



# MANUEL D'UTILISATION

**76 cm (30 po), 91 cm (36 po)  
et 121 cm (48 po)**

**Cuisinières au gaz professionnelles**

FRANÇAIS

# TABLE DES MATIÈRES

<b>RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE</b> .....	2
<b>SOUTIEN AU CONSOMMATEUR</b> .....	3
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	4
<b>UTILISATION DE LA CUISINIÈRE</b> .....	8
Connexion de de la cuisinière compatible Wi-Fi .....	8
Fonctions de la cuisinière et de la table de cuisson .....	9
Éclairage d'accentuation .....	10
En cas de panne de courant .....	10
Brûleurs de surface .....	10
Récipients pour la cuisson en surface .....	11
Cuisson au wok .....	12
Plaque chauffante .....	13
Fonctions du four .....	14
Panneau de commande et minuterie du four .....	15
Paramètres .....	17
Connexion Wi-Fi et contrôle à distance .....	17
Événements du four .....	18
Papier d'aluminium et doublures de four .....	18
Grilles du four .....	19
Modes du four .....	20
Cuisson au four traditionnelle .....	21
Cuisson au grill (rôtissage) .....	22
Cuisson par convection .....	23
Cuisson au four par convection .....	23
Rôtissage par convection .....	24
Tenue au chaud .....	25
Fermentation .....	25
Cuisson de précision .....	25
Sonde de température .....	26
Guide de cuisson au four .....	27
Conseils sur les récipients de cuisson au four .....	27
Guide de cuisson pour la friture à air chaud .....	29
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	30
Panneau de commande et boutons .....	30
Lèche-frite, tôle perforée et grille de rôtissage .....	30
Extérieur du four .....	31
Intérieur du four .....	31
Nettoyage à la vapeur .....	31
Grilles du four .....	32
Grille de four à profil bas .....	32
Sonde de température .....	32
Porte du four .....	33
Lampes du four .....	34
Brûleurs à double flammes superposées/à plusieurs anneaux .....	35
Déclencheur d'étincelles et électrodes .....	36
Grilles du four .....	36
Dalot à graisse .....	36
Plaque chauffante .....	36
<b>DÉPANNAGE</b> .....	37
<b>GARANTIE LIMITÉE DE MONOGRAM</b> .....	39

## RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE

### NUMÉROS DE MODÈLES

ZGP304, ZGP366, ZGP364, et ZGP486

### ÉCRIVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

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

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

**Veillez écrire ces numéros ici :**

\_\_\_\_\_  
Numéro du modèle

\_\_\_\_\_  
Numéro de série

# SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

## SITE WEB DE MONOGRAM

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

Aux É.-U. : [monogram.com](http://monogram.com). Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca)

---

## ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

Aux États-Unis : [monogram.com/register](http://monogram.com/register). Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca)

---

## SERVICE DE RÉPARATION

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

Aux États-Unis [monogram.com](http://monogram.com) ou 800.444.1845

Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca) ou 888.880.3030

---

## CONNEXION À DISTANCE

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

---

## PIÈCES ET ACCESSOIRES

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

Aux États-Unis : [monogram.com/ownership/parts](http://monogram.com/ownership/parts) ou 800.444.1845

Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca) ou 800.661.1616

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

Les consommateurs au Canada doivent consulter le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site web sur [monogram.ca](http://monogram.ca) ou 800.661.1616.

---

## COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

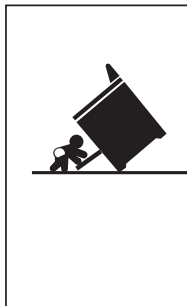
# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

**⚠ AVERTISSEMENT** Si les consignes du manuel ne sont pas respectées, il y a un risque d'incendie ou d'explosion et des dommages matériels, physiques et la mort.

- Ne stockez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI JE DÉTECTE UNE ODEUR DE GAZ
  - N'allumez pas l'appareil.
  - Ne touchez aucun interrupteur, n'utilisez pas de téléphone.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone du voisin. Suivez les instructions du fournisseur.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de réparation ou le fournisseur de gaz.

### DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



#### ⚠ AVERTISSEMENT

##### Risque de basculement

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

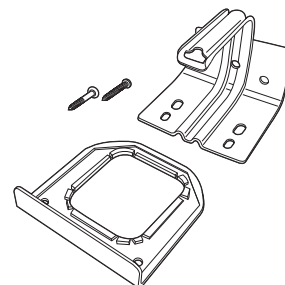
Afin de réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être correctement fixée par une ferrure antibasculement. Consultez les instructions d'installation livrées avec la ferrure pour l'information détaillée avant de tenter l'installation.

#### Cuisinières au gaz professionnelles

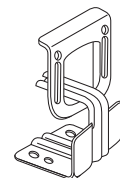
Pour vérifier si la ferrure est installée et engagée correctement, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement arrière est engagé dans la ferrure. Sur certains modèles, on peut enlever le coup-de-pied pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, glissez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

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

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



Trousse de ferrure antibasculement incluse



Vue arrière

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

### ⚠ AVERTISSEMENT

**N'utilisez JAMAIS cet électroménager comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.**

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel du propriétaire.
- L'installation et la mise à la terre doivent être réalisées par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Tout réglage et toute réparation devraient être réalisés par un installateur de cuisinière au gaz ou un technicien en réparation qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de cette cuisinière à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre cuisinière est configurée pour le gaz naturel lorsqu'elle quitte l'usine. Elle peut être convertie pour le gaz propane. Si cette conversion est nécessaire, elle doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'intermédiaire qui réalise ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de sectionnement du gaz de la cuisinière et comment le fermer si nécessaire.
- Branchez votre cuisinière dans une prise mise à la terre de 120 volts seulement. N'enlevez pas la broche de mise à la terre ronde de la fiche du cordon. En cas de doute concernant le système de mise à la terre du domicile, vous avez la responsabilité et l'obligation de remplacer une prise non mise à la terre par une prise triphasée correctement mise à la terre en conformité avec le Code national de l'électricité. N'utilisez pas un cordon de rallonge avec cet électroménager.
- Avant toute réparation, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- Assurez-vous de retirer tout le matériel d'emballage de la cuisinière avant d'allumer celle-ci afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.

- Évitez de rayer les surfaces de verre. Cela pourrait causer le bris du verre. Ne cuisez pas d'aliments sur du verre brisé. Cela pourrait occasionner une décharge électrique, un incendie ou des blessures.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'électroménager est en cours d'utilisation. On ne devrait jamais leur permettre de grimper, s'asseoir ou se tenir sur quelque partie de l'électroménager que ce soit.

### ⚠ ATTENTION

- Ne rangez pas les articles qui attirent les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière, un enfant qui grimpe sur la cuisinière pour atteindre un article peut se blesser gravement.
- N'obstruez jamais les orifices d'air de la cuisinière. Ils procurent les entrées et les sorties d'air nécessaires pour un fonctionnement avec une combustion correcte. Les orifices d'air sont situés à l'arrière de la table de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four, et dans le bas de la cuisinière.
- Utilisez seulement des poignées ou mitaines sèches car des brûlures de vapeur peuvent survenir au contact des surfaces chaudes si elles sont humides. Ne laissez pas les poignées ou mitaines toucher les brûleurs de surface, les grilles de brûleurs ou les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent s'avérer suffisamment chaudes pour brûler même si elles sont d'une couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas à l'intérieur du four et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec celui-ci; laissez d'abord le four se refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Parmi les surfaces potentiellement chaudes, mentionnons les brûleurs, les grilles, les orifices d'air du four, les surfaces près des orifices, les fissures autour de la porte du four, les pièces de garniture métalliques au-dessus de la porte, les dossierers et les surfaces des tablettes en hauteur.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.

## LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### **▲ AVERTISSEMENT** CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ (suite)

- Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Des recommandations relatives aux températures de cuisson minimales sûres sont accessibles sur les sites [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov) et [fsis.usda.gov](http://fsis.usda.gov). Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
- Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'accrocher à la porte du four, sur le tiroir ou la table de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer et causer des blessures graves ou la mort.
- Gardez la hotte du ventilateur et les filtres à graisse propres afin de maintenir une bonne ventilation et prévenir les feux de graisse. Mettez le ventilateur en arrêt (OFF) dans l'éventualité d'un incendie ou lors de l'inflammation intentionnelle d'un spiritueux sur la table de cuisson. La soufflante en marche peut propager les flammes.

### **▲ AVERTISSEMENT** GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA CUISINIÈRE

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

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

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

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

### **▲ AVERTISSEMENT** CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR

**▲ AVERTISSEMENT** Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages dans le bas du four, ni une grille en entier, avec une matière telle que du papier d'aluminium ou une doublure de four. Un tel recouvrement bloque la circulation d'air dans le four et peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Ne placez jamais du papier d'aluminium ou une doublure de four dans le bas du four. Ces matières peuvent emprisonner la chaleur et poser un risque de fumée ou d'incendie.

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. La vapeur ou l'air chauds qui s'échappent peuvent brûler les mains, la figure et/ou les yeux.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ni tout type de papier ou de doublure sur le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Attendez que le four soit refroidi pour placer les grilles du four aux emplacements désirés. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, évitez de toucher aux surfaces chaudes.
- Ne laissez des articles tels que du papier, des ustensiles ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas des articles sur la table de cuisson près de l'orifice de ventilation du four. Les articles peuvent surchauffer et poser un risque d'incendie ou de brûlure.
- N'utilisez jamais la fonction de grill avec la porte ouverte. La cuisson au grill avec la porte ouverte n'est pas autorisée en raison du risque de surchauffe des boutons de commande.

## LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ⚠ AVERTISSEMENT

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON

#### ⚠ AVERTISSEMENT

**N'utilisez JAMAIS la section de cuisson en surface de cet électroménager sans surveillance.**

- **L'omission de se conformer à cet avertissement pourrait causer un incendie ou une explosion représentant un risque de dommage à la propriété, de blessure ou de décès.**
- **Dans l'éventualité d'un incendie, tenez-vous à l'écart de l'électroménager et appelez immédiatement votre service d'incendie.**

**NE TENTEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.**

- Ne laissez jamais de l'huile en cours de friture sans surveillance. Au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie pouvant se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à bain de friture lorsque c'est possible afin de surveiller la température de l'huile.

- Pour prévenir le débordement d'huile et l'incendie consécutif, utilisez une quantité d'huile minimale lorsque vous utilisez une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui comportent trop de glace.
- Utilisez une casserole d'une taille appropriée et évitez celles qui sont instables ou qui basculent facilement. Réglez les flammes du brûleur de façon qu'elles ne dépassent pas le fond de la casserole. Des flammes trop intenses présentent un risque.
- Utilisez toujours la position LITE (allumage) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous qu'ils sont bien allumés.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre ou céramique, assurez-vous qu'elle convient à la chaleur d'une table de cuisson; certaines peuvent éclater en raison du brusque changement de température.
- Pour minimiser la possibilité de brûlure, d'allumage de matières inflammables ou de débordement, la poignée du récipient doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se trouver au-dessus des brûleurs environnants.
- N'utilisez pas un wok doté d'un anneau de support métallique. L'anneau peut emprisonner la chaleur, bloquer l'air au brûleur et présenter un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela peut endommager la tuyauterie de gaz aux brûleurs occasionnant une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou une partie de la table de cuisson. Cela peut mener à une intoxication au monoxyde de carbone, à la surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou à un incendie.

### MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Veillez jeter ou recycler votre électroménager conformément aux règlements fédéraux ou locaux. Communiquez avec les instances locales pour en savoir plus sur la mise au rebut ou le recyclage de votre électroménager.

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

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

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

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

Considérez les options de recyclage des matériaux d'emballage de votre électroménager.

## LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

Lors de sa mise en service initiale, cette cuisinière nécessite une mise à jour logicielle pour activer toutes les fonctions. Pour procéder à la mise à jour, téléchargez l'application SmartHQ et suivez les instructions de connexion de la cuisinière à votre réseau Wi-Fi domestique. Certaines fonctions ne sont disponibles qu'en passant par l'application SmartHQ. Pour plus de renseignements sur la méthode de connexion, reportez-vous à la section « Connexion Wi-Fi et contrôle à distance » de ce manuel.

## CONNEXION DE VOTRE CUISINIÈRE COMPATIBLE WI-FI

Votre cuisinière est conçue pour vous procurer une communication bidirectionnelle entre votre électroménager et un appareil intelligent. Grâce à l'application mobile SmartHQ, vous serez en mesure de contrôler les fonctions essentielles de la cuisinière telles que le réglage de la température et du mode de cuisson à l'aide d'une tablette ou d'un téléphone intelligent.\*

### Ce dont vous aurez besoin

Votre cuisinière utilise votre réseau WI-FI domestique pour communiquer entre l'électroménager et votre appareil intelligent. Pour configurer votre cuisinière, vous devez recueillir certains renseignements :

1. Chaque cuisinière comporte une étiquette d'informations sur la connectivité de l'appareil sur laquelle figure un identifiant d'électroménager UPD. Il s'agit d'un renseignement important nécessaire pour vous connecter à l'appareil. L'étiquette se trouve généralement à l'intérieur de la porte du four ou du tiroir.

#### Connected Appliance Information

Contains FCCID: ZKJ-WCATA009	UPD ID: XX-XX-XX-XX-XX-XX
Contains IC: 10229A-WCATA009	
MAC ID: D8-28-C9-XXXXXX	PT. NO. XXXXXXXXXXXXX

Exemple d'étiquette

2. Préparez votre tablette ou votre téléphone intelligent en vue d'accéder à l'Internet et de télécharger des applications.
3. Vous devez connaître le mot de passe de votre routeur Wi-Fi domestique. Ayez ce mot de passe à portée de la main lors de la configuration de votre cuisinière.

### Connexion de votre cuisinière

1. Sur votre tablette ou votre téléphone intelligent, visitez **monogram.com/connect** pour en savoir davantage sur les fonctions de connexion d'électroménagers et pour télécharger l'application mobile SmartHQ.
2. Suivez les instructions de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. Une fois la procédure terminée, l'icône de connexion s'allumera si la connexion est réussie.
4. Si l'icône ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si le problème persiste, composez le 800.220.6899 et demandez de l'aide concernant la connectivité sans fil de votre cuisinière.

Pour connecter des appareils intelligents supplémentaires, répétez les étapes 1 et 2.

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

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

## ÉQUIPEMENT COMMANDÉ À DISTANCE

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

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

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

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

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

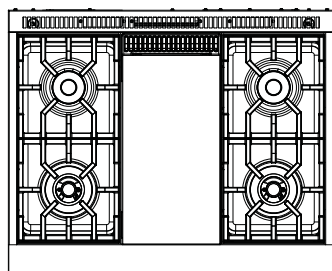
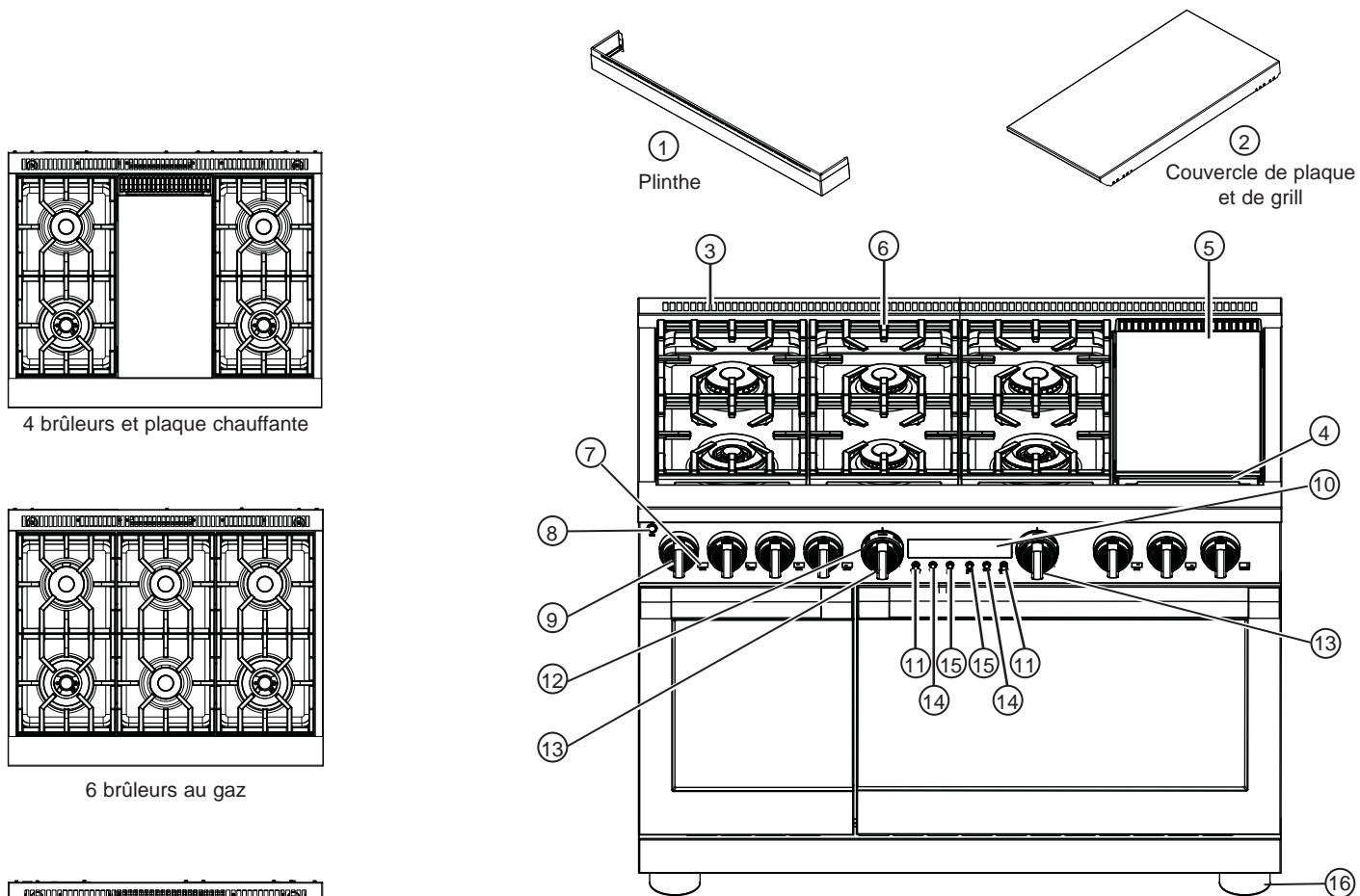
Notez que tout changement ou toute modification de l'équipement de communication sans fil qui ne sont pas explicitement approuvés par le fabricant peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.



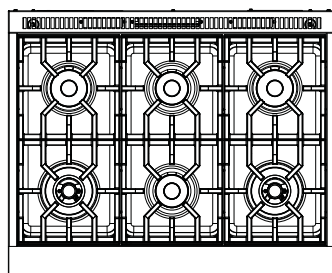
# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

## FONCTIONS DE LA CUISINIÈRE ET DE LA TABLE DE CUISSON

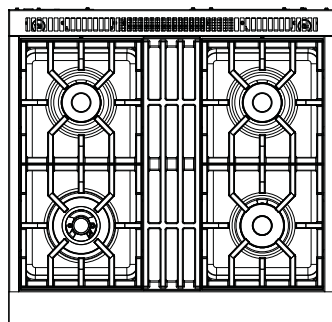
(Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles. L'apparence peut varier d'un modèle à l'autre).



4 brûleurs et plaque chauffante



6 brûleurs au gaz



4 brûleurs au gaz

Le modèle à double four illustré est doté d'un four à gauche.

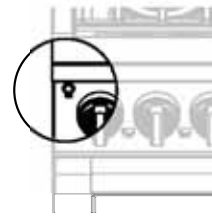
	Index des fonctionnalités	Page
1	Plinthe	
2	Couvercles de plaque et de grill (sur certains modèles)	
3	Événements du four	18
4	Dalot à graisse de grill et de plaque chauffante (sur certains modèles)	36
5	Plaque chauffante (sur certains modèles)	13, 36
6	Grilles de brûleur de table de cuisson	12, 36
7	Indicateur d'emplacement de brûleur	
8	Commande de l'éclairage d'accentuation	10
9	Bouton de commande du brûleur avec cadran éclairé	10, 11, 30
10	Écran de four	15, 20, 31
11	Mini-bouton (pour sélectionner PROBE, TIMER et Paramètres)	15-18, 26
12	Bouton de sélection de mode	15, 20, 31
13	Bouton Température du four	15, 20, 31
14	Minuteur	15, 34
15	Lampe du four	33, 15, 34
16	Système d'équilibrage (4)	

# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

## COMMANDE DE L'ÉCLAIRAGE D'ACCENTUATION

Ce bouton commande l'éclairage d'accentuation DEL au panneau de commande. Des options de couleurs personnalisées pour l'éclairage du bouton et des tâches sont disponibles dans l'application.

- LED Accent light ON (lampe d'accentuation activée)
- LED Accent light ON and knob lights ON (lampes d'accentuation et du bouton activées)
- All OFF (toutes les lampes désactivées)



## EN CAS DE PANNE DE COURANT

Dans l'éventualité d'une panne de courant, il devient impossible de commander le four et il ne faut pas tenter de le faire. Toutefois, on peut allumer les brûleurs de surface à l'aide d'une allumette. En usant d'une extrême prudence, tenez une allumette

allumée près des orifices en dessous du chapeau du brûleur de surface, puis tournez lentement le bouton jusqu'à la position LITE (allumage). Une fois allumés, les brûleurs de surface fonctionneront normalement.

## BRÛLEURS DE SURFACE

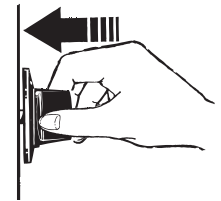
### Allumage d'un brûleur de surface

**⚠ AVERTISSEMENT** Il faut utiliser les brûleurs uniquement lorsqu'ils sont recouverts d'un récipient (casserole, poêlon, etc.) de cuisson. Les flammes de brûleur non recouvertes par un ustensile de cuisson présentent un risque d'incendie ou d'inflammation de vêtement. Ne laissez jamais les flammes dépasser des côtés du récipient de cuisson. L'omission d'observer cette directive peut occasionner des blessures graves.

Assurez-vous que tous les brûleurs se trouvent au bon emplacement et complètement assemblés avant de tenter d'utiliser un brûleur quelconque.

Sélectionnez un brûleur et trouvez son bouton de commande. Poussez le bouton et tournez-le jusqu'à la position LITE (allumage).

Vous entendrez un clic, c'est-à-dire le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Lorsqu'un brûleur est tourné à LITE, tous les brûleurs vont produire une étincelle. La production d'étincelles se poursuivra aussi longtemps que le bouton se situera à LITE. Une fois le gaz allumé, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.



Pousser le bouton de commande et tourner jusqu'à la position LITE.

### Rallumage automatique

Les brûleurs de cette cuisinière se rallumeront automatiquement si la flamme s'éteint.

### Sélection de la taille de flamme

Regardez la flamme, et non le bouton, lorsque vous réglez la chaleur. Lorsqu'un chauffage rapide est désiré, la taille de la flamme doit correspondre à la taille du récipient de cuisson que vous utilisez. Les flammes plus grandes que le bas du récipient ne chaufferont pas plus rapidement et elles peuvent s'avérer dangereuses.



Ces flammes sont trop grandes pour le récipient

### Utilisation des brûleurs de surface

#### REMARQUES :

- Ne faites pas fonctionner le brûleur durant une longue période sans récipient de cuisson sur la grille. Le fini de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans récipient pour absorber la chaleur.
- Ne tentez pas de démonter un brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé. Vous risquez d'endommager le produit.

- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de mettre votre main, une poignée ou des agents nettoyants sur ceux-là.

Le dessus de votre cuisinière est doté de brûleurs au gaz scellés qui procurent commodité, facilité de nettoyage et flexibilité pour un large éventail d'utilisations de cuisson.

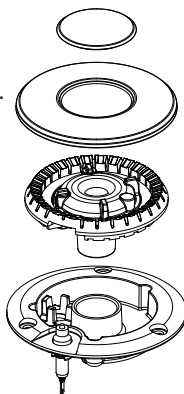
# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

## BRÛLEURS DE SURFACE (suite)

### Types de brûleurs de surface

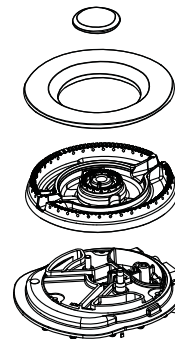
#### Brûleur à double flammes superposées :

Utilisez ce brûleur à des fins de cuisson générales. Utilisez un récipient de cuisson dont la taille correspond aux flammes.



#### Brûleur à plusieurs anneaux :

Utilisez ce brûleur pour les grands récipients ou les plats à mijoter.



### Brûleurs Double Flamme Superposés

Les brûleurs à double flammes superposés de votre cuisinière produisent deux ensembles de flammes dont l'un est superposé sur l'autre, les brûleurs double flamme disposent d'une flamme réduite (feu doux) et d'une flamme plus importante (feu principal).

Lorsqu'un brûleur est activé, la flamme (feu doux) se maintient toujours allumée.

#### Feu doux ou mijotage :

Le brûleur à deux rangées de flammes a été conçu pour fournir un éventail de réglages de puissance qui inclut le feu doux ou mijotage. Selon le type et la quantité de nourriture et de la taille de la casserole, la flamme peut être réglée pour s'ajuster à vos besoins spécifiques.

#### Cuisson :

Les réglages allant de **LO** à **MED** utilisent les flammes réduites ainsi que les flammes principales. Utilisez **HI** vous utilisez un ustensile d'un diamètre plus important.

**HI** est destiné à saisir les aliments rapidement et faire bouillir de grandes quantités d'eau.

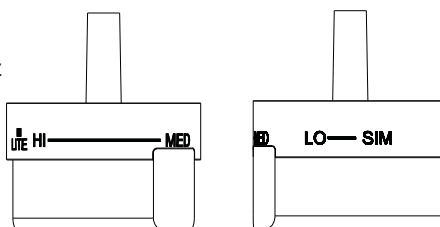


Les brûleurs à double flammes sont livrés avec des chapeaux en émail noir et des pièces insérées en laiton qui reposent dans le centre. Le consommateur peut retirer les pièces insérées s'il le souhaite.

### Brûleur à plusieurs anneaux

Le brûleur à plusieurs anneaux est doté de deux groupes d'anneaux, intérieur et extérieur. Pour les grands récipients, activez tous les anneaux en réglant le brûleur entre Hi et Med.

Pour les petits récipients et la cuisson à faible chaleur, activez seulement les



Vue de dessus du bouton du brûleur à plusieurs anneaux

anneaux intérieurs en réglant le brûleur entre Lo et Sim.

Les brûleurs à plusieurs anneaux sont livrés avec des chapeaux en émail noir et en laiton, au choix du consommateur.

### Récipients pour la cuisson en surface

**Aluminium** : Nous recommandons des récipients de poids moyen car ils s'échauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans un poêlon en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles étanches lorsque vous cuisez avec une quantité d'eau minimale.

**Acier inoxydable** : Seul, ce métal ne comporte pas de propriétés calorifiques intéressantes et il est généralement combiné avec le cuivre, l'aluminium et d'autres métaux afin d'améliorer la distribution de la chaleur. Les poêlons aux métaux combinés donnent de bons résultats s'ils sont utilisés à chaleur moyenne ou selon les recommandations du fabricant.

**Fonte** : S'ils sont chauffés lentement, la plupart des poêlons donneront des résultats satisfaisants.

**Métal émaillé** : Dans certaines conditions, l'émail de certains récipients de cuisson peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant pour les méthodes de cuisson.

**Verre** : Il existe deux types de récipients en verre, ceux qui vont au four seulement et ceux pour la cuisson en surface (casseroles, récipients pour le café et le thé). Le verre conduit la chaleur très lentement.

**Vitrocéramique résistante à la chaleur** : Elle peut s'utiliser autant pour le four qu'en surface. Sa conduction de chaleur et son refroidissement s'effectuent très lentement. Consultez les directives du fabricant du récipient pour savoir s'il convient aux cuisinières au gaz.

# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

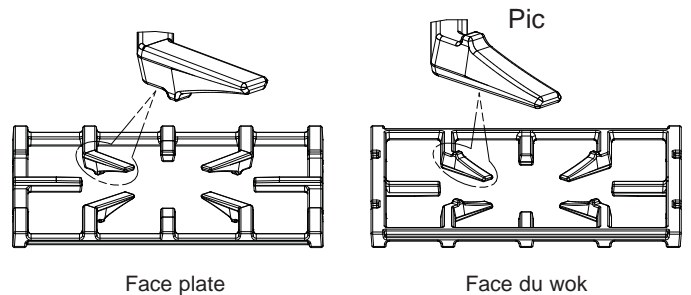
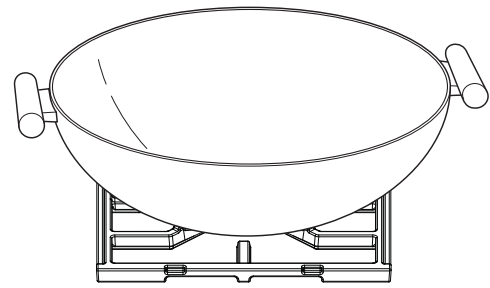
## Cuisiner au wok

Les grilles des brûleurs ont été spécialement conçues pour être utilisées sur deux faces. La face plate convient aux ustensiles à fond plat (marmites, casseroles, poêles à frire et woks à fond plat), tandis que le côté wok est conçu pour une grande variété de woks à fond rond de 14 à 16 po de diamètre sans nécessiter un anneau particulier.

**Pour plus de commodité, il est recommandé d'utiliser un brûleur frontal lorsque vous cuisinez à l'aide d'un wok.**

Les brûleurs avant gauche ou droit sont recommandés pour la cuisson au wok sur les cuisinières de 36 à 48 po, et le brûleur avant gauche sur les cuisinières de 30 po.

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez pas un anneau de support de wok. Placer un tel anneau au-dessus d'un brûleur ou d'une grille peut nuire au bon fonctionnement du brûleur, ce qui augmentera le niveau de monoxyde de carbone au-dessus des valeurs admissibles. Cela peut présenter un risque pour votre santé.



# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

## GRILLE (sur certains modèles)

### ⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Usez de prudence lors de la cuisson d'aliments gras. L'écoulement de graisse peut provoquer un incendie.
- Ne placez jamais un article quelconque sur la plaque chauffante lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer la plaque chauffante et provoquer un incendie.
- Placez et enlevez la plaque chauffante seulement lorsqu'elle est refroidie et que tous les brûleurs de surface sont éteints (OFF).

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE LA PLAQUE CHAUFFANTE, RÉGLAGE DE LA HAUTEUR

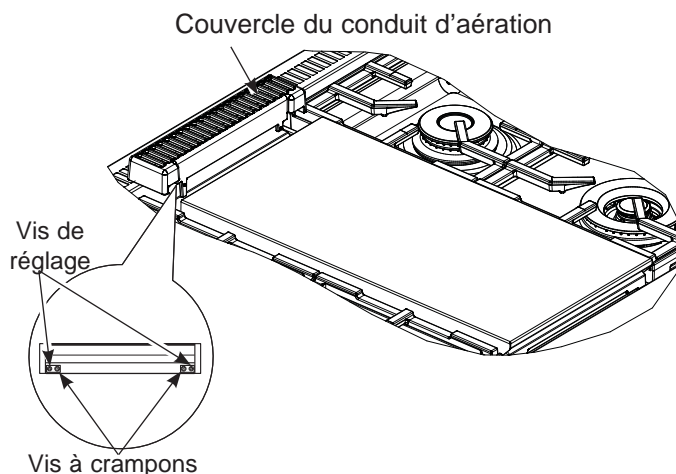
Retirez le couvercle en métal et la planche à trancher avant d'allumer la plaque chauffante.

**Les éléments de la plaque chauffante ne doivent pas être retirés lors de son entretien.**

Une fois que le dispositif est prêt, vous pouvez régler la hauteur. Retirez le conduit d'aération en le tirant dessus à l'horizontale. Veillez à ne pas rayer les surfaces en acier inoxydable alentour lorsque vous retirez le couvercle du conduit d'aération.

Les deux vis intérieures sont des vis à crampons qui servent à maintenir la plaque en place. Desserrez ces deux vis avant de procéder au réglage de la hauteur de la plaque. **Ne retirez pas ces deux vis.**

Les deux vis extérieures sont des vis de réglage de hauteur. **Ne retirez pas ces deux vis.** Vous pouvez les desserrer pour régler la plaque ou bien pour créer une légère inclinaison par laquelle s'écouleront les huiles et les graisses lorsque vous serez en train de cuisiner. Après les premières utilisations, vous serez en mesure de déterminer l'inclinaison la plus adéquate selon les aliments que vous préparez ou selon vos préférences.



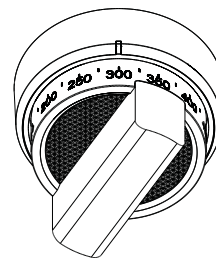
Après avoir réglé la hauteur de la plaque, resserrez les vis à crampons pour fixer la plaque dans sa position de départ. **Serrez les vis à la main, ne pas serrer excessivement.**

## UTILISER LA PLAQUE CHAUFFANTE

Nettoyez la plaque chauffante soigneusement avec de l'eau savonneuse avant la première utilisation et après les utilisations subséquentes. La surface de la plaque chauffante est fabriquée avec de l'acier inoxydable de type 304 résistant, à polissage de haute précision, doublé d'une plaque en aluminium pour distribuer la chaleur uniformément. Appliquez un léger film d'huile de cuisson sur la surface de la plaque chauffante afin d'empêcher les aliments de coller.

Pour chauffer la plaque chauffante, poussez et tournez le bouton de commande jusqu'au réglage de température désiré. La lampe du cadran va s'allumer pour indiquer que la commande du thermostat fonctionne. La plaque chauffante est commandée par thermostat et peut se régler à n'importe quelle température entre 200 °F et 450 °F (93 °C à 232 °C). Laissez la grille se réchauffer durant 10 minutes avant d'y placer des aliments.

**REMARQUE :** Contrairement aux brûleurs de surface qui utilisent des allumeurs à étincelle, la plaque chauffante utilise un allumeur de surface chaude. Une fois le bouton de commande tourné à la température choisie, il faut environ 45 secondes pour que le gaz alimente le brûleur.



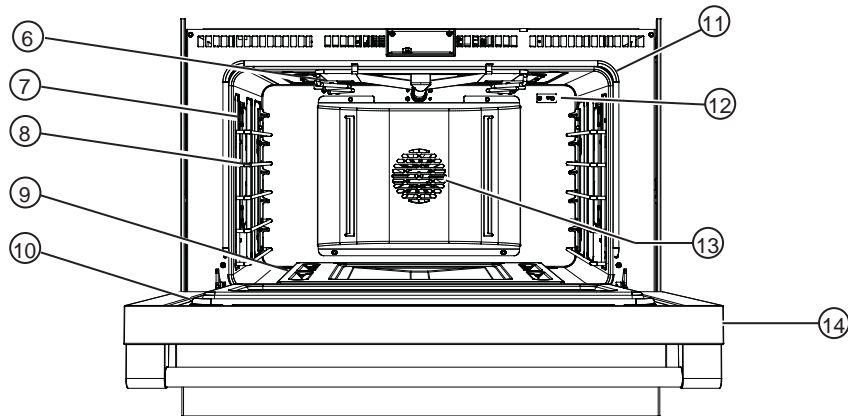
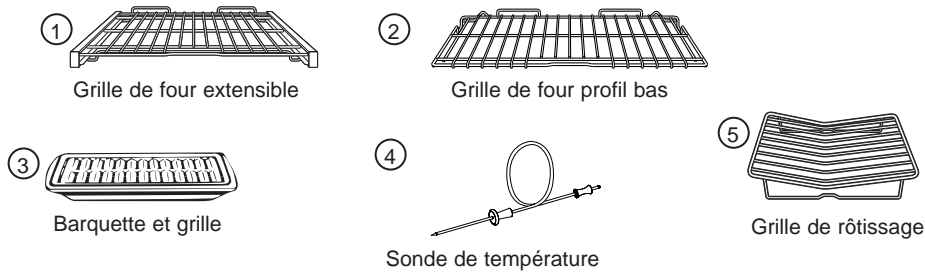
Aliment	Température
Crêpes	375°F (190°C)
Biftecks hachés	400°F (204°C)
Bacon*	400°F (204°C)
Fromage fondu	350°F (176°C)
Œufs	275°F (135°C)

\*REMARQUE : Disposez le bacon sur une plaque froide. Ne pas préchauffer.

# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

## CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR

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



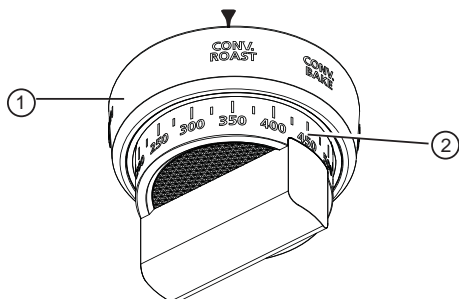
	Index des fonctions	Page
1	Grille(s) de four extensible(s) — 2 dans le four (four droit sur modèles 48 po) — 2 dans le four gauche	19, 32
2	Grille de four profil bas - 1 dans le four (four droit sur modèles 48 po)	20, 32
3	Barquette et grille - 1 grande dans le four (four droit sur modèles 48 po), 1 petite dans le four gauche	24, 30
4	Sonde de température - 1 par four	26, 27, 32
5	Grille de rôtissage	24, 30
6	Système de rôtissage double énergie	
7	Colonnes de four halogènes	34
8	Supports de grille de four — 5 positions dans le four (four droit sur modèles 48 po) — 4 positions dans le four gauche	19, 20, 34
9	Brûleur de cuisson (sous le sol du four)	
10	Joint de porte de four	
11	Joint de cadre du four	
12	Prise de sonde de température — côté droit dans le four (four droit sur modèles 48 po) — côté gauche dans le four gauche	26, 27
13	Ventilateur de convection	20, 23
14	Porte de four à fermeture souple	33

REMARQUE : Les modèles équipés d'un petit four possèdent les mêmes fonctions que le grand four.

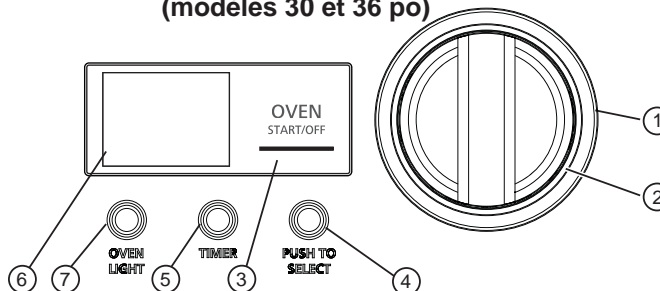
# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

## FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE ET DU MINUTEUR

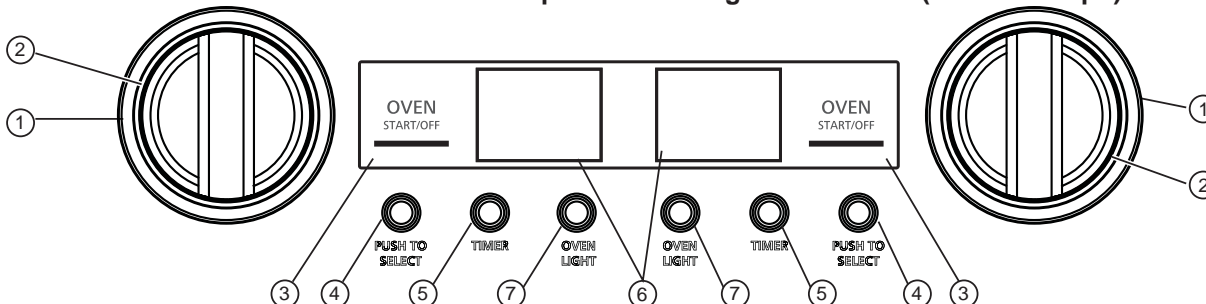
Bouton de commande du four



Panneau de commande du four (modèles 30 et 36 po)



Panneau de commande du four pour les fours gauche et droit (modèles 48 po)



**1 Bouton de sélection de mode du four** – Tournez le cercle extérieur pour sélectionner :

**Modes de cuisson traditionnelle** : Votre four est doté des modes de cuisson traditionnelle suivants : Cuisson au four et au grill

**Modes de cuisson par convection** : Les modes de cuisson par convection utilisent une circulation d'air augmentée pour améliorer la performance. Voyez la section Modes de cuisson au four pour plus d'informations.

**Warm (tenue au chaud)** : Le mode Warm est conçu pour garder les aliments chauds à une température plus élevée jusqu'à 3 heures durant.

**Proof (fermentation)** : Le mode de fermentation maintient une chaleur suffisante pour faire lever la pâte à la levure.

Voyez la section sur les modes du four pour plus d'informations.

**Clean (nettoyage)** : Voyez la section Nettoyage à la vapeur de ce manuel.

**2 Bouton Température du four** – Tournez pour sélectionner : Températures de 175°F (80°C) à 550°F (290°C).

**LOW BROIL (Cuisson au grill légère)** – Une température de cuisson au grill inférieure est automatiquement réglée.

**HIGH BROIL (Cuisson au grill forte)** – Une température de cuisson au grill supérieure est automatiquement réglée.

**CLEAN (Nettoyage)** – La température de nettoyage à la vapeur est réglée automatiquement.

Le bouton du four clignote en orange pendant le préchauffage et s'allume dans cette couleur une fois le préchauffage terminé. Le

Couleur illuminée	Mode du four
Bleu	Application
Blanc	Nettoyage à la vapeur
Rouge	Défaut
Orange	Cuisson au four/ Cuisson au grill
Jaune	Tenue au chaud
Aucune lumière	Arrêt (OFF)

tableau ci-dessous énumère les couleurs de bouton illuminé pour chaque mode du four.

Des options de couleurs personnalisées pour l'éclairage du bouton et des tâches sont disponibles dans l'application.

**3 Bouton d'affichage** – Pressez-le pour démarrer n'importe quelle cuisson ou la fonction de nettoyage. Annule TOUTES les actions du four à l'exception de la minuterie.

**4 Mini bouton** – Tournez pour sélectionner et appuyez dessus pour saisir les paramètres PROBE (Sonde) ou TIMER (Minuteur). Pressez le mini-bouton lorsque l'affichage est inactif afin d'accéder à plus de fonctions dans des menus plus détaillés. Voyez la section Paramètres pour plus d'informations.

**5 Bouton Minuteur** – Poussez pour sélectionner la fonction de minuteur qui fait le décompte du temps. Le four va continuer à fonctionner une fois le décompte du minuteur terminé. Tournez pour sélectionner et poussez pour entrer dans les réglages du minuteur.

**6 Écran du four** – Il affiche les paramètres du four telles que les températures du four et de la sonde et le minuteur de cuisson.

**7 Lampe du four** – Poussez pour allumer (ON) ou éteindre (OFF).

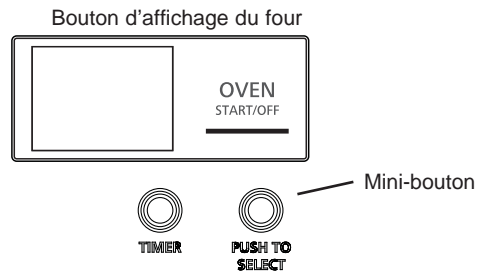
Le bouton de sélection de mode du four (1) ET le Bouton Température du four (2) doivent être réglés simultanément sur l'une des combinaisons valides ci-dessous :

Une fois le mode et la température sélectionnés, pressez le bouton **START/OFF** pour allumer ou éteindre le four.

Bouton de sélection de mode	Bouton Température du four
BAKE (Cuisson)	175°–550°F (80°–290°C)
CONV BAKE (Par convection)	175°–550°F (80°–290°C)
CONVECTION/ROAST (Convect./rôtissage)	175°–550°F (80°–290°C)
BROILL (Grill)	HIGH ou LOW BROIL
WARM (tenue au chaud)	—
PROOF (Levée)	—
CLEAN (Nettoyage)	CLEAN

Pour annuler une fonction, pressez **START/OFF**.

# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE



## Minuteur

**REMARQUE :** Le minuteur est indépendant des autres fonctions et ne permet pas de commander le four.

### Pour régler le minuteur :

1. Appuyez sur le bouton **TIMER (Minuteur)**.
2. Tournez le **Mini-bouton** pour régler la durée jusqu'à 12 heures et appuyez pour sélectionner.

Sur les modèles double four, chaque commande est dotée de sa propre fonction minuteur. Chaque minuteur peut être réglé de façon autonome.

La commande émettra un bip pendant 1 minute et l'écran affichera les secondes jusqu'à ce que le minuteur compte jusqu'à :00. Lorsque le minuteur atteint :00, la commande émettra 3 bips, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que le **Mini-bouton** soit enfoncé.

### Pour annuler le minuteur :

Appuyez sur le **mini bouton** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.



# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

## PARAMÈTRES

Le mini-bouton ouvre des menus plus détaillés pour accéder aux fonctions supplémentaires. Pour chaque paramètre, vous sélectionnez la fonction sur l'affichage en pressant et tournant le mini-bouton. Pressez le **mini-bouton** pour sélectionner l'option. Vous pouvez quitter à tout moment en sélectionnant Back (retour) sur l'affichage.

### Connexion Wi-Fi et contrôle à distance

Votre four est conçu pour vous procurer une communication bidirectionnelle entre votre électroménager et un appareil intelligent. Grâce aux fonctions WiFi Connect (connexion Wi-Fi), vous serez en mesure de contrôler les fonctions essentielles du four telles que le réglage de la température, les minuteriers et les modes de cuisson à l'aide d'une tablette ou d'un téléphone intelligent.\*

Sélectionnez **Settings (paramètres)** puis **Wifi**, et suivez les instructions sur l'afficheur de votre four et l'application du téléphone intelligent. Il est nécessaire d'activer la connexion Wi-Fi avant d'utiliser Remote Enable (contrôle à distance) sur votre four.

Voyez la section Connexion de votre cuisinière compatible Wi-Fi de la page 8 pour la procédure de connexion complète de votre cuisinière.

### Bluetooth® - Chef Connect

Il s'agit d'une fonction d'appariement pour utilisation avec d'autres produits compatibles avec la fonction Chef Connect, par exemple un micro-ondes à hotte intégrée ou une hotte de cuisinière. Pour appairer ces produits à la cuisinière, pressez le mini-bouton et sélectionnez Bluetooth®. Sélectionnez Pair (appairer) et suivez les instructions correspondantes incluses avec le produit compatible Chef Connect. La cuisinière annulera le mode d'appariement après deux minutes si aucun appareil n'est détecté. Sélectionnez Remove (retirer) pour confirmer l'appariement du produit ou pour mettre fin à l'appariement.

### Conversion automatique (Auto Conv)

Lorsqu'on utilise la cuisson par convection (Convection Bake) et le rôtissage par convection (Convection Roast), la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) va convertir automatiquement les températures de cuisson régulières qui ont été réglées en températures adaptées pour la cuisson par convection. Notez que cette fonction ne convertit pas les temps de cuisson, mais uniquement la température. On peut activer (On) ou désactiver (Off) cette fonction. Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner **AUTO CONVERT** puis suivez les instructions pour activer ou désactiver cette fonction.

### Arrêt automatique (Auto Off)

Cette fonction met la cuisinière en arrêt après 12 heures de fonctionnement continu. On peut activer ou désactiver cette fonction. Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner 12HR SHUTOFF et activer ou désactiver cette fonction.

### Tonalité

Vous pouvez régler le volume et le type d'alerte que votre électroménager utilise. Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner SOUND. Suivez les instructions pour le réglage du volume sonore ou pour alterner entre une tonalité d'alerte répétée ou unique. Une tonalité répétée se poursuivra jusqu'à ce qu'un bouton soit pressé sur le panneau de commande. Vous pouvez aussi régler le volume sonore de la cuisinière. Le panneau de commande fera entendre la tonalité du nouveau volume sonore chaque fois que celui-ci est changé.

### F/C (Fahrenheit ou Celsius)

La commande de la cuisinière est pré-réglée pour utiliser des températures en degrés Fahrenheit (F) mais vous pouvez changer pour des degrés Celsius (C). Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner **TEMP UNIT (unité de température)**. Sélectionnez F/C pour alterner entre les unités de température affichées.

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

# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

## PARAMÈTRES

### Ajustement du thermostat du four

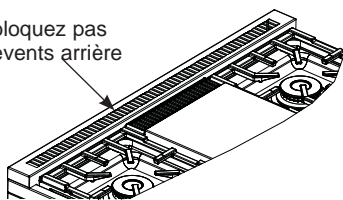
Cette fonction permet d'augmenter ou diminuer la température de cuisson au four de 35 degrés. Utilisez cette fonction si vous croyez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et que vous souhaitez la modifier. Cet ajustement agit sur tous les modes de cuisson à l'exception du rôtissage (broil).

1. Tournez le **mini-bouton** et poussez pour sélectionner **ADJUST TEMP** (ajustement de température).
2. Tournez le **mini-bouton** encore pour choisir le thermostat de four à ajuster, puis poussez pour le sélectionner.
3. Tournez le **mini-bouton** pour ajuster le thermostat de 35° plus chaud ou 35° plus froid par unités de 1 degré.

## ÉVÉNEMENTS DU FOUR

N'obstruez jamais les événements (orifices d'air) de la cuisinière. Ils procurent l'entrée et la sortie d'air nécessaires pour refroidir la cuisinière et procurer la combustion adéquate à un bon fonctionnement.

Ne bloquez pas  
les événements  
arrière



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

### Renseignements du four

Sélectionnez **Settings, More** et **Oven Info** pour activer ou désactiver cette fonction. Cette option affiche le numéro de modèle et la version du logiciel.

### Numéros de modèle et de série

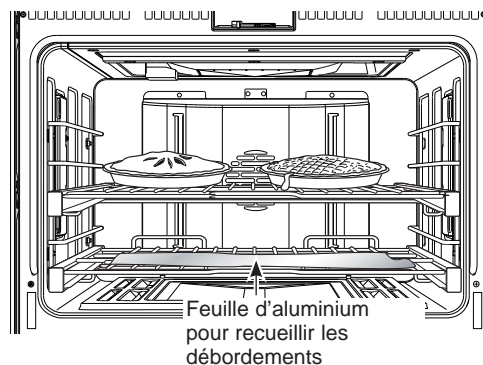
Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner **MODEL SERIAL** pour afficher les numéros de modèle et de série de votre appareil.

## PAPIER D'ALUMINIUM ET DOUBLURES DE FOUR

### ⚠ ATTENTION

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

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



# UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

## GRILLES DU FOUR

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

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

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

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

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

### Grilles de cuisson extensibles

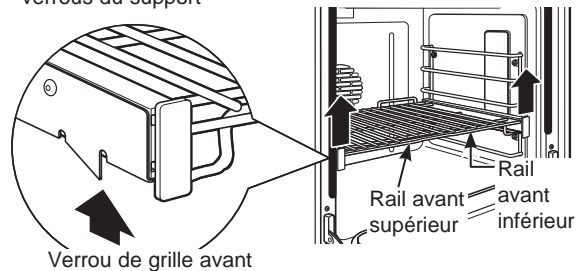
Les grilles disposent d'un cadre qui s'emboîte dans les supports des deux côtés. Une fois le cadre encastré, faites toujours glisser la grille par son rail supérieur, sur la position de butée de son extension pour placer ou retirer les plats.

### Retirer et replacer les grilles du four

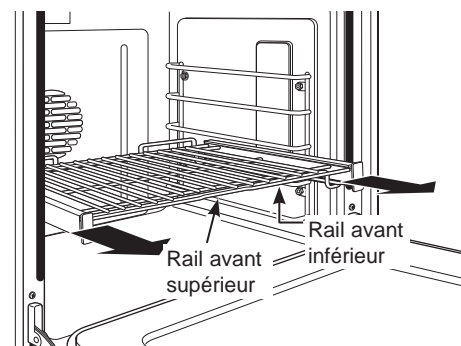
#### Pour retirer une grille :

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

Soulevez pour débloquer les verrous du support

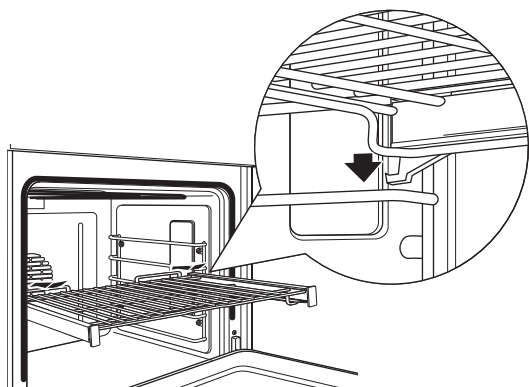


3. En tenant fermement les rails avant supérieur et inférieur, tirez la grille vers vous et retirez-la du four.

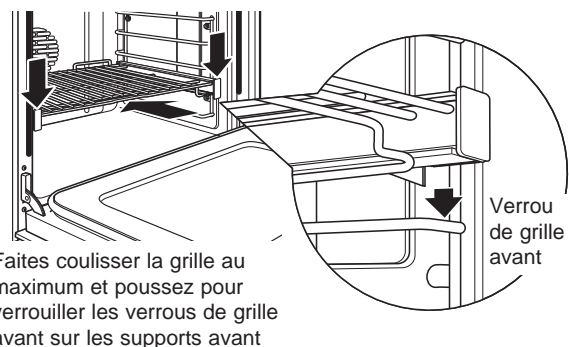


#### Pour replacer une grille :

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



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



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

#### Pour lubrifier la palette :

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

