>Mauvais raccordement de la bouteille de gaz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez le bon raccordement à la bouteille de gaz.</li> </ul> <p>Le tuyau de gaz vers l'appareil fuit.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne de gaz principale.</li> <li>2. Aérez les locaux.</li> <li>3. Avisez immédiatement un technicien d'installation autorisé pour vérifier et certifier l'installation.</li> <li>4. N'utilisez pas l'appareil tant que vous n'êtes pas certain qu'il n'y a pas de fuite de gaz dans la conduite d'alimentation en gaz ou dans l'appareil.</li> </ol>
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue	<p>La température du four doit être recalibrée</p> <p><b>Remarque :</b> Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée.</li> </ul> <p>→ "Décalage de la température du four", Page 32</p>
Les aliments sont trop cuits	<p>La température du four doit être recalibrée</p> <p><b>Remarque :</b> Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée.</li> </ul> <p>→ "Décalage de la température du four", Page 32</p>
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	<p>Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes après l'allumage.</li> <li>2. Appuyez fermement sur le bouton de commande.</li> </ol> <p>Les rainures du brûleur sont sales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyer les rainures sur le brûleur.</li> </ul>
L'éclairage refuse de s'éteindre	<p>La porte du four ne se ferme pas correctement</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez que la porte de l'appareil n'est pas obstruée.</li> <li>2. Vérifiez si la charnière est pliée.</li> </ol> <p>La lumière du four est allumée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appuyez sur le bouton d'éclairage du four pour éteindre l'éclairage du four.</li> </ul>
Impossible de retirer la lentille de la lampe	<p>Il y a une accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laissez refroidir la cavité du four.</li> <li>2. Essayez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche, puis essayez de retirer le couvercle de la lentille.</li> </ol>
La fonctionnalité d'autonettoyage du four ne fonctionne pas correctement	<p>Le four est trop chaud pour démarrer l'autonettoyage</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laissez le four refroidir avant de lancer l'autonettoyage.</li> <li>2. Essayez toujours les saletés libres ou les déversements importants avant de procéder à un autonettoyage.</li> <li>3. Si le four est très sale, réglez la durée maximale d'autonettoyage.</li> </ol>

Défaut	Cause et dépannage
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence.</li> <li>2. S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est adéquate.</li> </ol>
« E » et un numéro s'affichent à l'écran et la commande émet un signal sonore	Une panne électronique s'est produite <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur <b>TIMERS</b> pour arrêter le bip.</li> <li>2. Réinitialisez le four si nécessaire.</li> <li>3. Appelez un fournisseur de services agréé.</li> </ol>
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension	Cela est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra après quelques utilisations <ul style="list-style-type: none"> <li>► Utilisez le mode autonettoyant pour brûler l'odeur plus rapidement.</li> </ul>
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée	Le contrôle est mouillé ou sale <ul style="list-style-type: none"> <li>► Nettoyez le panneau de commande et essuyez-le.</li> </ul> Les touches tactiles ne sont pas correctement enfoncées <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez au centre du bouton.</li> <li>2. Utiliser le plat du doigt.</li> </ol>
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four <p><b>⚠ AVERTISSEMENT</b></p> <p>Ne bloquez pas ou n'obstruez pas la circulation de l'air à travers les ouvertures de ventilation. L'évent est situé à l'arrière de l'appareil. L'évent doit être dégagé et ouvert pour fournir le flux d'air nécessaire qui est important pour une performance adéquate.</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>► Ne touchez pas la zone de ventilation lorsque l'appareil est en marche et pendant plusieurs minutes après que l'appareil est éteint. Certaines parties de l'évent et les zones environnantes deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Laissez à l'appareil le temps de refroidir avant de toucher ou de nettoyer les zones de ventilation.</li> <li>► Ne placez pas de plastique ou d'autres objets sensibles à la chaleur sur ou à proximité de l'évent. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.</li> <li>► Pour assurer une ventilation adéquate de la cuisinière, ne retirez pas les pieds de la cuisinière.</li> </ul>
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint	Le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner, même après avoir éteint le four, jusqu'au refroidissement suffisant du four <ul style="list-style-type: none"> <li>► Cela est normal. Aucune action n'est requise.</li> </ul>

## 15 Élimination

### 15.1 Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débranchez la fiche du secteur.
2. Coupez le câble de raccordement secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.  
 Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

## 16 Service à la clientèle

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web. Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.

USA:

1-800-735-4328

[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

[www.thermador.com/us/accessories](http://www.thermador.com/us/accessories)

CA:

1-800-735-4328

[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

[www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires](http://www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires)

Vous trouverez également de l'aide pour contacter

Home Connect® à l'adresse suivante :

[www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up](http://www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up)

## 16.1 Connexion au service à la clientèle à distance

Il est possible pour le service à la clientèle d'accéder à l'appareil via la connexion Home Connect® en cas d'erreur.

### Accorder au service à la clientèle l'accès à l'appareil

1. Communiquez avec le service à la clientèle. Suivez les instructions qui vous sont données par le représentant.
2. Appuyez sur **ENTER** pour autoriser l'accès au service à la clientèle.

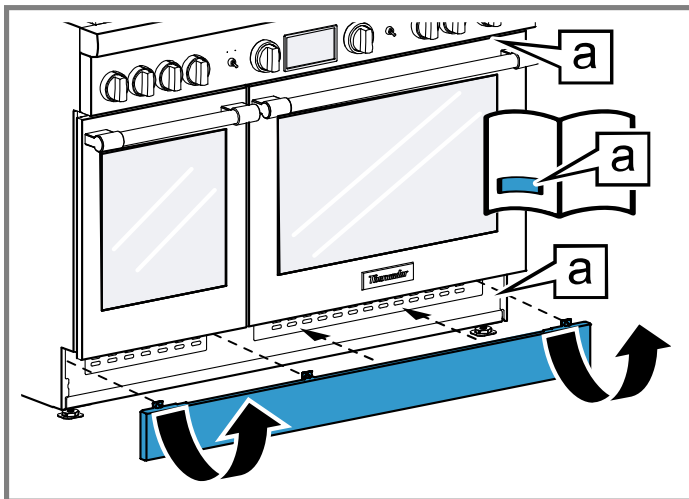
## 16.2 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

## 16.3 Emplacement de la plaque signalétique

Selon votre modèle, les plaques signalétiques sont situées au-dessus du four principal ou derrière la plaque de protection.

De plus, vous trouverez l'étiquette signalétique couverture avant du guide d'utilisation et d'entretien imprimé.



**a** Plaque signalétique

## 16.4 Enregistrement de produit

Enregistrez votre produit Thermador pour accéder aux informations relatives à votre produit.

Vous pouvez enregistrer votre produit de plusieurs manières :

- Enregistrez le produit en ligne au
  - É.-U. : [www.thermador.com](http://www.thermador.com)
  - Canada : [www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)
- Postez la carte d'enregistrement du produit remplie à l'adresse imprimée sur la carte.
- Scannez le code QR avec votre smartphone et suivez les instructions :



- Appelez Thermador Support à la clientèle au 1-800-735-4328.

Veillez vous assurer d'enregistrer votre produit ; le défaut d'enregistrement n'affectera pas vos droits de garantie.

## 17 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

### 17.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Thermador ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Thermador qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie. Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; Bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Thermador de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

## 17.2 Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défaut de matériau et de fabrication pour une période de sept cent trente (730) jours à compter de la date de livraison. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce Produit est également garanti exempt de défauts **cosmétiques** de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du Produit, pendant une période de soixante (60) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. La présente garantie **cosmétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **cosmétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

## 17.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Thermador ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Thermador. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador, en vertu des présentes, se limite à la réparation des produits défectueux au départ de l'usine, par le biais d'un fournisseur de services agréé Thermador pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Thermador vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un fournisseur de services non autorisé ; Thermador n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un fournisseur de services non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou

représentants de Thermador). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation qui n'est pas affilié à Thermador ou à un revendeur agréé de Thermador n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. De plus, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou avez autrement installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Thermador n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

## 17.4 Produit hors garantie

Thermador n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

## 17.5 Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Thermador serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux

réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.

- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Thermador avant de procéder à sa réparation.

En aucun cas, Thermador ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés; les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y

COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE. Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

## 17.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client de Thermador au 1-800-735-4328 pour planifier une réparation.

## 17.7 Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l'information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

---

Numéro de modèle  
(E-Nr.)

---

Numéro de  
fabrication (FD)

---

Date de livraison

---

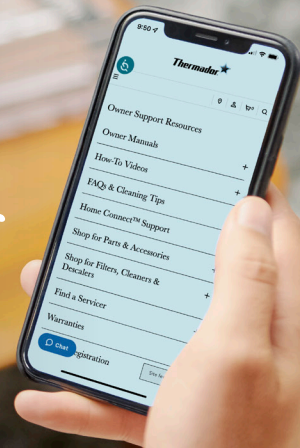




A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending downwards.



# Thermador<sup>®</sup> ★ Exclusive Insider Information



[Thermador.com/us/support/quicklinks](https://thermador.com/us/support/quicklinks)



### Owner Manuals

Download owner manuals, specifications and CADs.



### How-To Videos

View instructional videos for changing water filters, cleaning, adjusting settings, and beyond.



### FAQs & Cleaning Tips

Browse through cleaning, usage, and troubleshooting tips.



### Home Connect<sup>®</sup> Support

Find the answers to all your Home Connect<sup>®</sup> related questions.



### Thermador Accessories Store

Purchase filters, cleaners, accessories, and parts.



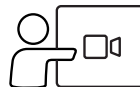
### Warranties

View information on Thermador product warranties.



### Product Registration

Register your products today to easily manage your appliance information.



### Virtual Demo

Schedule a product overview to receive step-by-step guidance on using your appliance.



### Virtual Showroom

Take a Virtual Showroom tour to view and interact with our entire collection of appliances.



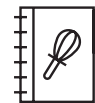
### Newsletter

Get the latest information on product news and events.



### Blog

Read about the latest in home design and culinary inspiration.



### Recipes

Need inspiration for your next gathering? Browse our vast collection of recipes.

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2025 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

8001351526 // fr-ca // 050512

