



# FOUR ENCASTRÉ

Four électrique à convection

**SÉCURITÉ** .....3

**UTILISATION DU FOUR**

Commandes de four mural simple .....6

Commandes de four mural double .....7

Options .....8

Réglages .....8

Sabbat .....10

Grilles de four .....11

Papier d'aluminium et protections pour four .....13

Ustensiles de cuisson.....13

Modes de cuisson.....14

Sonde thermique .....15

Guide de cuisson - Four inférieur .....16

Guide de cuisson - Four supérieur/simple.17

Guide de cuisson - Friteuse à air chaud...18

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

Four .....19

Sonde thermique .....20

Lampe du four .....20

Porte du four.....21

**CONSEILS DE DÉPANNAGE**.....22

**GARANTIE LIMITÉE** .....24

**ACCESSOIRES** .....25

**SERVICE À LA CLIENTÈLE** .....26

## MANUEL DE L'UTILISATEUR

- JKS5000 - Four encastré simple de 27 po (68,6 cm)
- JTS5000 - Four encastré simple de 30 po (76,2 cm)
- JKD5000 - Four encastré double de 27 po (68,6 cm)
- JTD5000 - Four encastré double de 30 po (76,2 cm)

## FRANÇAIS

Veuillez écrire ces numéros ici :

Numéro du modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série\_\_\_\_\_

Vous pouvez les trouver sur une étiquette sur la garniture latérale ou à l'avant du four (inférieur) derrière la porte du four.



## MERCI DE PERMETTRE À ÉLECTROMÉNAGERS GE DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER.

---

Que vous ayez grandi avec des électroménagers GE ou qu'il s'agisse de votre premier appareil GE, nous sommes heureux de vous avoir dans la famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui font partie intégrante de tous les électroménagers GE que nous fabriquons, et nous pensons que vous le serez aussi. À cet égard, l'enregistrement de votre appareil nous assure que nous pourrons vous fournir des informations importantes sur votre appareil et des détails sur sa garantie si vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles sont disponibles dans la section « Service à la clientèle » de ce manuel de l'utilisateur. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.



**GE APPLIANCES**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins mentionnées dans ce manuel d'utilisation.
  - 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, réparation ou entretien qui n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel d'utilisation doit être effectué **UNIQUEMENT** par un installateur d'électroménagers ou un technicien d'entretien qualifiés.
  - Avant d'effectuer quelque réparation, coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution électrique du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur
  - Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de la cuisinière avant l'utilisation afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
  - Évitez de rayer ou de heurter les portes de verre, les tables de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait causer le bris du verre.
  - Ne cuisez pas d'aliments sur un produit dont le verre est brisé. Cela poserait un risque de décharge électrique, d'incendie ou de coupure.
  - Ne laissez pas les enfants sans surveillance - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- ⚠ ATTENTION** Ne rangez pas les objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'un four, les enfants grimper sur le four pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- N'utilisez jamais cet électroménager pour réchauffer ou chauffer la pièce.
  - Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la table de cuisson. Cela pourrait endommager l'appareil ou le renverser et provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- Utilisez uniquement des mitaines de four sèches, le contact de mitaines humides ou mouillées sur des surfaces très chaudes peut causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les mitaines ou maniques isolantes toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
  - Ne touchez pas les brûleurs, les plaques de cuisson (certains modèles), les grilles (certains modèles), la table de cuisson ou les éléments chauffants du four, ni la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent rester assez chaudes pour causer des brûlures, et ce, durant une longue période après la cuisson même si elles ne semblent plus être allumées ou chaudes.
  - Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec une zone de l'intérieur du four; laissez d'abord suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les brûleurs ou les éléments chauffants, les grilles (certains modèles), la surface de la table de cuisson, les orifices des événements du four, les surfaces proches des ouvertures, les interstices autour de la porte du four, les pièces de garniture métalliques au-dessus de la porte, les dossierers ou les étagères situées au-dessus de la surface de cuisson.
  - Ne chauffez pas des contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
  - Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
  - Gardez la hotte du ventilateur et les filtres à graisse propres afin de maintenir une bonne ventilation et prévenir les feux de graisse. **ÉTEIGNEZ** le ventilateur en cas d'incendie. La soufflante en marche peut propager les flammes.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

### ⚠ AVERTISSEMENT GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA TABLE DE CUISSON

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.

- Abstenez-vous de ranger ou d'utiliser des matériaux inflammables dans ou à proximité du four, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que 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 pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité du four. Ces matières pourraient prendre feu.
- Ne rangez pas des matières inflammables ou des articles sensibles à la température à l'intérieur de l'électroménager.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- (Sur certains modèles) **Fonctionnement à distance** - Cet appareil est configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.

### ⚠ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR ÉVITER 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 brûleur de surface en la recouvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à mousse ou à poudre chimique multi-usages.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en éteignant le four (OFF), ou en utilisant un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- (Sur certains modèles) Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. 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 instruction peut occasionner des brûlures graves.

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR

- Tenez-vous à l'écart 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.
- Si l'élément chauffant dans l'appareil développe une tache incandescente ou montre d'autres signes de dommages, n'utilisez pas cette zone de l'appareil. Une tache incandescente indique que l'élément peut tomber en panne et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez immédiatement l'appareil et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- Ne bloquez pas les événements du four.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ou tout type de papier aluminium ou de revêtement sur le plancher 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.
- Le four doit être refroidi avant de placer les grilles du four aux emplacements désirés. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes et ne laissez pas la mitaine isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Ne laissez pas des articles tels que du papier, des ustensiles de cuisson 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'évent du four. Les articles peuvent surchauffer et poser un risque d'incendie ou de brûlure.
- Ne grillez jamais avec la porte ouverte.
- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtisserie dans le four, suivez les directives du fabricant.
- **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE** : Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four au fusible principal ou au panneau du disjoncteur. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou
- **⚠ ATTENTION RISQUE DE BRÛLURE** : Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.
- N'utilisez aucun type de papier aluminium ou de revêtement pour couvrir le fond du four ou n'importe où dans le four, sauf tel que décrit dans le manuel d'utilisation. Les doublures de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de choc électrique, d'enfumage ou d'incendie.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

### **▲ AVERTISSEMENT** CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR AUTONETTOYANT (Sur certains modèles)

La fonction d'autonettoyage élève la température du four à des degrés suffisants pour brûler complètement les salissures alimentaires dans le four. Suivez les instructions suivantes pour un fonctionnement sûr.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le processus d'autonettoyage. Gardez les enfants à l'écart du four pendant l'autonettoyage. L'omission d'observer ces instructions peut occasionner des brûlures.
- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four en métal brillant, tout papier d'aluminium et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four revêtues de porcelaine de couleur foncée peuvent être laissées dans le four. Le non-respect de cette consigne peut endommager ces articles et le four, et présenter un risque de brûlure ou d'incendie.
- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et causer des dommages par la fumée.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour le four. Aucun nettoyeur pour four commercial ou revêtement de protection pour four de quelque sorte que ce soit ne doit être utilisé dans ou autour d'une partie du four à moins d'être certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.
- Ne nettoyez pas les joints d'étanchéité de porte. Ces joints sont essentiels pour garantir l'étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer les joints.
- **IMPORTANT:** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées durant le cycle d'autonettoyage de n'importe quelle cuisinière. Placez les oiseaux dans une autre pièce, bien ventilée.

El equipo de acceso remoto instalado en este horno fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites fueron diseñados para:

(a) brindar una protección razonable contra interferencias nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
- Para solicitar ayuda, consulte con el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

(b) tolerar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

**Observe** que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en este horno que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

### Comment retirer le film protecteur d'expédition et le ruban adhésif d'emballage

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et le décollez lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le film. Retirez complètement le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage

sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

**REMARQUE :** Tous les emballages de protection doivent être retirés de toutes les pièces. Cela sera impossible une fois cuits.

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

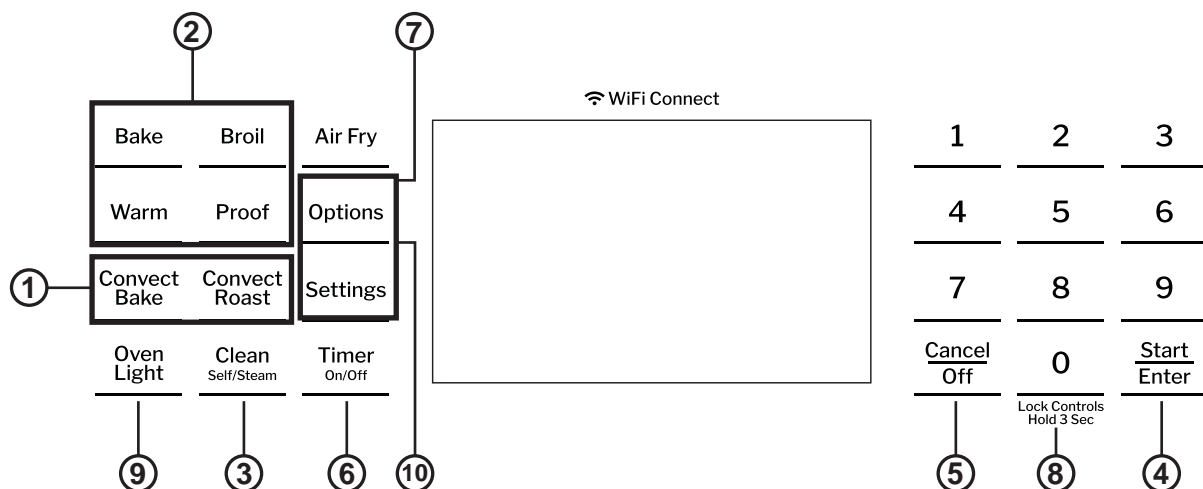
### MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Veuillez 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.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Commandes de four mural simple

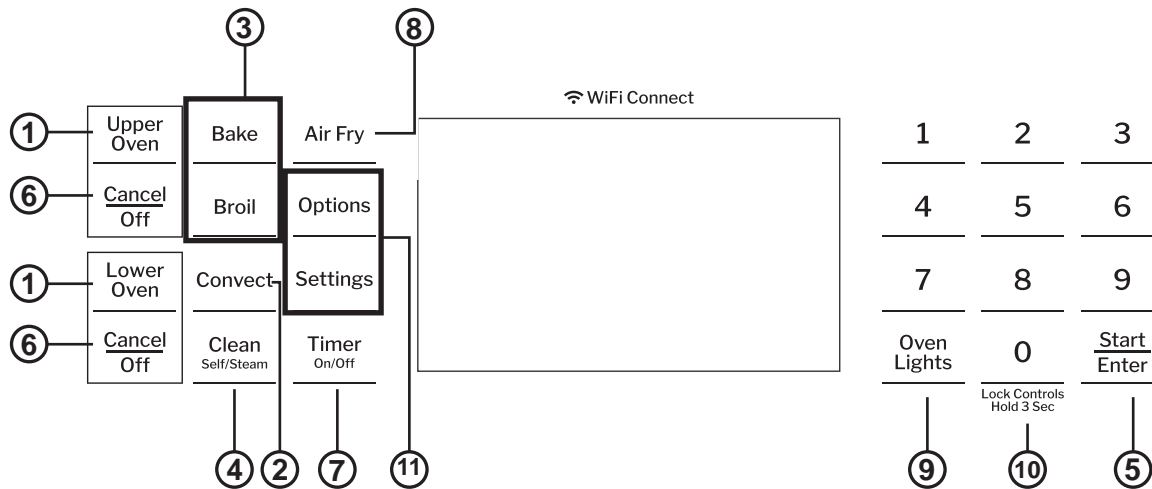
Les formes des touches de commande sont représentatives; votre four peut avoir des formes de touches différentes. Les touches de commande sont conçues pour être visibles lorsque la porte du four est ouverte ou lorsque les commandes sont enfoncées dans la zone d'une touche.



- Modes de cuisson par convection :** Les modes de cuisson par convection utilisent une circulation d'air accrue pour améliorer les performances. Le type de bénéfice dépend du mode. Votre four dispose des modes de cuisson par convection suivants : Cuisson par convection et rôtissage par convection. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
- Modes de cuisson traditionnelle :** Votre four est doté des modes de cuisson traditionnelle suivants : Bake, Broil, Proof et Warm. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
- Nettoyage :** Votre four dispose de deux modes de nettoyage : Self Clean et Steam Clean. Reportez-vous à la section Nettoyage du four pour obtenir des informations importantes sur l'utilisation de ces modes
- Démarrer / Entrer :** Appuyez sur cette touche pour démarrer une fonction de cuisson, de nettoyage ou minutée. **REMARQUE :** Si l'affichage et les touches s'assombrissent, l'ouverture de la porte du four ou l'appui sur n'importe quelle touche réveillera et illuminera le panneau de commande.
- Annuler/Arrêter (Cancel/Off) :** Annule TOUTES les opérations du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- Minuterie (Timer) :** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer** et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure en heures et en minutes. Appuyez sur la touche Start/Enter. Le four va continuer à fonctionner une fois le décompte terminé. Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche **Timer**.
- Friture à air chaud (Air Fry) :** Cette fonction permet à l'utilisateur d'accéder au mode de friture à air chaud. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
- Verrouillage des commandes (Lock Controls) :** Verrouille la commande de sorte qu'une pression sur les touches n'active pas les commandes. Appuyez sur la touche « 0 » durant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La touche **Cancel/Off** est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.
- Lampe du four (Oven Light) :** Allume ou éteint la lampe du four.
- Options et paramètres :** Les touches Options et Settings ouvrent des menus plus détaillés à l'écran qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Vous sélectionnez chaque fonction sur l'affichage à l'aide de la touche numérique correspondante. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur **Options** ou **Settings**. Consultez les sections Paramètres, Options et Modes de cuisson pour plus de détails.

# Commandes de four mural double

Les formes des touches de commande sont représentatives; votre four peut avoir des formes de touches différentes. Les touches de commande sont conçues pour être visibles lorsque la porte du four est ouverte ou lorsque les commandes sont enfoncées dans la zone d'une touche.



- Four supérieur et four inférieur :** Indique le four que les commandes vont contrôler. Sélectionnez un four avant de suivre les étapes de démarrage d'un mode de cuisson ou de nettoyage.
- Modes de cuisson par convection (four supérieur seulement) :** Les modes de cuisson par convection utilisent une circulation d'air accrue pour améliorer les performances. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
- Modes de cuisson traditionnelle :** Votre four est doté des modes de cuisson traditionnelle suivants : Bake, Broil et Warm. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
- Nettoyage :** Votre four dispose de deux modes de nettoyage : Self Clean et Steam Clean. Reportez-vous à la section Nettoyage du four pour obtenir des informations importantes sur l'utilisation de ces modes.
- Démarrer/Entrer (Start/Enter) :** Appuyez sur cette touche pour démarrer une fonction de cuisson, de nettoyage ou minutée. **REMARQUE :** Si l'affichage et les touches s'assombrissent, l'ouverture de la porte du four ou l'appui sur n'importe quelle touche réveillera et illuminera le panneau de commande.
- Annuler/Arrêter (Cancel/Off) :** Annule TOUTES les opérations du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- Minuterie (Timer) :** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche Timer et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure en heures et en minutes. Appuyez sur la touche **Start/Enter**. Le four va continuer à fonctionner une fois le décompte terminé. Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche **Timer**.
- Friture à air chaud (Air Fry) :** Cette fonction permet à l'utilisateur d'accéder au mode de friture à air chaud. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
- Lampe(s) du four (Oven Lights) :** Allume ou éteint la lampe du four.
- Verrouillage des commandes (Lock Controls) :** Verrouille la commande de sorte qu'une pression sur les touches n'active pas les commandes. Appuyez sur la touche « 0 » durant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La touche Cancel/Off est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.
- Options et paramètres :** Les touches Options et Settings ouvrent des menus plus détaillés à l'écran qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Vous sélectionnez chaque fonction sur l'affichage à l'aide de la touche numérique correspondante. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur **Options** ou **Settings**. Consultez les sections Paramètres, Options et Modes de cuisson pour plus de détails.

## Options

La touche Options ouvre un menu d'autres modes de cuisson lorsque le four est éteint. Il ouvre un menu avec des fonctions supplémentaires si un mode de cuisson est déjà en cours. Vous pouvez quitter le menu à tout moment en appuyant de nouveau sur Options.

**Vous devez d'abord sélectionner un mode (Bake, Convection Bake, Convection Roast), puis sélectionner Options pour accéder aux fonctions suivantes.**

### Temps de cuisson (Cook Time)

La minuterie fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Lancez un mode Bake ou Warm, mais n'appuyez pas sur **Start**. Appuyez sur la touche **Options**, suivez les instructions à l'écran et utilisez les touches numériques pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes, puis appuyez sur **Start**.

### Délai (Delay Time)

Retarde la mise en marche du four. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four démarre. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité. Utilisez les touches numériques pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Delay Time**. Utilisez les touches numériques pour programmer l'heure de mise en marche du four, puis appuyez sur **Start/Enter**. Avec les modes de cuisson, un temps de cuisson peut également être programmé si vous le souhaitez. Suivez les instructions sous Temps de cuisson pour régler cette fonction. L'option Cook Time n'est pas disponible avec tous les modes.

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

### Sonde du four (four supérieur seulement sur les modèles à four double)

**REMARQUE :** Accessible uniquement via les modes de cuisson traditionnels et par convection.

La sonde mesure la température interne des aliments et éteint le four lorsque celui-ci atteint la température programmée. Insérez la sonde, appuyez sur le mode de cuisson souhaité et programmez la température de la sonde. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations. La sonde peut être utilisée uniquement avec les modes Bake, Convection Bake et Convection Roast.

## Réglages

Les touches Options et Settings ouvrent des menus plus détaillés sur l'affichage qui permettent d'accéder à d'autres fonctions. Vous sélectionnez chaque fonction sur l'affichage à l'aide de la touche numérique correspondante. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur Options ou Settings.

### 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 minuteries et les modes de cuisson à l'aide d'une tablette ou d'un téléphone intelligent.\*

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

#### Connexion de votre four compatible Wi-Fi

##### Ce dont vous aurez besoin

Votre four GE Appliances utilise votre réseau Wi-Fi domestique existant pour communiquer entre l'appareil et votre appareil intelligent. Pour configurer votre four GE Appliances, vous devrez rassembler quelques informations :

1. Vous devez connaître le nom de réseau et le mot de passe de l'appareil pour vous connecter à celui-ci. Sélectionnez **Settings**, puis **Wifi** pour afficher le nom de réseau sans fil (SSID) et le mot de passe (PASSWORD) sur votre panneau de commande.
2. Préparez votre téléphone intelligent ou tablette pour être prêt à accéder à l'Internet et télécharger les applications.
3. Vous devez connaître le mot de passe de votre routeur

\* Appareils compatibles Apple ou Android et réseau Wi-Fi domestique requis.

Wi-Fi domestique. Ayez ce mot de passe à portée de la main lors de la configuration de votre four GE Appliances.

#### Connexion de votre four GE Appliances

1. Sur votre téléphone intelligent ou votre tablette, visitez **GEAppliances.com/connect** pour en savoir plus sur les fonctions de l'appareil connecté et télécharger l'application appropriée.
2. Suivez les instructions sur l'écran de l'application pour connecter votre four GE Appliances.
3. Une fois le processus terminé, le voyant de connexion situé sur l'écran de votre four GE Appliances s'allumera et l'application confirmera que vous êtes connecté.
4. Si le voyant de connexion ne s'allume pas ou s'il clignote, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si le problème persiste, veuillez appeler le centre d'appels connecté au 1.866.626.2000 et demander de l'aide concernant la connectivité sans fil du four.

Pour connecter d'autres appareils intelligents, déconnectez-vous du Wi-Fi et du premier appareil, puis reconnectez-vous au Wi-Fi et répétez les étapes 1 et 2. Le four ne peut être connecté qu'à un seul appareil intelligent à la fois.





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




# Réglages (suite)

## Connexion Wi-Fi et contrôle à distance (suite)

### DÉMARRAGE À DISTANCE DE VOTRE FOUR

Pour pouvoir démarrer le four à distance une fois connecté au Wi-Fi, appuyez sur la touche Remote Enable et l'icône  s'allume sur l'afficheur. Vous pouvez maintenant démarrer le four à distance à l'aide de votre appareil intelligent connecté. L'icône  doit être allumée pour démarrer le four à distance. L'icône  n'est pas nécessaire pour modifier la température du four en cours de fonctionnement, pour régler une minuterie ou pour éteindre le four à partir de l'application du téléphone lorsque l'icône  indique qu'il est connecté au Wi-Fi.

Pour déconnecter votre téléphone du contrôle à distance, appuyez sur la touche Remote Enable et l'icône  s'éteint.

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

### Horloge (Clock)

Cette option permet de régler l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Settings** et sélectionnez **Clock**. Sélectionnez **Set Clock** et suivez les instructions pour régler l'horloge. Cette fonction spécifie également comment l'heure sera affichée. Vous pouvez sélectionner un affichage standard 12 heures (12H), un affichage de l'heure militaire 24 heures (24H) ou aucun affichage d'horloge (Off). Appuyez sur la touche **Settings**, sélectionnez **Set Clock** et sélectionnez **12/24 hr** ou **On/Off**.

### Convection automatique (Auto Conv)

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection (Convection Bake) et le rôtissage par convection (Convection Roast), la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) convertit automatiquement les températures de cuisson régulières en températures de cuisson par convection. Notez que cette fonction ne convertit pas les temps de cuisson par convection, mais uniquement la température. Cette fonction peut être activée ou désactivée. Sélectionnez **Settings** et **Auto Conversion**, puis suivez les instructions pour activer ou désactiver (On ou Off) cette fonction.

### Arrêt automatique (Auto Off)

Cette fonction met le four en arrêt après 12 heures de fonctionnement continu. On peut activer ou désactiver cette fonction. Sélectionnez **Settings** et **Auto Off** pour activer ou désactiver cette fonction.

### Son (Sound)

Vous pouvez régler le volume sonore et le type d'alerte que votre électroménager utilise. Sélectionnez **Settings** et **Sound**. Suivez les instructions pour régler le volume ou pour passer d'une tonalité d'alerte continue à une tonalité unique. Un réglage continu émettra une tonalité jusqu'à ce que vous appuyiez sur une touche de commande. Vous pouvez aussi régler le volume sonore du four. 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 du four est pré-réglée pour utiliser des températures en degrés Fahrenheit (F) mais vous pouvez changer pour des degrés Celsius (C). Sélectionnez **Settings** et **F/C** pour passer d'une unité de température à l'autre.

### Ajustement de la température du four

Cette caractéristique permet de régler la température de cuisson du four et de cuisson par convection jusqu'à 35 °F plus chaude ou jusqu'à 35 °F plus froide. Utilisez cette fonction si vous souhaitez modifier la température du four parce que vous croyez qu'elle est trop élevée ou trop basse. Cet ajustement agit sur les modes Bake et Convection Bake. Aucun autre mode de cuisson n'est concerné. Sélectionnez **Settings** et **Oven Adjust** pour ajouter plus de chaleur (More Heat) ou moins de chaleur (Less Heat), puis appuyez sur **Save** (pour les fours doubles, sélectionnez le four supérieur (Upper Oven) ou inférieur (Lower Oven) à régler). N'utilisez pas de thermomètres, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés.

### Informations du four

Sélectionnez **Settings** et **Oven Info** pour afficher le numéro de modèle et la version logicielle.

# Sabbat

Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allumera pas lorsque la porte sera ouverte), tous les sons (le tableau de commande n'émettra pas de bip lorsque vous appuyerez sur l'écran) les fonctions Convection, Broil, Warm, Proof, Cook Time, Timer, Clock et Delay Time. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson au four Bake. Cette fonction satisfait les exigences relatives au sabbat de la confession juive.

## Activation du mode Sabbat

Appuyez sur la touche **Settings**, sélectionnez **Sabbath**, puis **Turn on**. Un crochet fermant « ] » s'affiche pour indiquer que le mode Sabbat est activé. L'horloge ne sera pas affichée.

## Démarrage d'une cuisson continue

1. Appuyez sur **Bake**. (Avec les fours doubles, c'est le four supérieur qui est concerné. Si vous souhaitez utiliser le four inférieur, appuyez sur **Lower Oven**, puis sur **Bake**.)
2. Si la température souhaitée est 350 °F, appuyez sur **Start/Enter**. Si une température de cuisson différente est souhaitée, utilisez les touches numériques **1 à 5** pour sélectionner une température préréglée, puis appuyez sur **Start/Enter**. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous pour déterminer la touche qui règle la température de cuisson souhaitée.

Après un certain temps, un deuxième crochet « ] [ » apparaît à l'écran pour indiquer que le four est en train de cuire.

Temperature (°F)	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	200	250	300
Time (hours)	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
	325	400	2h
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
	2.5h	3h	3.5h
	<b>Cancel</b> <b>Off</b>	<b>0</b>	<b>Start</b> <b>Enter</b>
		Lock Controls Hold 3 Sec	
		4h	

1 = 200° F, 2 = 250° F, 3 = 300° F, 4 = 325° F, 5 = 400° F

6 = 2 hours, 7 = 2.5 hours, 8 = 3 hours, 9 = 3.5 hours, 0 = 4 hours

## Ajustement de la température

Appuyez sur **Bake** (ou appuyez sur **Lower Oven** puis **Bake** pour le four inférieur dans un four double), utilisez les touches numériques **1 à 5** pour sélectionner une température de cuisson préréglée différente, et appuyez sur **Start/Enter**.

## Démarrage d'une cuisson minutée

1. Appuyez sur **Bake**.
2. Si la température souhaitée est 350°F, utilisez les touches numériques 6 à 0 pour sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez une température de cuisson autre que 350°F, utilisez les touches numériques 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson préréglée, puis sélectionnez le temps de cuisson. Reportez-vous à l'illustration de cette page pour déterminer quelle touche permet de régler la température et le temps de cuisson souhaités.
3. Appuyez sur **Start/Enter**.

Après un certain temps, un deuxième crochet « ] [ » apparaît à l'écran pour indiquer que le four est en train de cuire. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'affichage revient à un seul crochet « ] » indiquant que le four n'est plus en train de cuire. Aucun signal sonore n'est émis lorsque le temps de cuisson est terminé.

## Quitter le mode Sabbat

Pour quitter le mode Sabbat, assurez-vous que le four est éteint. Maintenez une pression sur la touche **Settings** pour désactiver le mode Sabbat.

## Remarque sur les pannes de courant en mode Sabbat

Si une panne de courant survient pendant le mode Sabbat, l'appareil reste en mode Sabbat mais s'éteint lorsque le courant est rétabli.

# Grilles de four

Votre four possède six positions de grille. Le Guide de cuisson contient des recommandations quant à la position des grilles à utiliser en fonction des types d'aliments à cuire. Le réglage de la position de la grille est une façon d'optimiser le rendement de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que vos gâteaux, vos muffins ou vos biscuits soient très brunis, placez la grille à un cran supérieur. Si vos aliments brunissent trop, placez votre grille à un cran inférieur la prochaine fois.

Lors de la cuisson avec de nombreuses casseroles et de nombreuses grilles, assurez-vous que l'espace entre les casseroles est suffisant pour favoriser une bonne circulation d'air.

Votre four peut être muni de grilles coulissantes et/ou de grilles plates traditionnelles.

Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.

## Grilles plates

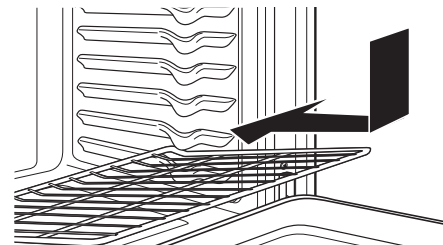
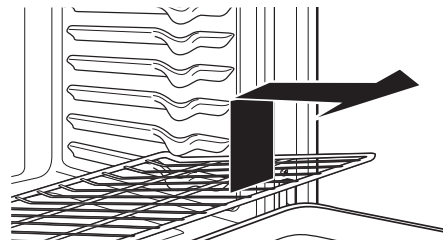
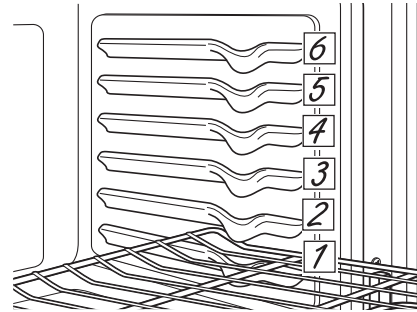
Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez-en l'avant et sortez-la.

Pour remettre une grille en place, placez son côté recourbé (crans d'arrêt) sur le support, soulevez-en l'avant et poussez-la à l'intérieur.

Les grilles peuvent être difficiles à faire glisser, particulièrement après un autonettoyage. Appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les côtés droit et gauche de la grille.

**REMARQUE :** L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.



## Grilles de four (suite)

### Grilles coulissantes

Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez toujours la grille à la position d'extension maximale en utilisant la barre supérieure avant. Les grilles coulissantes ne peuvent être utilisées à la position de grille supérieure.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à tirer, lubrifiez-les avec le lubrifiant à base de graphite livré avec votre four. Retirez la grille du four, enlevez tous les résidus qui se trouvent dans les glissières latérales avec un essuie-tout, secouez le contenant de lubrifiant à base de graphite et appliquez 4 gouttes dans les deux glissières inférieures gauche et droite. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étendre le lubrifiant.

Pour commander un lubrifiant à base de graphite, reportez-vous la section « Accessoires » du manuel.

#### Pour retirer une grille coulissante :

1. Assurez-vous que la grille est complètement enfoncée dans le four, de façon à ce que les leviers latéraux du cadre de la grille puissent se désenclencher du support du four.
2. Tirez la grille jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.
3. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante, soulevez son extrémité avant et sortez-la du four.

#### Pour remettre en place une grille coulissante :

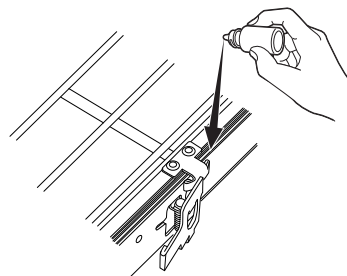
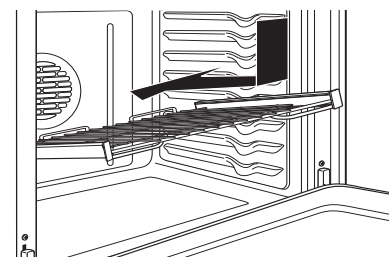
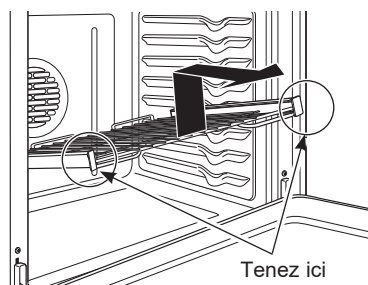
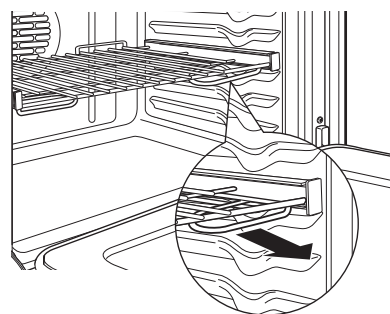
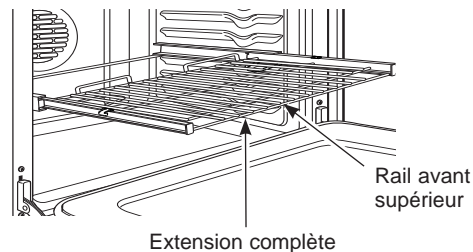
1. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
2. Placez l'extrémité arrondie de la grille (crans d'arrêt) sur les supports du four, soulevez son extrémité avant et poussez la grille aussi loin que possible.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile végétale. N'endiguez pas d'huile les glissières de la grille.

**REMARQUE :** L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.

#### Pour lubrifier les leviers :

Agitez le lubrifiant et versez-en sur les pièces mobiles des mécanismes de levier, tel qu'illustré.



# Papier d'aluminium et protections pour four

---

## **ATTENTION**

Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

On peut utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les éclaboussures en posant une feuille sur une grille inférieure, quelques centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier qu'il n'en faut et ne couvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Placez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2 po (3,8 cm) des parois du four afin d'éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

## Ustensiles de cuisson

---

### Directives relatives aux ustensiles de cuisson

Le matériel, le fini et la taille de l'ustensile de cuisson ont une incidence sur le rendement de la cuisson.

Les casseroles foncées, recouvertes d'un enduit et mates absorbent plus de chaleur que les casseroles minces et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus facilement la chaleur produisent des croûtes brunes, croustillantes et plus épaisses. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés et recouverts d'un enduit, vérifiez la cuisson avant le temps prescrit dans la recette. Si vous obtenez de mauvais résultats avec ce type d'ustensile de cuisson, réduisez la température du four de 25 °F (14 °C) la prochaine fois.

Les casseroles lustrées permettent de cuire uniformément les aliments, comme les gâteaux et les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique se réchauffent lentement, mais conservent la chaleur plus longtemps. Ces types d'ustensiles de cuisson conviennent parfaitement aux tartes et croustades.

Les ustensiles de cuisson isolés se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissement des aliments.

Gardez les ustensiles de cuisson propre pour favoriser une cuisson uniforme.

# Modes de cuisson

Votre nouveau four offre de nombreux modes de cuisson pour vous aider à obtenir de meilleurs résultats. Ces modes de cuisson sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour obtenir des recommandations spécifiques à chaque type d'aliments. N'oubliez pas que votre nouveau four peut offrir un fonctionnement différent de celui de votre ancien four.

## Modes de cuisson et de rôtissage (Baking et Roasting)

Sélectionnez un mode de cuisson et de rôtissage selon le type et la quantité d'aliments que vous préparez. Lorsque vous préparez des produits de boulangerie tels que gâteaux, biscuits, et pâtisseries préchauffez toujours le four d'abord. Suivez les recommandations de la recette pour la position des aliments. En l'absence de recommandations, centrez les aliments dans le centre du four.

### Cuisson au four traditionnelle (Traditional Bake)

Le mode de cuisson traditionnelle est conçu pour une cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise surtout l'élément inférieur mais aussi l'élément supérieur pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode, appuyez sur Bake, entrez une température, puis appuyez sur Start. Le préchauffage est généralement recommandé quand on utilise ce mode.

### Cuisson par convection (Convection Bake) (four supérieur seulement sur les fours doubles)

Le mode de cuisson par convection est destiné à une cuisson simultanée sur plusieurs grilles. Ce mode utilise surtout la chaleur de l'élément arrière mais aussi celle des éléments supérieur et inférieur, de même qu'un mouvement d'air du ventilateur de convection afin d'améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. L'utilisation de plusieurs grilles plutôt qu'une seule peut légèrement prolonger le temps de cuisson. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Convection, puis sélectionnez Convection Bake, entrez une température et appuyez sur **Start**. Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez ce mode.

### Rôtissage par convection (Convection Roast) (four supérieur seulement sur les modèles à four double)

Le mode de rôtissage par convection (Convection Roast) est conçu pour rôtir des coupes de viande entières sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieur, supérieur et arrière ainsi que le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer le brunissement et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Lorsque vous utilisez ce mode, vérifiez les aliments plus tôt que le temps suggéré par la recette ou utilisez une sonde à viande. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Convection, puis sélectionnez Convection Roast, entrez une température et appuyez sur **Start**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

## Modes de grillage

Grillez toujours avec la porte fermée. L'élément de grillage de ce four est très puissant. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Usez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments de l'élément de grillage augmente la fumée, les éclaboussures et la possibilité d'enflammer la graisse. **Le grillage sur la position de grille 6, dans un four simple ou inférieur, n'est pas recommandé.**

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près de l'élément de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais et ceux qui doivent être cuits à cœur doivent être grillés sur une grille plus éloignée du gril ou en utilisant la fonction Broil Lo.

### Grillage maximal (Broil Hi)

Le mode Broil Hi utilise une chaleur intense de l'élément supérieur pour brunir les aliments. Utilisez Broil HI pour les coupes de viande plus minces et/ou les aliments que vous préférez moins cuits à l'intérieur. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Broil**, puis sélectionnez **Hi Broil**, et appuyez sur **Start**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

### Grillage minimal (Broil Lo)

Le mode Broil Lo utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments à fond tout en produisant aussi le brunissage de la surface. Utilisez Broil Lo pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments que vous souhaitez cuire de part en part. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Broil, sélectionnez Ho Broil, et appuyez sur Start. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

## Proof

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Sur certains modèles, on peut trouver le mode Proof en sélectionnant **Options**. Appuyez sur **Proof**, puis sur **Start**. Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante. Notez que sur les fours doubles, la fermentation ne peut pas être lancée lorsque le mode nettoyage est en cours dans le four inférieur.

## Maintien au chaud

Le mode Warm est conçu pour maintenir les aliments chauds à une température plus élevée jusqu'à 3 heures durant. Sur certains modèles, le mode Warm se trouve en sélectionnant **Options**. Appuyez sur **Warm**, puis sur **Start**. Recouvrez les aliments qu'il faut maintenir humides sauf ceux que l'on souhaite croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas Warm pour réchauffer les aliments froids à l'exception des craquelins, des croustilles et des céréales sèches. On recommande aussi de ne pas garder les aliments au chaud durant plus de 2 heures.

## Friture à air chaud (Air Fry)

La friture à air chaud (Air Fry) est un mode de cuisson par convection spécial, sans préchauffage, conçu pour donner aux aliments une surface extérieure plus croustillante par rapport à la cuisson au four traditionnelle. Le mode Air Fry est conçu pour une cuisson sur une seule grille. Sélectionnez **Air Fry**, entrez la température souhaitée et appuyez sur **Start**. Vous pouvez régler la température entre 300°F et 500°F. Le préchauffage n'est pas recommandé pour ce mode. Suivez la recette pour four traditionnelle ou les instructions de l'emballage pour choisir les températures et les temps de cuisson; ajustez le temps de cuisson pour obtenir la croustillance désirée. Des conseils supplémentaires pour ce mode figurent dans le guide de cuisson.

# Sonde thermique

La température interne de l'aliment est fréquemment utilisée comme indicateur de cuisson adéquate, en particulier pour les rôtis et la volaille. La sonde mesure la température interne des aliments et éteint le four lorsque celui-ci atteint la température programmée.

## ⚠ AVERTISSEMENT

**Consommer des aliments insuffisamment cuits peut entraîner une maladie d'origine alimentaire. Utilisez la sonde thermique en suivant les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent une température de cuisson sécuritaire minimale. Des recommandations pour des températures minimales de sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) ou [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).**

**Vérifiez toujours la température à plusieurs endroits dans l'aliment à l'aide d'un thermomètre pour aliment afin de vous assurer que toutes les portions de l'aliment ont atteint la température interne souhaitée.**

## Insertion correcte de la sonde

### Positionnement de la sonde thermique

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur l'ustensile de cuisson, suivez ces consignes pour placer la sonde correctement.

- Insérez la sonde dans l'aliment de manière à ce que sa pointe soit positionnée au centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour des performances optimales, la sonde doit être entièrement insérée dans la nourriture. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle pourrait ne pas mesurer avec précision la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier les aliments de faibles dimensions, ne sont pas bien adaptés pour la cuisson avec la sonde en raison de leur forme ou de leur taille.
- La sonde ne doit toucher ni os, ni gras, ni cartilage.
- Pour une volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour un rôti désossé, insérez la sonde dans le centre du rôti.
- Pour un jambon ou de l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du grand muscle ou de l'articulation la plus basse.
- Pour un mets en cocotte, comme le pain de viande, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus de la branchie et dans la partie la plus charnue, parallèlement à la colonne vertébrale.

### Utilisation de la sonde thermique

La sonde ne peut être utilisée qu'avec les modes Bake, Convection Bake et Convection Roast.

#### Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (**Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) et entrez la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »). Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du ou des four. La prise de la sonde se trouve dans le four supérieur.

3. Une fois que le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise en vous assurant qu'elle est complètement insérée. Faites attention, car les parois du four et la prise de sonde sont chaudes.
4. Lorsque la sonde est connectée, l'affichage vous invite à entrer la température souhaitée pour l'aliment. La température interne maximale que vous pouvez régler pour l'aliment est 200 °F.

#### Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du ou des four. La prise de la sonde se trouve dans le four supérieur.
3. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (**Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) et entrez la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur Options et sélectionnez Probe, puis suivez les instructions de l'affichage pour entrer la température souhaitée pour l'aliment.

### Consignes d'entretien de la sonde thermique

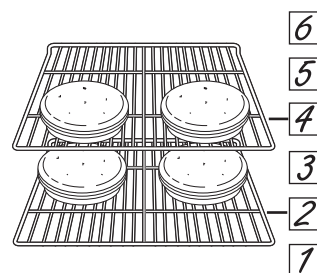
- L'utilisation de sondes différentes de celle fournie avec ce produit risque d'endommager la sonde.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans la viande/la prise ou les en retirez.
- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant sur son câble au moyen d'une pince. Vous risqueriez de l'endommager.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant d'insérer la sonde.
- Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

# Guide de cuisson - Four inférieur

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson traditionnelle	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson traditionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson traditionnelle	2 et 4	Pendant la cuisson, changez partiellement la position des aliments tels que les biscuits au sucre pour des résultats plus uniformes entre les grilles. Procurez une bonne circulation d'air.
<b>Bœuf et porc</b>			
Galettes de bœuf haché	Broil Hi	5	Utilisez une lèche-frite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Biftecks et côtelettes	Broil Hi	5	Utilisez une lèche-frite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Rôtis	Cuisson traditionnelle	2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Cuisson traditionnelle	2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Broil Lo Cuisson traditionnelle	3	Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Poitrines de poulet désossées	Broil Lo Cuisson traditionnelle	3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Dinde entière	Cuisson traditionnelle	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson traditionnelle	2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Poisson</b>	Broil Lo	5 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
<b>Mets mijotés</b>	Cuisson traditionnelle	3	
<b>Aliments préparés surgelés</b>			
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson traditionnelle	2 et 4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

\*Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau à la fois, utilisez les grilles 2 et 4. Placez les moules comme montré de manière à ce qu'un moule ne se retrouve pas directement au-dessus d'un autre.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à **IsItDoneYet.gov**. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



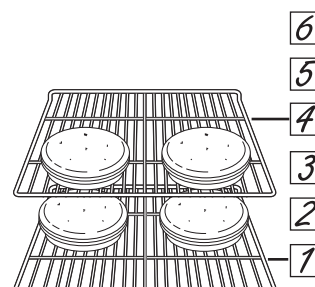


# Guide de cuisson- Four supérieur ou four simple

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES		SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
		27 po (68,6 cm)	30 po (76,2 cm)	
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>				
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	1 (coulissante) et 4 (plate)		Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson traditionnelle	1		Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	1 (coulissante) et 4 (plate)		Assurez une circulation d'air adéquate.
<b>Bœuf et porc</b>				
Galettes de bœuf haché	Broil Hi	5		Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Broil Hi	5		Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Rôtis	Cuisson traditionnelle Cuisson à convection	2 (coulissante) ou 3 (plate)		Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>				
Poulet entier	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 (coulissante) ou 3 (plate)		Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Broil Lo Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 (coulissante) 2 (coulissante) ou 3 (plate) 2 (coulissante) ou 3 (plate)	3	Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Poitrines de poulet désossées	Broil Lo Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	3 (coulissante) 2 (coulissante) ou 3 (plate) 2 (coulissante) ou 3 (plate)	3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Dinde entière	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2		Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 (coulissante) ou 3 (plate)		Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Poisson</b>	Broil Lo	5 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)		Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
<b>Mets mijotés</b>	Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)	3	
<b>Aliments préparés surgelés</b>				
Pizza sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	1 (coulissante) ou 4 (plate)		Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)		Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
	Friture à convection (sur les fours simples et supérieurs uniquement)	4 (plate)		Utilisez des ustensiles de cuisson forcés ou une plaque à biscuits.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	1 (coulissante) ou 4 (plate)		Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

\*Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau à la fois, utilisez les grilles 1 et 4. Placez les moules comme montré de manière à ce qu'un moule ne se retrouve pas directement au-dessus d'un autre.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



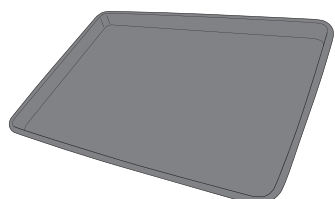
# Guide de cuisson (suite)

## Guide de friture à convection

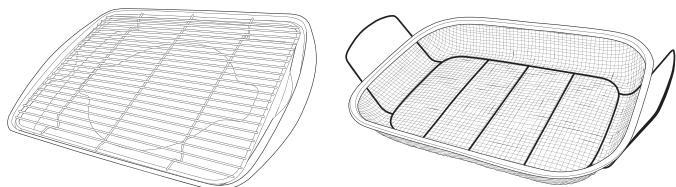
Le mode de friture à convection est un mode de cuisson à convection sans préchauffage conçu pour obtenir un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez **Air Fry (Friture à convection)** puis sélectionnez la température de réglage désirée et appuyez sur **Start (mise en marche)**. La température peut être réglée entre 300 °F et 500 °F.

### Directives pour les ustensiles de friture à convection

- Utilisez seulement des ustensiles de cuisson approuvés pour le gril lorsque vous utilisez le mode de friture à convection.
- L'utilisation d'une plaque à pâtisserie foncée est recommandée. Une plaque foncée permettra d'obtenir un meilleur brunissage et plus de croustillance.
- Des paniers de cuisson et des grilles de cuisson au four peuvent également être utilisés, mais une plaque de cuisson doit être placée sur la grille située sous les aliments pour récupérer les gouttes provenant de la cuisson des aliments.



Principal ustensile de cuisson recommandé



Autres options d'ustensiles de cuisson

## Conseils généraux pour le mode de friture à convection (Air Fry)

- Le mode de friture à convection est conçu pour une cuisson sur une seule grille
- Le mode de friture à convection (Air Fry) est conçu pour être utilisé sans préchauffage.
- La position de grille 4 est recommandée pour la plupart des aliments. Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez d'utiliser la position inférieure de la grille.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud lorsque vous insérez des aliments dans le four.
- Lorsque vous faites frire des aliments à convection avec de la sauce, il est recommandé de badigeonner la sauce à la fin de la cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez la position inférieure de la grille ou abaissez le réglage de température.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnel pour régler la température et la durée de cuisson prévues.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson.
- Disposez les aliments en une seule couche sur la plaque sans toutefois la surcharger.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments pour respecter les températures de cuisson sécuritaire minimum. Les températures minimums de cuisson sécuritaire se retrouvent sur les emballages et sur le site [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov) sous l'onglet Température de cuisson sécuritaire.

ALIMENTS	POSITION DE GRILLE RECOMMANDÉE	RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE RECOMMANDÉES (°F)	DURÉE DE CUISSON RECOMMANDÉE (MIN.)	REMARQUES
Poisson frais sans arêtes ou morceaux de volaille, panés comme des pépites, filets, bâtonnets	4 plate	375 à 400	15 à 30	Utilisez les réglages de température les plus bas pour les plus gros morceaux. Utilisez des ustensiles de cuisson brillants
Ailes de poulets fraîches avec os	4 plate	375 à 400	25 à 40	Salez les ailes ou enrobez-les d'épices à frotter sèches. Si vous utilisez de la sauce, badigeonnez-la après la cuisson ou juste avant la fin.
Ailes ou cuisses de poulet fraîches avec os	4 plate	375 à 400	30 à 55	Utilisez les réglages de température les plus bas pour les plus gros morceaux
Frites fraîches minces (< 1/2 po)	4 plate	400 à 425	15 à 30	Du papier parchemin est recommandé pour la préparation de frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, secouez-les dans de la fécule de maïs ou de farine de riz avant la cuisson.
Frites fraîches épaisses (> 1/2 po)	4 plate	375 à 400	20 à 35	Du papier parchemin est recommandé pour la préparation de frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, secouez-les dans de la fécule de maïs ou de farine de riz avant la cuisson.
Aliments congelés emballés	4 plate	Respectez les instructions de cuisson au four traditionnel (pas le mode de friture à convection) comme guide pour régler la température et la durée de cuisson. Une durée de cuisson plus longue que celle recommandée sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est déjà chaud lorsque vous commandez la cuisson, les aliments peuvent cuire plus rapidement que la durée minimum indiquée sur l'emballage.		

# Four

Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'arrêt et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer la cuisinière.

## Tableau de commande

Il est recommandé de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir. N'utilisez pas

de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyant pour four sur le tableau de commande. Ils endommageraient son revêtement.

## Surfaces extérieures du four

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer en plastique ou de poudre à récurer pour nettoyer l'extérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante et qu'elles ne sont pas exposées aux rayons directs du soleil.

Si une tache persiste sur les garnitures des événements, utilisez un nettoyant abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats. Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez-les et rincez-les.

## Surfaces peintes et de couleur noire en acier inoxydable (certains modèles)

Les surfaces peintes peuvent inclure la porte et la garniture entourant le tableau de commande. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, de poudre nettoyante, de laine d'acier ou d'abrasif fort sur les surfaces peintes, y compris l'acier inoxydable noir.

## Acier inoxydable (à l'exception de l'acier inoxydable noir) (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable. Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

le ternissement et les petits défauts de la surface du four. Utilisez uniquement les nettoyants liquides sans granule et frottez dans le sens du grain avec une éponge douce et humide.

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser<sup>MC</sup> permettent d'éliminer la rouille,

Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris les nettoyants pour appareils électroménagers en acier inoxydable ou les produits de polissage, consultez les sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

## Intérieur du four

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé à la main ou en utilisant les fonctions de nettoyage à la vapeur ou d'autonettoyage.

Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez-les et rincez-les.

### Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four (sauf si certifié pour four à autonettoyage), de nettoyant liquide fort, de laine d'acier ou de tampon à récurer à l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Assurez-vous que les surfaces sont à la température ambiante avant de les nettoyer.

### Nettoyage à la vapeur

Le nettoyage à la vapeur permet de nettoyer les déversements mineurs au moyen d'eau, à une température inférieure que celle utilisée pour l'autonettoyage.

Avant d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les résidus qui se trouvent dans la cavité du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez deux fois sur **Clean**, puis sur **Start**. La porte du four se verrouille. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes car l'efficacité en sera réduite. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, la porte se déverrouille. Essuyez tout excédent d'eau et de saleté qui pourrait être resté. **REMARQUE** : L'eau qui se trouve au fond du four peut être chaude après la fin du programme.

### Autonettoyage

Lisez les instructions relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction. L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouille lorsque cette fonction est activée. Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés susceptibles de se trouver dans le four. Enlevez tous les éléments du four, mis à part les grilles émaillées (de couleur foncée). Les supports de grille à fini lustré ou argenté, la sonde thermique et tout autre ustensile de cuisson, ou tout autre article, doivent être retirés du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Fermez la porte. Appuyez une fois sur **Clean** et un temps d'autonettoyage par défaut s'affiche. Le temps du nettoyage peut être modifié entre 3:00 et 5:00 heures en utilisant les touches numériques pour entrer un temps différent et en appuyant sur **Start**. Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous souhaitez utiliser le temps par défaut, appuyez sur **Start** immédiatement après avoir appuyé sur **Clean**. Le four s'éteint automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. La porte demeure verrouillée jusqu'à ce que le four se soit refroidi. Lorsque le four a refroidi, essuyez la cendre qui se sera formée dans le four.

**IMPORTANT** : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'un four. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

## Four (suite)

### Grilles du four

Les grilles émaillées, non brillantes, peuvent être laissées dans la cavité pendant l'autonettoyage, ou peuvent être lavées avec de l'eau chaude savonneuse.

Les grilles peuvent devenir difficiles à glisser, en particulier après un cycle d'autonettoyage. Enduisez un linge doux ou une serviette en papier d'un peu d'huile végétale et frottez les bords latéraux.

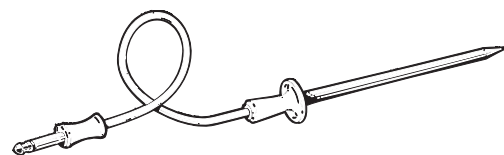
**REMARQUE :** D'autres types d'huiles de cuisson peuvent causer de la décoloration ou des résidus de couleur rouille sur les grilles et les parois de la cavité. Nettoyez ces résidus avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux.

### Sonde thermique

La sonde thermique peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer imbibé de savon. Laissez la sonde thermique refroidir avant de la laver. Frottez les taches rebelles avec un tampon à récurer imbibé de savon, rincez et séchez.

Pour commander des sondes thermiques additionnelles, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

- N'immergez pas la sonde thermique dans l'eau.
- Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.
- Ne laissez jamais la sonde thermique à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur.



### Lampe du four

**⚠ AVERTISSEMENT** **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU D'INCENDIE :** Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation du four au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

**⚠ ATTENTION** **RISQUE DE BRÛLURE :** L'ampoule et le couvre-ampoule en verre doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher le verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide peut causer des brûlures.

1. Coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser un tournevis à lame plate ou un couteau à beurre entre le boîtier métallique et le couvercle en verre de l'ampoule. **REMARQUE :** Sur certains modèles, il y a une attache métallique qui maintient visiblement le verre. L'outil doit être inséré entre le boîtier métallique et l'attache retenant le verre.
4. Soutenez le couvercle en verre de l'ampoule avec deux doigts pour éviter que le couvercle ne tombe au fond du four.
5. Tournez doucement la lame du tournevis ou du couteau à beurre pour desserrer le couvercle en verre de l'ampoule. Veillez à ne pas ébrécher le revêtement du four.
6. Retirez le couvercle de l'ampoule.
7. Retirez l'ampoule en la saisissant fermement et en la faisant glisser vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux broches se soient dégagées de la douille en céramique.
8. Ne touchez pas le verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec vos doigts. Cela entraînera des dommages à l'ampoule pouvant l'empêcher de s'allumer. Saisissez l'ampoule de remplacement avec une serviette propre ou un mouchoir en papier avec les broches vers le bas. Alignez les deux broches dans la douille en céramique, en appuyant doucement jusqu'à ce que l'ampoule soit bien en place dans la douille.
9. Faites glisser le couvercle de protection dans le support et poussez jusqu'à ce que les fixations s'enclenchent dans le boîtier.
10. Rebranchez l'alimentation.

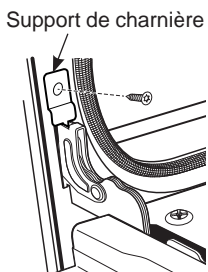
# Porte du four

## Retrait de la porte du four

**REMARQUE :** Le retrait de la porte n'est pas requis pour l'installation du produit mais il peut la faciliter.

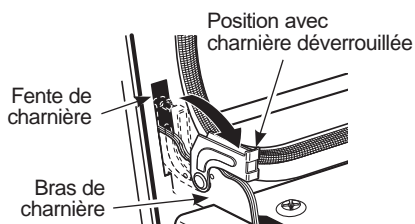
**Pour retirer la porte :**

1. Ouvrez la porte du four aussi loin qu'elle le pourra.
2. Retirez le support de charnière (si présent) du cadre avant et mettez-le de côté. Le support de charnière doit être remplacé pour que la porte fonctionne correctement lorsque la porte est réinstallée.
3. Poussez les verrous de charnière vers le bas et le cadre de porte jusqu'à la position de déverrouillage. Un tournevis à lame plate peut s'avérer nécessaire.



**NE SOULEVEZ PAS LA PORTE PAR LA POIGNÉE!**

4. Placez les mains des deux côtés de la porte et fermez la porte du four jusqu'à la position de retrait (environ 1 à 2 po [2,5 cm à 5,1 cm] depuis la position fermée).
5. Soulevez la porte verticalement puis vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras des charnières sortent des fentes.



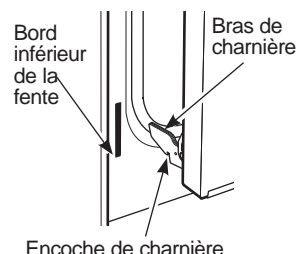
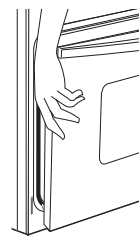
**REMARQUE :** La porte du four est très lourde. Assurez-vous d'avoir une prise solide avant de soulever la porte hors des charnières. Usez de prudence une fois la porte retirée. Ne déposez pas la porte sur sa poignée. Cela pourrait causer des bosses ou des rayures.



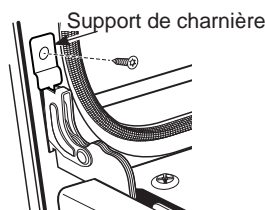
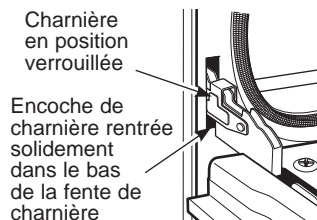
## Remise en place de la porte du four

**REMARQUE :** La porte du four est très lourde. De l'aide peut s'avérer nécessaire pour soulever la porte suffisamment haut pour la glisser dans les fentes de charnière. Ne soulevez pas la porte par la poignée.

1. Soulevez la porte du four en l'agrippant de chaque côté.
2. Avec la porte dans le même angle que pour la position de retrait (environ 1 à 2 po [2,5 cm à 5,1 cm] depuis la position fermée), rentrez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.
3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte n'est pas totalement ouverte, l'encoche ne reposera pas à fond sur le bord inférieur de la fente.



4. Poussez les verrous de charnière vers le haut contre le cadre frontal de la cavité du four, jusqu'à la position de verrouillage.
5. Replacer le support de charnière (si présent). Le support de charnière doit être remplacé pour que la porte fonctionne correctement.






6. Fermez la porte du four.

## Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Économisez du temps et de l'argent! Passez en revue les tableaux situés dans les pages suivantes ou visitez [Electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service](http://Electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service) pour des articles utiles et des vidéos d'aide avant d'appeler le service de dépannage.

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. <b>REMARQUE</b> : Cet ajustement agit sur les modes Bake et Convection Bake Multi; il n'agit pas sur les modes Convection Roast, Broil ou Clean.
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Réglages ».
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou sur la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Réglages ».
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du four ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Réglages ».
Bruits de crépitement ou de craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre four a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent ainsi émettre plus souvent des clics que les anciens modèles de four, cela afin d'optimiser la cuisson, le grillage, la convection et l'autonettoyage.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La touche qui commande la lampe est brisée.	Faites un appel de service.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.

# Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Fumée excessive pendant le cycle de nettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur Cancel/Off. Ouvrez les fenêtres pour ventiler la fumée. Patientez jusqu'à ce que le  s'éteigne. Essayez l'excès de saleté et réinitialisez le cycle de nettoyage.
Fumée excessive en mode de cuisson au grill	Les aliments sont trop près de l'élément.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
 clignote sur l'affichage	Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée.	Fermez la porte du four.
 est allumé lorsque vous voulez cuisiner	La porte du four est verrouillée car la température à l'intérieur du four n'a pas chuté en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez sur <b>Cancel/Off</b> . Laissez le four refroidir.
« F- » suivi d'un chiffre ou d'une lettre sont affichés sur l'écran ACL	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur <b>Dismiss</b> (effacer) sur l'écran ACL. Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	— Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'écran devient vide.	— Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge est éteinte.	Voyez la section Paramètres (Settings).
	Le four est dans le mode Sabbath.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbath. Voyez la section Paramètres (Settings).
Panne de courant, réinitialisation de l'horloge	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche <b>Cancel/Off</b> , en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'événement	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut automatiquement se mettre en marche.	Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1 h 30 après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	— Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection multiple).
Le four ne fonctionne pas à distance	— Problèmes de routeur, pas de signal sans fil, etc.	Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil du four, veuillez appeler le 1-800-220-6899.
	Le four n'est pas connecté.	

# Garantie limitée du four électrique GE Appliances

## electromenagersge.ca

Tous les services de garantie pour votre appareil sont fournis exclusivement par GE Appliances, les Centres de service d'usine d'une société Haier, ou par un technicien d'entretien autorisé par GE Appliances à fournir un service de garantie pour votre appareil. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez [GEAppliances.com/service](http://GEAppliances.com/service) ou appelez Électroménagers GE au 1-800-GE-CARES (432-2737). Au Canada, veuillez visiter [electromenagersge.ca/soutien-apres-vente](http://electromenagersge.ca/soutien-apres-vente). Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service. Les réparations qui n'ont pas été programmées ou organisées autrement par GE Appliances ne seront pas couvertes par cette garantie, y compris les pièces et/ou les services fournis.

La réparation de votre appareil peut nécessiter l'utilisation d'un accès embarqué aux données pour déterminer le diagnostic. Cela permet à un technicien de réparation d'Électroménagers GE de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil, et aide Électroménagers GE à améliorer ses produits en lui fournissant de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient transmises à Électroménagers GE, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à Électroménagers GE au moment de la réparation.

<b>Pendant une période de</b>	<b>Électroménagers GE remplacera</b>
<b>Un an</b> À compter de la date d'achat d'origine	<b>Toute pièce</b> du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette <b>garantie limitée d'un an</b> , Électroménagers GE fournira également, <b>sans frais</b> , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

### Ce que Électroménagers GE ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Dommages accidentels ou consécutifs causés par d'éventuels défauts de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.
- Les dommages au fini, tels que la rouille de surface, le rattrapement ou les petites imperfections qui ne sont pas rapportés dans les 48 heures suivant la livraison.

### EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'aptitude du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Électroménagers GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Électroménagers GE. En Alaska, la garantie limitée exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile.

Dans certains États, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

**Garant, États-Unis : GEAPPLIANCES, a Haier company**

Louisville, KY 40225

**Garant au Canada : MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6**

**Garanties prolongées :** Achetez une garantie prolongée de GE Appliances et apprenez-en plus sur les rabais spéciaux disponibles pendant que votre garantie est valide. Vous pouvez l'acheter en ligne en tout temps en allant sur :

[Electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee](http://Electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee)

ou en appelant au 866.277.9842 pendant les heures d'ouverture normales. Le service de GE Appliances sera encore là après l'expiration de votre garantie.



# Accessoires

## Vous manquez de quelque chose?

Électroménagers GE propose une panoplie d'accessoires qui permettent d'améliorer votre expérience de cuisson et de nettoyage!

Reportez-vous à la page du service à la clientèle pour obtenir les numéros de téléphone et des informations sur le site Web.

Les produits suivants, et d'autres, sont offerts :

### Accessoires

Petite lèchefrite (8¾ x 1¼ x 13½ po / 22,2 x 3,2 x 34,3 cm)

Grande\* lèchefrite (12¾ x 1¼ x 16½ po / 32,4 x 3,2 x 41,9 cm)

Très grande\*\* lèchefrite (17 x 1¼ x 19¼ po / 43,2 x 3,2 x 48,9 cm)

### Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

Sonde thermique

### Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine<sup>MC</sup> pour acier inoxydable

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable

Lubrifiant à base de graphite

\* La grande lèchefrite ne convient pas aux cuisinières de 20 po/24 po (50,8 cm/61 cm)

\*\* La très grande lèchefrite ne convient pas aux fours encastrés de 24 po (61 cm), aux cuisinières encastrables de 27 po (68,6 cm) ou aux cuisinières de 20 po (50,8 cm) ou 24 po (61 cm).

## Service à la clientèle

---

### Site Web des électroménagers GE

Vous avez des questions ou besoin d'assistance concernant votre appareil? Consultez le site Web d'Électroménagers GE, accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits d'Électroménagers GE et bénéficier de tous nos services de soutien en ligne conçus pour votre commodité.

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

---

### Enregistrez votre appareil

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 préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/register](http://GEAppliances.com/register)

Au Canada : [Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx](http://Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx)

---

### Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation d'Électroménagers GE, il suffit de nous contacter. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/service](http://GEAppliances.com/service) ou appelez au 800.432.2737 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : [Electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service/](http://Electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service/) ou appelez au 800.561.3344.

---

### Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/extended-warranty](http://GEAppliances.com/extended-warranty) ou appelez au 800.626.2224 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : [electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee](http://electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee) ou appelez au 800.290.9029.

---

### Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à [GEAppliances.com/connect](http://GEAppliances.com/connect) ou appelez au 800.220.6899 aux États-Unis.

Au Canada : visitez notre site Web à [electromenagersge.ca/fr/nouvelles-et-promotions/nouveautes/wifi-connect/](http://electromenagersge.ca/fr/nouvelles-et-promotions/nouveautes/wifi-connect/) ou appelez au 800.220.6899

---

### Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.

Aux États-Unis : [GEApplianceparts.com](http://GEApplianceparts.com) ou téléphonez au 877.959.8688 pendant les heures normales d'ouverture.

**Les directives fournies dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Faites preuve de prudence : une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.**

Les clients au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de réparation Mabe le plus proche, visiter notre site Web à [Electromenagersge.ca/fr/produits/filtres-et-accessoires](http://Electromenagersge.ca/fr/produits/filtres-et-accessoires) ou téléphoner au 800.661.1616.

---

### Pour nous joindre

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente d'Électroménagers GE, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

[GEAppliances.com/contact](http://GEAppliances.com/contact)

Au Canada : Directeur, relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc. | 1, Factory Lane, bureau 310 | Moncton, N.-B. E1C 9M3  
[electromenagersge.ca/fr/contactez-nous](http://electromenagersge.ca/fr/contactez-nous)

