

FOUR ENCASTRÉ

électrique à convection directe

SÉCURITÉ	3
UTILISATION DU FOUR	
Commandes du four	6
Four double	7
Réglages	7
Sabbat	9
Grilles de four	10
Papier d'aluminium et protections pour four	12
Ustensiles de cuisson	12
Modes de cuisson	12
Sonde thermique	14
Guide de cuisson	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage du four - Extérieur	17
Nettoyage du four - Intérieur	18
Sonde thermique	18
Lampe du four	19
Porte du four	19
CONSEILS DE DÉPANNAGE ...	20
GARANTIE LIMITÉE	22
ACCESSOIRES	23
SERVICE À LA CLIENTÈLE	24

MANUEL DE L'UTILISATEUR

Four encastré simple
de 30 po (76,2 cm)
PTS7000
PTS700L
PTS700R

Four encastré double
de 30 po (76,2 cm)
PTD7000
PTD700L
PTD700R

FRANÇAIS

Veillez 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.



Profile

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT Veuillez 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 grimpaient 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 replacer 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.

▲ AVERTISSEMENT ÉQUIPEMENT D'ACTIVATION À DISTANCE (sur certains modèles)

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. L'utilisation de cet équipement est assujettie aux deux conditions suivantes :

Ces limites sont conçues pour :

(a) assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et émet des fréquences radio qui, en cas d'une installation erronée ou d'une utilisation non-conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation peuvent causer un brouillage nuisible aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne se produira pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause un brouillage nuisible sur votre poste radio ou de télévision, ce que vous pouvez déterminer en éteignant et en rallumant votre équipement, il est conseillé

à l'utilisateur d'essayer de pallier ce brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

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

(b) accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil. Notez que tout changement ou toute modification de l'équipement de communication sans fil qui ne sont pas explicitement approuvés par le fabricant peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

Comment retirer 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.

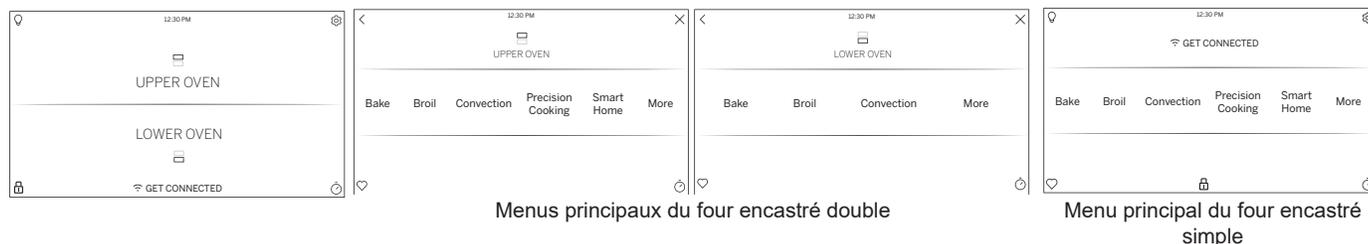
Considérez les options de recyclage des matériaux d'emballage de votre électroménager.

REMARQUE : Certaines fonctions et caractéristiques ne seront pas accessibles tant que vous n'aurez pas effectué la connexion Wi-Fi de votre nouveau four au réseau sans fil de votre maison. Veillez suivre les instructions des commandes du four et la section d'activation de la télécommande et du Wi-Fi dans ce guide. Ces dernières permettront d'utiliser les fonctions de l'application SmartHQ et d'assurer que la récente mise à jour du logiciel soit téléchargée.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Commandes du four

Les illustrations des commandes sont fournies à titre d'information seulement; l'apparence de votre four peut être différente.



Menus principaux du four encastré double

Menu principal du four encastré simple

Upper Oven (four supérieur) et Lower Oven (four inférieur)

Lorsque vous utilisez un four double, vous pouvez régler des modes de fonctionnement séparés dans chaque four. Le four sélectionné apparaît au-dessus des modes de cuisson.

REMARQUE : Si vous utilisez un four simple, il n'y aura pas de sélection de four.

Bake (cuisson au four)

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

Broil (gril)

Le mode Broil (gril) peut être sélectionné pour accéder aux options de cuisson au gril à basse température (Low) et à température élevée (High). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

Convection

Cette option vous permet d'utiliser le système de convection pour cuire dans une variété de modes. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

Air Fry (Friture à convection)

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.

More (plus)

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

Precision Cooking (Four supérieur, fours doubles seulement)

La cuisson de précision est une série de programmes de cuisson sur mesure qui ont été conçus pour des aliments spécifiques. L'affichage guidera le choix des réglages du four et des aliments selon le cycle sélectionné. Les programmes de la cuisson de précision varient en fonction du type d'aliment (voir la section « Modes de cuisson » pour plus de détails).

Lampe du four

Pour allumer ou éteindre la ou les lampes de la cavité du four, appuyez sur . Les lumières des deux fours s'allumeront si vous utilisez un four double.

Réglages

Appuyez sur pour accéder aux réglages. Reportez-vous à la section « Réglages » pour plus d'information.

Favoris

Cette option vous permet d'enregistrer vos programmes de cuisson favoris pour en faciliter l'accès. Après avoir sélectionné un mode de cuisson, la température et des durées, appuyez sur pour les enregistrer comme favori pour une future utilisation. Après avoir enregistré un programme, appuyez sur dans le menu principal pour accéder rapidement à vos programmes de cuisson favoris.

Minuterie

Cette fonction sert de minuterie à rebours. Appuyez sur , sélectionnez la durée de fonctionnement de la minuterie et appuyez sur **Set (Réglage)**. Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. À la fin du compte à rebours de la minuterie, appuyez sur **Dismiss (Effacer)**. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur , puis sur **Cancel (Cancel)**.

Cuisson minutée

Cette fonction décompte la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est terminée. Appuyez sur pendant un programme, sélectionnez la durée de la cuisson, puis appuyez sur **Set (Réglage)**.

Cuisson différée

Cette fonction retarde le démarrage d'un cycle de cuisson. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Sélectionnez un programme, puis appuyez sur . Sélectionnez l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche et appuyez sur **Set (Réglage)**. Une durée de cuisson peut également être programmée.

Activation du Wi-Fi et de la commande à distance

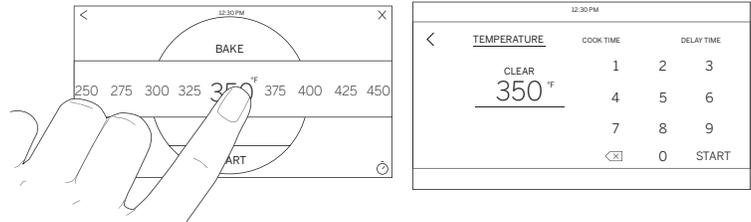
Appuyez sur GET CONNECTED pour connecter votre four au Wi-Fi. Cette option vous permet de télécharger du contenu dans votre four et de le contrôler à distance. Le four doit être connecté au réseau Wi-Fi avant que la fonction de commande à distance puisse être activée. Pour obtenir des instructions sur la façon de connecter votre four, reportez-vous à « Wi-Fi & Remote Enable (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) » dans la section « Réglages » de ce manuel.

Commandes du four (suite)

Réglage d'une température particulière

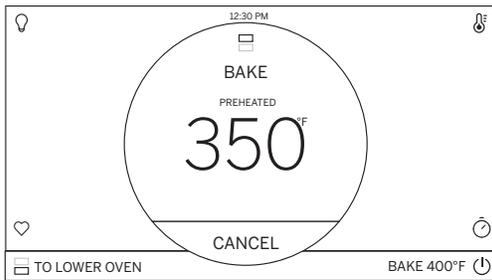
La température du four est réglée par défaut pour défilé par incréments de 25 degrés.

Pour régler une température particulière, maintenez enfoncée la touche de température et un pavé numérique s'affiche pour entrer une valeur particulière. Appuyez ensuite sur Start pour l'activer.



Four double

Lorsque vous utilisez les deux cavités pour cuire, les commandes vous permettront de basculer entre le four supérieur (upper oven) et le four inférieur (lower oven) pour revoir la sélection de programme pour chacun. L'écran du mode de cuisson vous permet d'accéder à l'un ou l'autre des fours en appuyant sur la bannière située au haut ou au bas de l'écran.



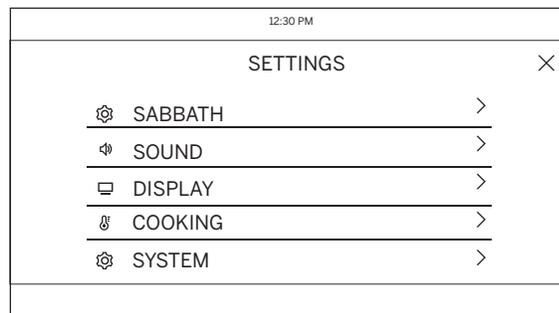
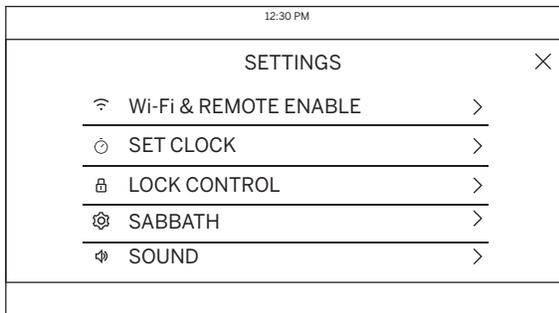
Programme de cuisson du four supérieur



Programme de cuisson du four inférieur

Réglages

There are numerous settings that are accessed by pressing in the top right corner of the main screen.



Slide up and down to access all the settings

Wi-Fi & Remote Enable (activation du Wi-Fi et de la commande à distance)

Cet électroménager peut être configuré pour permettre le fonctionnement à distance en tout temps. Ne rangez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur. En utilisant la fonction Wi-Fi Connect (connexion Wi-Fi), vous serez en mesure de contrôler les principales opérations du four, telles que les réglages de température, la minuterie et les modes de cuisson à l'aide de votre téléphone intelligent ou de votre tablette.*

Appuyez sur puis sur **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) – suivez les instructions affichées sur l'écran de votre four et dans l'application de votre téléphone. Il est nécessaire d'activer le Wi-Fi avant d'utiliser la fonction Remote Enable (commande à distance) sur votre four.

Connexion de votre four compatible Wi-Fi

1. Il vous faut disposer d'un téléphone intelligent ou d'une tablette en mesure d'accéder à Internet et de télécharger des applications.

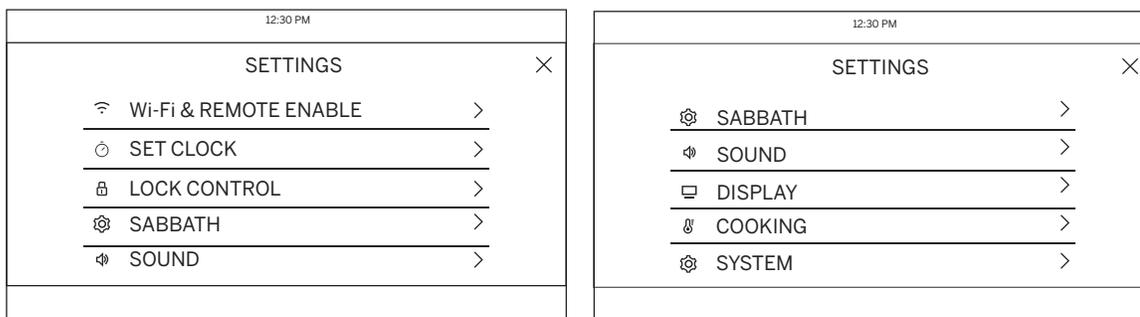
2. Vous aurez besoin de connaître le mot de passe de votre routeur Wi-Fi. Ayez ce mot de passe sous la main lorsque vous serez prêt à configurer votre four GE.
3. Sur votre téléphone intelligent ou tablette, visitez le site à cafeppliances.com/connect pour en savoir plus sur les caractéristiques des appareils connectés et pour télécharger l'application correspondant à votre four. Au Canada : téléphonez au 1-800-220-6899.
4. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four GE. Une fois connecté, votre four devrait indiquer qu'il est connecté au réseau Wi-Fi de votre maison.
5. Si vous avez des problèmes à vous connecter sans fil à votre four, veuillez appeler le 1-800-220-6899 et demander de recevoir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.

Pour connecter d'autres appareils intelligents, répétez les étapes 3 et 4.

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

Réglages (suite)

Plusieurs réglages sont accessibles en appuyant sur  dans le coin supérieur droit de l'écran principal.



Faites glisser vers le haut ou le bas pour accéder à tous les réglages.

Mise en marche à distance de votre four

Pour mettre en marche le four à distance une fois connecté au Wi-Fi, appuyez sur **Remote Enable** (commande à distance) dans le menu principal ou accédez à la fonction **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) dans le menu des réglages et activez l'option Remote Enable (commande à distance). Le four peut maintenant être mis en marche à distance à l'aide d'un appareil connecté. L'icône  doit être allumée pour mettre le four en marche à distance. Pour déconnecter votre téléphone de la commande à distance, accédez aux paramètres de la fonction **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) et désactivez la commande à distance.

REMARQUE : Les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.

Set Clock (réglage de l'horloge)

Cette fonction sert à régler l'horloge et à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures avec AM et PM ou le mode 24 heures.

Lock Control (verrouillage des commandes)

Sélectionnez cette option pour verrouiller l'écran ACL et prévenir la sélection de fonctions indésirables. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur  et appuyez sur **Unlock** (déverrouiller) sur l'écran suivant.

Sabbath (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 appuierez sur l'écran), ainsi que les modes de cuisson à convection et au gril, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson au four traditionnelle Bake. Cette fonction est conforme aux exigences sabbat juif. Veuillez vous reporter à la section sur le mode sabbat pour plus de détails.

Sound (son)

Ce réglage vous permet de changer le volume et la tonalité de fin de cycle et d'activer ou désactiver le son des touches.

Display (affichage)

Cet écran affiche les options de luminosité, de désactivation de l'horloge, et d'économie d'énergie. La désactivation de l'horloge l'enlève de l'affichage lorsque l'écran est inactif, mais elle s'affiche après que vous avez appuyé sur l'écran.

Cooking (cuisson)

- Le four est réglé pour afficher les degrés Fahrenheit, mais dans ce réglage, vous pouvez le changer aux degrés Celsius.
- L'option Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) peut être activée pour automatiquement réduire la température de cuisson programmée pour la cuisson à convection ou la cuisson à convection multiple. Veuillez noter que cela ne réduit que la température de cuisson, pas la durée de la cuisson.
- Lorsque l'option 12 Hour Shut Off (arrêt après 12 heures) est activée, le four s'éteindra automatiquement après 12 heures d'utilisation continue.
- L'option Adjust Temperature (ajuster la température) permet d'ajuster la température du four jusqu'à 35 °F (19,5 °C) plus chaude ou plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Dans le cas des modèles à four double, les températures du four supérieur et du four inférieur peuvent être réglées séparément. N'utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ce type de thermomètre peut varier de 20 à 40 °F (11 à 22 °C) des températures réelles.

System (système)

Cet écran vous permet d'effacer vos données d'utilisateur enregistrées et affiche la version actuelle du logiciel.

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 appuierez sur l'écran), ainsi que les modes de cuisson à convection et au gril, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson au four traditionnelle Bake. Cette fonction satisfait les exigences relatives au sabbat de la confession juive.

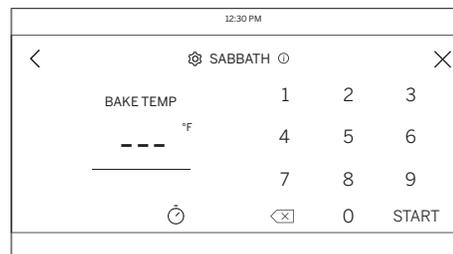
REMARQUE : Si une panne de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, l'appareil reviendra au mode sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie.

Entrer en mode sabbat

Appuyez sur  sur l'écran principal pour accéder au menu des réglages et faites défiler les options jusqu'à Sabbath (sabbat).

Démarrer une cuisson en mode sabbat

Utilisez le clavier à l'écran pour entrer la température que vous souhaitez utiliser pour la cuisson en mode sabbat. Une fois la température réglée, appuyez sur  pour programmer le moment du début de la cuisson (en heure et en minutes). Si vous utilisez un four double, vous pouvez alors régler la température et la durée de cuisson désirée pour l'autre four en le sélectionnant à gauche de l'affichage de la température. Si aucun temps n'est réglé, le four lancera le programme de cuisson en mode sabbat et continuera jusqu'à ce que ce mode soit désactivé. Une fois que vous avez programmé la température et l'heure du début de la cuisson, appuyez sur **Start** (mise en marche). L'écran suivant affichera les paramètres que vous avez programmés pour votre cuisson en mode sabbat.



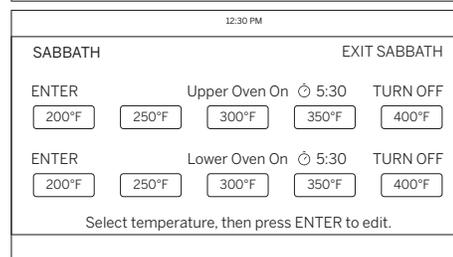
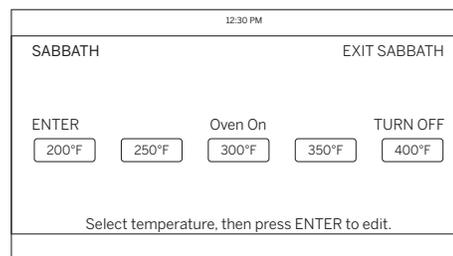
Écrans de programmation

Réglage de la température du four pendant une cuisson en mode sabbat

Si la température du four doit être ajustée après avoir programmé le four pour une cuisson en mode sabbat, appuyez sur l'une des icônes de température affichées sur l'écran du programme de cuisson en mode sabbat et appuyez sur **Enter** (confirmer). Cela vous permettra d'ajuster la température de cuisson du programme. Notez que l'écran n'indiquera pas que la température du four a été modifiée.

Quitter le mode sabbat

Pour quitter le mode sabbat, appuyez sur le **X** situé dans le coin supérieur droit de l'écran si vous êtes dans l'écran de programmation, ou appuyez sur **Exit Sabbath** (quitter le mode sabbat) si vous êtes dans l'écran du programme de cuisson. Il existe également une option pour désactiver le programme lorsque vous êtes sur l'écran du programme de cuisson en appuyant sur **Turn Off** (arrêter), mais votre four restera en mode sabbat jusqu'à ce que vous quittiez ce mode. **REMARQUE** : Si une panne de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, l'appareil reviendra au mode sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie, mais le four sera éteint même s'il était en mode de cuisson lorsque la panne de courant est survenue.



Écrans de programme de cuisson en mode sabbat pour four simple et double

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

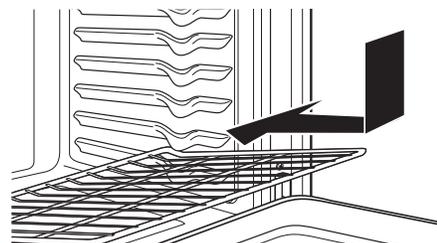
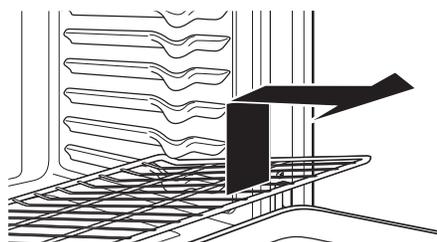
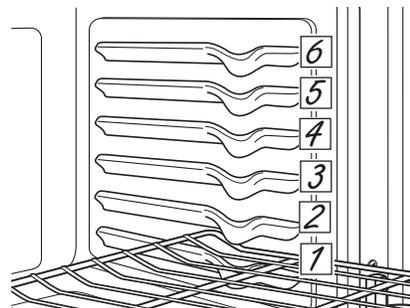
Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.

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 :

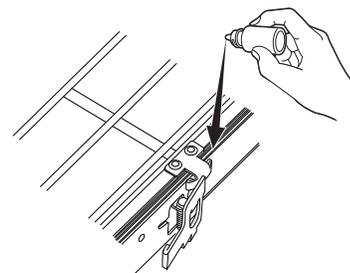
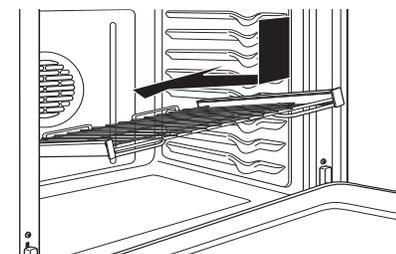
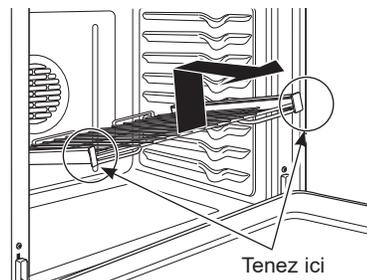
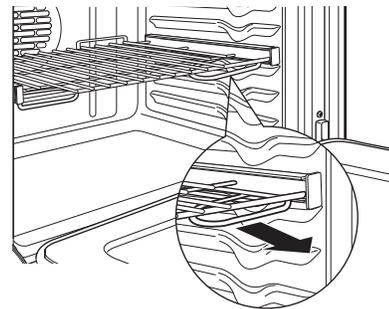
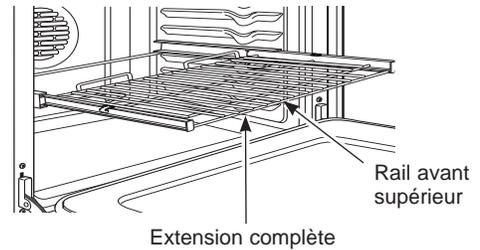
1. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
2. Placez l'extrémité arrondie de la grille (crans d'arrêt) sur les supports du four, soulevez son extrémité avant et poussez la grille aussi loin que possible.

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

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.

Les ustensiles de cuisson utilisés avec les modes de gril et de friture à convection doivent être approuvés à cet effet.

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.

Réglage de la température

Les températures pré-réglées traditionnelles sont affichées et vous pouvez les faire défiler horizontalement pour sélectionner celle que vous désirez. Si vous souhaitez cuire à une autre température, reportez-vous à la section Commandes du four.

Cuisson au four traditionnelle (Bake)

Le mode de cuisson traditionnelle est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise essentiellement la chaleur produite par l'élément inférieur, mais également celle générée par l'élément supérieur, pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode, appuyez sur l'option Bake dans le menu principal, faites défiler jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur **Start**. Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

Modes de grillage (Broil)

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 n'est pas recommandée.

Le grillage peut être utilisé pour les aliments qui seraient généralement grillés. Réglez les positions de grille dans l'ordre pour varier l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près de l'élément de grillage lorsqu'une surface saisie ou un intérieur plus cuit sont souhaités. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment en dessous de l'élément de grillage.

Grillage (Broil)

Sélectionnez Broil sur le menu principal, sélectionnez **High (haut)** ou **Low (bas)** selon le degré de saisie et de température interne souhaités, puis appuyez sur **Start**. Le réglage High est idéal pour les coupes de viande plus fines et/ou les aliments que vous préférez moins cuits à l'intérieur. Le réglage Low est recommandé pour les coupes épaisses de viande et les aliments que vous aimez cuire tout au long de la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ces modes.

Modes de convection

Ces modes utilisent la chaleur des éléments supérieur et inférieur traditionnels combinée à l'élément de convection et à un flux d'air constant pour améliorer l'uniformité. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il ajuste automatiquement la quantité de chaleur pour maintenir la température appropriée lors de l'utilisation des modes aux températures spécifiées. Le préchauffage est recommandé pour ces modes.

Modes de cuisson (suite)

Cuisson par convection

Ce mode est destiné à la cuisson sur une seule grille lorsqu'un flux d'air supplémentaire est souhaité pour améliorer l'uniformité. Sélectionnez **Convection**, puis **Bake**, entrez la température souhaitée et appuyez sur **Start**. Le préchauffage est généralement recommandé quand on utilise ce mode.

Cuisson par convection sur plusieurs grilles

Ce mode a été conçu pour permettre une cuisson plus uniforme lorsque plusieurs grilles sont utilisées. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long que ce qui serait prévu avec une seule grille. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convection**, puis **Bake Multi-Rack**, faites défiler jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur **Start**. Le préchauffage est généralement recommandé quand on utilise ce mode.

Rôtissage par convection

Ce mode est conçu pour rôtir des morceaux entiers de viande sur une seule grille. L'utilisation des trois éléments et le flux d'air direct vers le bas depuis le haut du four améliorent le brunissement et réduisent le temps de cuisson. Vérifiez les aliments plus tôt que ce que la recette suggère, ou utilisez la sonde avec ce mode. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convection**, appuyez sur **Roast**, faites défiler jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur **Start**.

Grillage par convection (four supérieur, fours doubles seulement)

Le mode de grillage par convection a deux options : Low (bas) et High (haut). Les options Low et High sont similaires aux options de grillage traditionnels, mais un flux d'air direct est ajouté pour faciliter la saisie et le brunissement. Pour de meilleurs résultats avec ce mode, il est recommandé de préchauffer le four durant 5 minutes. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convection**, puis **Broil**, puis l'option souhaitée, et appuyez sur **Start**.

Friture à air chaud (Air Fry) (four supérieur, fours doubles seulement)

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 désirée et pressez **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.

Proof

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Appuyez sur l'option **More** du menu principal, puis sur **Proof**, puis sur **Start**. Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante. **REMARQUE** : N'utilisez pas le mode Proof (fermentation) pour chauffer les aliments ou les maintenir chauds. La température de fermentation du four n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments à des températures sûres.

Maintien au chaud

Le mode Warm est conçu pour garder les aliments chauds à une température plus élevée jusqu'à 3 heures durant. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **More** dans le menu principal, puis **Warm**, et appuyez sur **Start**. 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.

Precision Cooking (upper only on double oven models)

Ces modes procurent une orientation ou des algorithmes de cuisson prédéfinis pour assister l'utilisateur dans la cuisson de divers types d'aliments. La sélection que vous faites dans le menu Precision Cooking vous aidera à entrer les informations qui contribueront à bien cuire vos aliments. Certains cycles utilisent une température de four présélectionnée ; dans ce cas, la température n'est pas affichée. Certains cycles programment automatiquement une minuterie en fonction de vos sélections. À la fin du temps de cuisson estimé, vérifiez les aliments pour voir s'ils sont cuits à votre satisfaction. Si ce n'est pas le cas, ajoutez du temps en sélectionnant « +1min » ou continuez simplement la cuisson. Notez les différences dans la forme et la préparation des aliments ainsi que vos préférences quant au degré de cuisson de ceux-ci. Certains cycles sont conçus pour cuire les aliments sans préchauffer le four au préalable. Pour ces cycles, l'écran affichera « Insert your food and press next to start the oven. » (Insérez vos aliments et appuyez sur Next pour démarrer le four). N'attendez pas que le four préchauffe lorsque vous utilisez ces cycles.

Certains programmes nécessitent l'utilisation de la sonde thermique fournie avec votre four. La température cible de la sonde est automatiquement définie en fonction des sélections effectuées. Vérifiez toujours les aliments à l'aide d'un deuxième thermomètre pour aliment, car l'emplacement de la sonde thermique peut avoir un impact sur la température mesurée. Reportez-vous à la section « Sonde thermique » pour plus de détails sur l'utilisation et le positionnement correct de la sonde.

Sur certains écrans, l'icône ⓘ va apparaître. Appuyez sur ⓘ pour accéder à des informations supplémentaires relatives aux programmes de cuisson correspondants.

Des programmes supplémentaires seront disponibles via des mises à jour logicielles. Connectez votre four pour avoir accès à ces mises à jour. Consultez la section sur la connexion au Wi-Fi pour plus de détails sur la façon de connecter votre four.

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 ou IstDoneYet.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

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 fours.
3. Programmez les réglages de la sonde et du mode de cuisson souhaités en sélectionnant **More**, puis **Probe**, puis en choisissant le mode de cuisson souhaité. Ensuite, choisissez la température de cuisson souhaitée et sélectionnez **Next**. Finalement, sélectionnez la température interne d'aliment souhaitée et appuyez sur **Start**.

Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Appuyez sur le mode de cuisson désiré (Traditional **Bake** [cuisson traditionnelle], Convection **Bake** [cuisson à convection] ou Convection **Roast** [rôtissage à convection]) et choisissez la température de cuisson.
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 fours.
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. Programmez la température de la sonde en sélectionnant **More**, puis **Probe**, puis en saisissant la température interne souhaitée de l'aliment. La température interne maximale que vous pouvez régler pour l'aliment est 200 °F.

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.

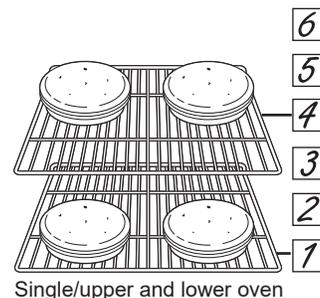
Guide de cuisson

Le tableau ci-dessous fournit certaines lignes directrices pour les modes de cuisson habituels. Si vous souhaitez utiliser les modes de cuisson de précision, il est possible de les substituer par les modes indiqués ci-dessous pour les aliments applicables.

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 4 (plate)	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 4 (plate)	Assurez une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Broil Hi	5 (coulissante)	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 gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Broil Hi	5 (coulissante)	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 gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Rôtis	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	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 Rôtissage à convection	2 ou 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	2 ou 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 lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poisson	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.
Mets mijotés	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	3	
Aliments préparés surgelés			
Pizza sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 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	3	Utilisez des ustensiles de cuisine au fini brillant lorsque vous utilisez la cuisson traditionnelle et la cuisson à convection.
	Friture à convection (sur les fours simples et supérieurs uniquement)		Utilisez des ustensiles de cuisson foncés ou une plaque à biscuits lorsque vous utilisez le mode Air Fry (friture à convection).
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 4 (plate)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

* Pour cuire 4 étages de gâteau à la fois, utilisez les grilles coulissante 1 et 4 plate. 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.



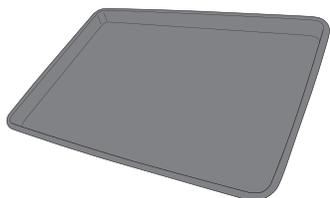
Guide de cuisson (suite)

Guide de friture à convection

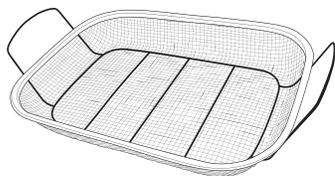
Le mode de friture à convection est un mode de cuisson à convection sans préchauffage conçu pour obtenir un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez **Air Fry (Friture à convection)** puis sélectionnez la température de réglage désirée et appuyez sur **Start (mise 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 3 de la grille 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 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	Coulissante 3	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	Coulissante 3	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	Coulissante 3	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)	Coulissante 3	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 féculé de maïs ou de farine de riz avant la cuisson.
Frites fraîches épaisses (> 1/2 po)	Coulissante 3	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 féculé de maïs ou de farine de riz avant la cuisson.
Aliments congelés emballés	Coulissante 3	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.		

Nettoyage du four – Extérieur

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

Pour verrouiller les commandes, appuyez sur  dans le coin inférieur gauche de l'écran et suivez les instructions qui s'affichent. Les instructions de déverrouillage sont affichées lorsque l'écran est verrouillé. 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. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser^{MC} permettent d'éliminer la rouille, 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.

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.

Nettoyage du four – Intérieur

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, plus 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 sur l'option **More** (plus), puis sélectionnez **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur) et appuyez sur **Start** (mise en

marche). Vous ne devriez pas ouvrir le four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur de 30 minutes pour éviter de nuire à la performance de nettoyage à la vapeur. 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. Si vous utilisez un four double, sélectionnez le four que vous souhaitez nettoyer. Sélectionnez l'option **More** (plus), puis **Self Clean** (autonettoyage). Choisissez la durée du nettoyage (3, 4 ou 5 heures) et appuyez sur la touche éclairée **Start** (mise en marche) à droite de l'écran. Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous souhaitez utiliser la durée par défaut, appuyez sur **Start** (mise en marche) immédiatement après avoir sélectionné la fonction **Self Clean** (autonettoyage). Le four indiquera que la porte s'est verrouillée et affichera la durée restante du programme. Appuyez sur la touche éclairée **Cancel** (annuler) à droite de l'écran si vous souhaitez arrêter le programme. 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.

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte lors du premier autonettoyage.

La saleté sur le cadre avant du four, ainsi qu'à l'extérieur du joint de la porte, doit être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude et des tampons en laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyants tels que Soft Scrub^{MD}. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé, remplacez-le.

Assurez-vous que le couvre-ampoule est en place et que la lampe est éteinte. Le mode d'autonettoyage dans un four double ne peut pas être utilisé simultanément dans les deux fours. De plus, aucun autre mode ne peut être démarré dans l'autre cavité du four pendant l'autonettoyage de l'un des deux fours.

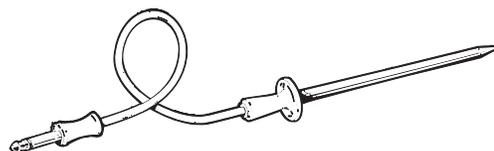
IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'un four. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

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.

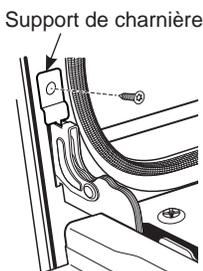
Porte du four

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.

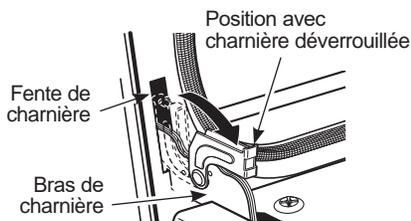
Pour retirer la porte :

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 replacé 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.

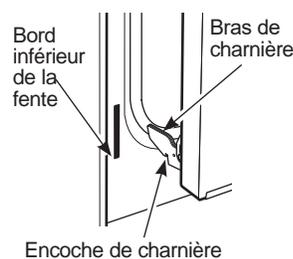
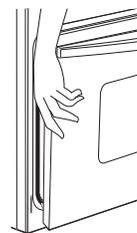


La charnière sort de la fente

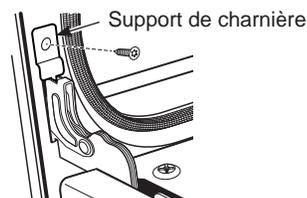
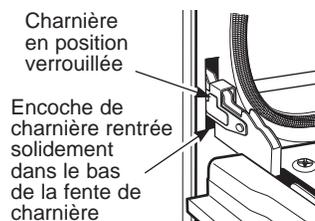
Remise en place de la porte du four

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 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. Consultez l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages » pour régler la température du four. REMARQUE : Ce réglage affecte les températures de la cuisson traditionnelle, de la cuisson à convection et de la cuisson à convection multiple; il n'affectera pas le rôtissage à convection, la cuisson au gril traditionnelle, la cuisson au gril à convection ou le nettoyage.
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 l'option « Cooking (cuisson) » dans 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 l'option « Cooking (cuisson) » dans 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 l'option « Sabbath (sabbat) » dans 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.
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.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur la touche Cancel (annuler) à droite de l'écran pour arrêter le programme. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que la porte se déverrouille. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	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.
« 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 Dismiss (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'afficheur à cristaux liquide (ACL) ne fonctionne pas correctement	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.	Consultez la section « Modes de cuisson » ou « Réglages » pour assurer la bonne utilisation. Assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'écran ACL est verrouillé.	Déverrouillez l'écran en appuyant sur Unlock (déverrouiller). Si cela ne corrige pas le problème, coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'écran ACL est défectueux.	Coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle pour faire évaluer le problème.
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 Cancel (annuler), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'évent	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

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 ou appelez Électroménagers GE au 1-800-GE-CARES (432-2737). Au Canada, veuillez visiter 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.

Pendant une période de	Électroménagers GE remplacera
Un an À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an , Électroménagers GE fournira également, sans frais , 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 ternissement 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

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^{MC} 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. Au Canada : 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

Au Canada : 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 ou appelez au 800.432.2737 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : 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 ou appelez au 800.626.2224 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : 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 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/ 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 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 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

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

