



MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

Four Mural Électrique Encastré

FRANÇAIS

Elevate Everything™

MONOGRAM.COM

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE	2
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	7
Connectivité Wi-Fi	7
Commande Vocale	8
Affichage de L'appareil	9
Settings (Paramètres)	11
Sabbat	12
Caméra de la Porte du Four	12
Portes Françaises	12
Grilles du Four	13
Papier D'aluminium et Protections Pour Four	14
Directives Relatives aux Ustensiles de Cuisson	14
Modes de Cuisson	15
Sonde Thermique	19
Guide de Cuisson	20
Guide de Friture à Convection	23
Guide de Rôtissage	24
Guide de déshydratation	25
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
Nettoyage du Four – Extérieur	26
Nettoyage du Four – Intérieur	27
Sonde Thermique	28
Grilles de Four	28
Portes Françaises	29
Lampe du Four	29
Porte du Four	30
CONSEILS DE DÉPANNAGE	32
GARANTIE LIMITÉE	33
ACCESSOIRES	34

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLES

Série Wall Oven 70, 90 et X1

ÉCRIVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

Vous les trouverez sur une étiquette placée derrière le bouton du brûleur gauche ou sous le panneau de commande.

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

Veillez écrire ces numéros ici :

Numéro du modèle

Numéro de série

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

Aux États-Unis – Visitez-nous à **monogram.com** ou composez le 800.444.1845

Au Canada – Visitez-nous à **monogram.ca** ou composez le 888.880.3030

Trouvez des renseignements pour les propriétaires sur notre site Web :

- **Information**
- **Enregistrez l'appareil**
- **Planifiez un service**
- **Achetez des pièces, accessoires ou garanties prolongées**
- **Connectez votre appareil** – 800.220.6899

Si vous n'êtes pas satisfait du service, contactez-nous sur notre site Web en incluant tous les détails ainsi que votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

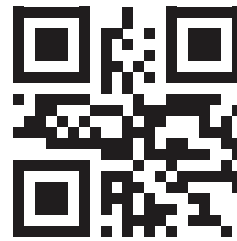
Aux États-Unis - General Manager, Customer Relations | Monogram | Appliance Park | Louisville, KY 40225

Au Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

monogram.com



monogram.ca



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.

⚠ 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.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ 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, éteignez-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'événement 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 une brûlure.

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

⚠ 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.

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) (suite)

- 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

(Sur certains modèles) Ce four peut être équipé d'un microphone afin de permettre le contrôle vocal des fonctions de votre four. L'activation du microphone lui permettra d'écouter en tout temps certains mots-clés pour activer et faire fonctionner le four. Il est possible que des bruits de fond ou des sons ambiants imitent des mots ou des sons que cet appareil reconnaît comme une commande, et l'appareil pourrait alors s'activer ou lancer une fonction ou un mode de cuisson, même si l'appareil est laissé sans surveillance et qu'aucune activation de la fonction ou du mode de cuisson n'était souhaitée. Ne rangez jamais de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.

INFORMATION RÉGLEMENTAIRE

Déclaration de conformité FCC/IC :

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

1. Cet appareil ne doit pas causer de brouillage préjudiciable; et
2. Cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

AVIS : Tout changement ou toute modification apporté à cette unité qui n'a pas été expressément approuvé par le fabricant pourrait annuler l'autorisation de l'utilisateur d'utiliser cet équipement.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

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.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE L'APPAREIL

CONNECTIVITÉ WI-FI (Sur certains modèles)

Votre appareil est conçu pour vous offrir une communication bidirectionnelle entre votre appareil et des appareils intelligents. De plus, cet appareil peut nécessiter une mise à jour logicielle afin d'activer toutes les fonctions lors de la configuration initiale. En utilisant l'application mobile SmarthQ™, vous pourrez accéder à diverses fonctions (y compris, sans s'y limiter, l'utilisation de votre appareil comme haut-parleur intelligent avec Amazon Alexa) et utiliser votre téléphone intelligent ou votre tablette*. Visitez votre boutique d'applications et téléchargez Smart HQ ou utilisez le code QR ci-dessous :



Pour connecter votre appareil au Wi-Fi, suivez les instructions affichées sur l'écran de commande de l'appareil. Pour une expérience optimale, avant de commencer :

- Téléchargez l'application SmarthQ et ouvrez une session ou créez un compte.

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

- Ayez à portée de main le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique. Si un identifiant MAC est requis pour connecter votre appareil au Wi-Fi, consultez la section Paramètres pour plus de détails. Vous pouvez également consulter l'étiquette d'information sur l'appareil connecté, généralement située à l'intérieur de la porte du four ou du tiroir. Elle contiendra également le nom du réseau de l'appareil (Appliance Network Name) et le mot de passe, au besoin.

Connected Appliance Information

Contains FCC:

UPD ID:

Contains IC:

MAC ID:

PT. NO.

Une fois votre appareil connecté, lancez l'application SmarthQ et touchez votre appareil pour explorer. Appliquez toutes les mises à jour logicielles si cela vous est demandé afin de vous assurer que votre appareil dispose des fonctionnalités les plus récentes.

NOTA : Assurez-vous de garder la fonction Wi-Fi activée afin de pouvoir contrôler votre appareil à partir de l'application SmarthQ.

Si vous éprouvez des difficultés lors du processus de connexion, veuillez composer le 800.220.6899 et demander de l'aide pour la connectivité sans fil.

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

Désactivation du Wi-Fi

Si vous avez un bouton Remote Enable (accès à distance activé) ou Wi-Fi Connect (connexion Wi-Fi), appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour vous déconnecter complètement du Wi-Fi. Si vous n'avez pas de bouton sur vos commandes, accédez à Paramètres et sélectionnez « déconnecter » ou « oublier le réseau » pour vous déconnecter complètement du Wi-Fi. **NOTA :** Vous devrez reconnecter l'application SmarthQ à votre appareil si vous souhaitez à nouveau contrôler votre appareil à partir de votre téléphone. Notez que lorsque le Wi-Fi est désactivé, la carte Wi-Fi du four ne diffuse pas de signal.

Fonctionnalités disponibles

Suivez toutes les instructions affichées dans l'application pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil lors de l'utilisation des fonctionnalités connectées.

Contrôle du four à distance :

Pour activer le contrôle du four via SmarthQ lorsque le Wi-Fi est actif, assurez-vous que la fonction est activée en vérifiant le paramètre remote enable (accès à distance) dans Settings (paramètres).

Activation vocale :

Vous avez la possibilité de contrôler le fonctionnement de votre four simplement avec votre voix. Consultez la section Commande vocale pour plus de détails sur l'utilisation de cette fonction.

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. Veuillez suivre les instructions ci-dessus pour effectuer la connexion. Ces dernières permettront d'utiliser les fonctions de l'application SmarthQ et d'assurer que la récente mise à jour du logiciel soit téléchargée.

UTILISATION DE L'APPAREIL

COMMANDE VOCALE

Pour utiliser toute commande vocale, assurez-vous que votre four est connecté au Wi-Fi, connecté à l'application SmarthQ, que la fonction remote enable (contrôle à distance) du four est activée et que le panneau de commande du four est déverrouillé.

Les instructions pour connecter votre four se trouvent dans l'application SmarthQ sur votre téléphone ou sous Settings (paramètres) sur le panneau de commande du four.

Contrôle par haut-parleur intelligent / Assistant vocal

Si votre four n'est pas doté d'un microphone, vous pouvez tout de même utiliser votre voix pour allumer le four, régler les minuteries du four ou éteindre le four. Assurez-vous que votre four est connecté au Wi-Fi, à l'application SmarthQ et à un haut-parleur intelligent Amazon Alexa. Veillez à ce que votre four et votre haut-parleur intelligent soient connectés au Wi-Fi, que la fonction remote enable (contrôle à distance) du four soit activée et que le panneau de commande du four soit déverrouillé. Assurez-vous également que votre haut-parleur intelligent se trouve à proximité du four afin qu'il puisse entendre vos commandes.

Contrôle par microphone (sur certains modèles)

Si votre four est équipé de microphones, le contrôle vocal offre des fonctionnalités améliorées et peut également être utilisé avec certaines applications (sur le panneau de commande), en plus d'allumer ou d'éteindre le four. Assurez-vous que votre four est connecté au Wi-Fi, connecté à l'application SmarthQ, que la fonction remote enable (contrôle à distance) du four est activée et que le panneau de commande du four est déverrouillé.

Votre appareil arrive avec le microphone en mode sourdine. Vous devez réactiver le microphone pour le rendre disponible.

Pour réactiver le microphone, faites glisser le volet des paramètres rapides vers le bas et appuyez sur l'icône du microphone  pour désactiver la sourdine. Une renonciation à l'activation vocale sera requise lors de la première réactivation du microphone. Si vous remettez le microphone en sourdine, la renonciation ne sera pas requise lors de la prochaine réactivation.

Lorsque le four est connecté au Wi-Fi et que le microphone est en mode sourdine, des indicateurs signalant que le microphone est en sourdine et désactivé apparaîtront dans le volet des paramètres rapides et dans la barre d'état.

Pour utiliser l'activation vocale lorsque le microphone n'est pas en mode sourdine, dites les mots d'activation « Hey HQ », faites une courte pause et attendez que l'écran d'activation apparaisse. Ensuite, énoncez clairement votre commande. Veuillez noter qu'une pause après avoir dit « Hey HQ » et l'attente de l'apparition de l'écran d'activation aideront à garantir que votre commande soit entendue complètement et correctement.

Exemples courants de commandes vocales au microphone :

Commandes du four

- Régler le four supérieur à air fry (friteuse à air) à 400 degrés.
- Allumer le four inférieur
- Éteindre le four supérieur
- Cuire pendant 1 heure dans le four supérieur.

Minuteries

- Régler une minuterie de 1 heure et 20 minutes pour les casserole

Liste d'achats

- Ajouter des bananes à ma liste d'achats
- Retirer le café de ma liste d'achats

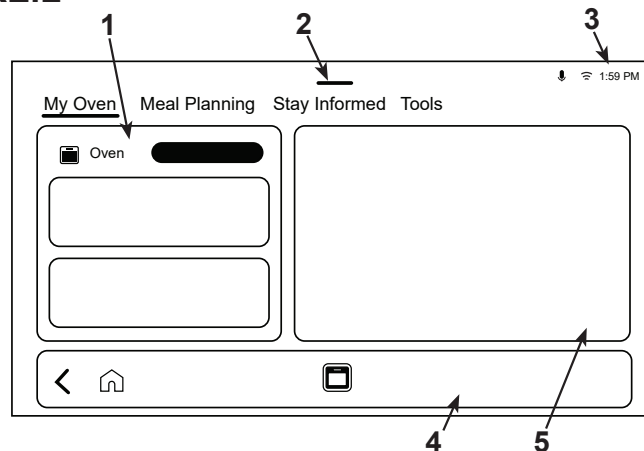
REMARQUE : La liste d'achats est disponible dans l'application SmarthQ et peut être exportée vers certaines applications d'achats.

Commande vocale pour ouvrir la porte du four (sur certains modèles)

Si votre four est équipé d'une porte à ouverture par pression, la fonction de commande vocale pour ouvrir la porte vous permet d'ouvrir la porte du four sans les mains! Veuillez vous assurer que votre four est connecté au Wi-Fi, à l'application SmarthQ, que la fonction remote enable (contrôle à distance) du four est activée, que le panneau de commande du four est déverrouillé et qu'un haut-parleur intelligent Amazon Alexa est actif ou que le microphone du four (sur certains modèles) est réactivé.

UTILISATION DE L'APPAREIL

AFFICHAGE DE L'APPAREIL



ÉCRAN D'ACCUEIL

1 - Commande du four

Située complètement à gauche de l'écran d'accueil de l'affichage du four. Assurez-vous de faire glisser complètement vers la gauche si elle n'apparaît pas lorsque l'affichage du four s'active.

Four supérieur et four inférieur (sur les modèles de four mural double)

Lorsque vous utilisez un four mural double, vous pouvez sélectionner différents modes de cuisson dans chaque four. Sélectionnez d'abord le four à utiliser, puis sélectionnez le mode de cuisson désiré.

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

Écran de sélection du mode de cuisson

Sélectionnez votre préférence de cuisson dans cette zone. Vous pouvez choisir entre les modes de cuisson traditionnels ou les modes de cuisson de précision. Voyez la section Modes de cuisson pour plus de détails sur les différents modes de cuisson traditionnelle et de cuisson de précision offerts.

Assurez-vous de connecter votre four afin de pouvoir télécharger de nouveaux modes de cuisson de précision dès qu'ils sont disponibles.

2 - Volet des réglages rapides

Faites glisser ce menu vers le bas pour accéder à l'éclairage du four, au verrouillage des commandes, au microphone (sur certains modèles), aux haut-parleurs, à la luminosité de l'affichage, à la disposition du menu Ambient, aux alertes et aux réglages.

Éclairage du four

Pour allumer ou éteindre les lumières de la cavité du four, appuyez sur le .

Verrouillage des commandes

Sélectionnez cette option pour verrouiller la commande du four afin d'empêcher toute sélection non désirée à l'écran. Pour verrouiller, appuyez sur le bouton . Maintenez la pression sur le bouton  pour déverrouiller.

Microphone (sur certains modèles)

Pour réactiver ou couper le son du microphone, appuyez sur le . Des indicateurs signalant que le microphone est coupé et désactivé s'afficheront dans le panneau de réglages rapides et dans la barre d'état. Le microphone doit être réactivé pour utiliser l'assistant SmartHQ.

Haut-parleur

Utilisez la barre de défilement pour régler le volume au niveau souhaité pour la lecture des vidéos et de la musique, lorsque disponible.

Cela n'affecte pas le volume des alertes ni des tonalités tactiles. Consultez la section Settings (paramètres) pour plus d'information sur l'ajustement de ces volumes.

Luminosité

Utilisez la barre de défilement pour régler la luminosité de l'écran selon vos préférences.

Ambiance

Appuyez sur le bouton **Ambient** pour accéder directement à l'écran Ambient.

Paramètres

Appuyez sur le bouton **Settings** pour accéder au menu Settings (paramètres). Consultez la section Settings (paramètres) pour la liste complète des options disponibles.

UTILISATION DE L'APPAREIL

AFFICHAGE DE L'APPAREIL (suite)

3 - Barre d'état

Dans le coin supérieur droit, affiche les alertes actives, l'état du microphone (sur certains modèles), l'état du Wi-Fi et l'heure. Utilisez cette barre comme référence rapide lors de l'utilisation du four.

4 - Barre de navigation

Flèche de retour

Vous ramène à l'écran précédent jusqu'à ce que vous atteigniez l'écran d'accueil.

Bouton Accueil

Vous amène directement à l'écran d'accueil où la section Oven Control (commande du four) est visible. .

Bouton Oven / boutons Oven

Vous amène à l'écran du four affichant ce qui est en cours si le four est utilisé. Si le four sélectionné n'est pas en cours d'utilisation, vous serez dirigé vers l'écran de sélection du mode pour le four choisi.

Barre d'activité

Situé au bas de l'affichage de l'appareil, cette barre indique que le four est actuellement allumé. Elle ne s'affiche pas lorsque le four est éteint. Cette fonction s'affiche uniquement lorsque le four est allumé.

5 - Applications

Connectez votre four pour profiter de toutes les fonctionnalités des applications sur votre panneau de commande. Certaines applications ne peuvent être utilisées que si votre four est connecté au Wi-Fi. Parmi les applications offertes, on retrouve la météo et le minuteur de cuisine.

Faites glisser vers la droite pour accéder à d'autres applications ainsi qu'à l'assistant SmartHQ (sur les modèles dotés d'un microphone seulement) et à l'information Oven Tips (conseils pour le four).

Minuteries

L'application de minuterie fonctionne comme un minuteur à rebours. Vous pouvez régler une nouvelle minuterie ou sélectionner une minuterie existante.

Sélectionnez « **Add a Timer** » (**Ajouter une minuterie**) ou « **Timer** » (**Minuterie**), réglez la durée de la minuterie en heures:minutes:secondes, nommez la minuterie si vous souhaitez la réutiliser, puis démarrez la minuterie. Une fois la minuterie démarrée, il n'est plus possible de modifier son nom.

Plusieurs minuteries peuvent être réglées et réutilisées indépendamment ou simultanément.

Si plus de deux minuteries sont réglées en même temps, les deux minuteries les plus récemment programmées s'afficheront dans la section « Apps » (Applications).

Pour afficher toutes les minuteries actives et toutes les minuteries précédemment réglées, sélectionnez l'application de minuterie pour accéder à la liste et faites glisser pour voir les minuteries actives, réutiliser une minuterie ou supprimer une minuterie.

L'affichage de l'appareil vous avisera lorsque la minuterie sera terminée.

UTILISATION DE L'APPAREIL

SETTINGS (PARAMÈTRES)

Set Clock (réglage de l'horloge)

Cette fonction (pas disponible lorsque non connecté) 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.

Sons et alertes

Cet écran de réglages vous permet de modifier le volume, l'alerte de fin de cycle et d'activer ou désactiver le son tactile.

Affichage et apparence

Cet écran affiche les options de luminosité et Energy saver (économie d'énergie).

Paramètres de l'appareil

- **UNITÉS DE TEMPÉRATURE:** Le four est réglé pour afficher les degrés Fahrenheit, mais dans ce réglage, vous pouvez le changer aux degrés Celsius.
- **AJUSTE LA TEMPÉRATURE DU FOUR:** Cette fonction permet d'ajuster la température du four jusqu'à 35 °F (19,4 °C) plus chaude ou 35 °F (19,4 °C) plus froide. Utilisez cette fonction si vous croyez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et souhaitez la modifier. Pour les fours doubles, les températures des fours supérieur et inférieur s'ajustent séparément. NE PAS utiliser de thermomètres, comme ceux vendus en épicerie, pour vérifier le réglage de la température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés.
- **CONVERSION AUTOMATIQUE DE RECETTE:** 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.
- **ARRÊT AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES :** Lorsque l'option 12 Hour Shut Off (arrêt après 12 heures) est activée, le four s'éteindra automatiquement après 12 heures d'utilisation continue.
- **ARRÊT AUTOMATIQUE DE LA LUMIÈRE DU FOUR :** Activez cette fonction pour que la lumière du four s'éteigne automatiquement après la cuisson et l'arrêt du four.

Compte SmartHQ

Permet de vous connecter à votre compte SmartHQ sur votre four. Cette fonction facilite également la connexion de votre four à votre compte SmartHQ.

Wi-Fi

Permet de vous connecter à votre réseau Wi-Fi ou de l'oublier.

Remote Enable (activation à distance)

Activez cette fonction pour contrôler votre four à distance via l'application, le microphone ou des commandes vocales, une fois votre four connecté.

Ambient Mode (mode ambiant)

Permet de configurer l'écran ambiant.

Voix et Microphone (sur certains modèles)

Le four doit être connecté au réseau Wi-Fi et le microphone activé pour utiliser l'assistant SmartHQ.

Système

Cet écran vous permet d'effacer vos données utilisateur enregistrées et affiche la versions actuelle du logiciel ainsi que le MAC ID (identifiant MAC).

UTILISATION DE L'APPAREIL

SETTINGS (PARAMÈTRES)

Sabbat

Votre cuisinière offre un mode sabbatique conforme aux normes établies par Orthodox Union, le Central Rabbinical Congress et Halacha Tech, et est certifiée à 100 % selon les plus hauts standards halachiques. Dans ce mode, les lumières du four seront éteintes pendant toute la durée d'utilisation et les signaux sonores du four seront désactivés.

REMARQUE : Assurez-vous que l'horloge du four est exacte avant d'activer le mode. Pour un fonctionnement conforme au sabbat, le mode doit être lancé dans la fenêtre d'une heure précédant le coucher du soleil.

Utilisation du mode sabbatique

Accédez au menu **Settings (paramètres)** et sélectionnez **Sabbath (sabbatique)**.

Sélectionnez la combinaison souhaitée de Sabbath Mode (mode sabbatique) ou Holiday Mode (mode fête) parmi les options proposées et appuyez sur **Start (démarrer)**. L'affichage indiquera quel mode sabbatique ou fête est en cours d'utilisation.

Les options comprenant Holiday (fête) et Sabbath (sabbatique) passeront automatiquement d'une fonction à l'autre selon l'heure initiale entrée dans la fenêtre d'une heure avant le coucher du soleil.

Pour les options de maintien au chaud Sabbath inférieures à 24 heures, l'appareil terminera la fonction Sabbath Warm (réchauffement sabbatique) puis passera en mode Sabbath Idle (veille sabbatique) pour le reste de la période de 24 heures. Les lumières du four resteront éteintes, les signaux sonores du four resteront désactivés, le chauffage du four sera désactivé et

l'affichage indiquera que le four est en veille.

Panne de courant en mode sabbatique

Si une panne de courant survient pendant l'utilisation des modes Sabbath Warm (réchauffement sabbatique) ou Holiday (fête), l'appareil reviendra à Sabbath Warm (réchauffement sabbatique) pour le reste de l'horaire choisi. Si la panne survient pendant Sabbath Idle (veille sabbatique), l'appareil reviendra à Sabbath Idle (veille sabbatique) pour le reste de l'horaire choisi.

Température de maintien au chaud en mode sabbat

Utilisez l'option Settings Sabbath Warmer (réchauffeur sabbatique) pour augmenter la température de Sabbath Warm (réchauffement sabbatique) si le four fonctionne à une température inférieure à celle désirée ou si votre four fonctionne à 208 volts. Accédez à **Appliance Settings (Réglages)**, sélectionnez **Sabbath Warm Temperature (Température de maintien au chaud en mode sabbat)**.

CAMÉRA DE LA PORTE DU FOUR (Sur certains modèles)

La caméra de la porte du four permet d'observer à distance le centre de la cavité du four via l'application SmartHQ. Consultez la section Connectivité. Depuis la page d'accueil de l'application, sélectionnez votre four, puis tapez l'icône de caméra pour démarrer le filmage en continu de votre électroménager intelligent. Les lampes du four s'allument lorsque la caméra filme. Le filmage s'arrête si la porte du four s'ouvre et il n'est pas disponible lors de certains modes tels l'autonettoyage (Self Clean). Désactivez le filmage de la caméra dans l'application pour retrouver l'éclairage normal du four.

Les saletés sur la vitre de la porte du four et le couvercle de l'éclairage de la cavité peuvent rendre l'image de la caméra du four floue. Consultez la section Entretien et nettoyage pour les instructions de nettoyage de la vitre de la porte. Pour de meilleurs résultats, nettoyez la vitre de la porte immédiatement après un éclaboussement, une fois que le four a refroidi.

Pour les modèles à double four dotés d'une caméra de porte de four, la caméra du four se trouve uniquement sur le four supérieur.

PORTES FRANÇAISES (Sur certains modèles)

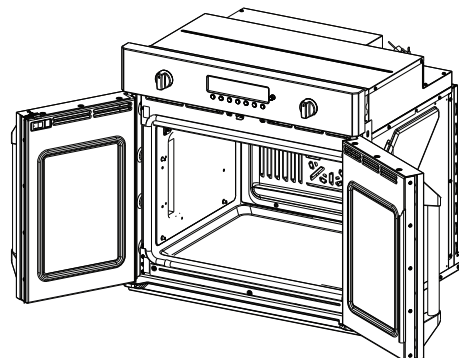
Les portes françaises du four de cet appareil sont uniques. Les portes s'ouvrent vers l'extérieur, de chaque côté de l'appareil, et elles s'ouvrent ensemble. Assurez-vous que l'espace de chaque côté du four est dégagé lors de l'ouverture des portes du four afin que celles-ci puissent s'ouvrir complètement et ne heurtent pas d'autres portes ouvertes, tiroirs ouverts ou autres objets situés sur les côtés du four.

Tirer sur une poignée fera ouvrir les deux portes.

ATTENTION Assurez-vous que les portes sont complètement ouvertes pour éviter de vous brûler.

Pousser sur une porte fera fermer les deux portes. Si vous fermez les portes en poussant sur une seule poignée, veuillez utiliser la poignée de gauche. Le joint central de la porte exige que la porte de droite se ferme légèrement avant celle de gauche.

Assurez-vous que les portes du four sont complètement fermées lors de la cuisson. Si les portes sont ouvertes ou non complètement fermées pendant plus de 30 secondes lors d'un mode de cuisson, le four s'éteindra et le panneau de commande vous demandera de fermer les portes pour reprendre la cuisson.



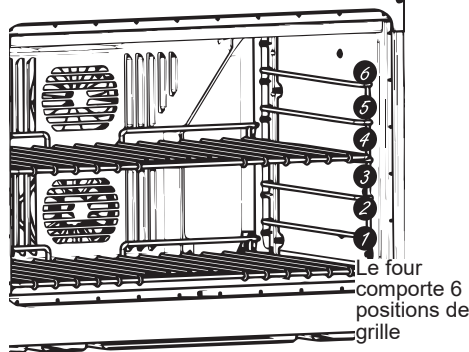
UTILISATION DE L'APPAREIL

GRILLES DU FOUR

Votre four possède six positions de grille. Les positions de grille recommandées pour divers types d'aliments figurent dans le Guide de cuisson. Le réglage de la position de la grille est une façon d'optimiser les résultats de cuisson. Par exemple, si vous préférez des dessus de gâteaux, de muffins ou de biscuits plus grillés, montez la grille d'une position. Si vous trouvez que les aliments brunissent trop, descendez-les la prochaine fois.

Lorsque vous faites cuire plusieurs plats sur plusieurs grilles, assurez-vous qu'il y ait au moins 1 1/2 po (3,8 cm) entre les plats afin de permettre une circulation d'air adéquate.

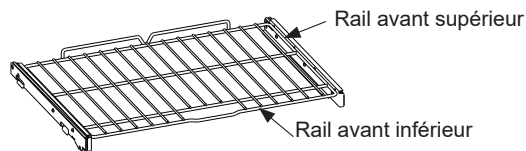
Votre four peut être équipé de grilles extensibles et/ou de grilles plates traditionnelles.



Pour éviter les risques de brûlure, placez les grilles à la position désirée avant d'allumer le four.

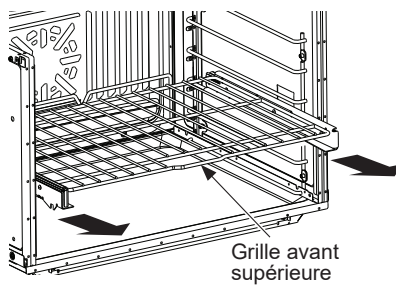
Grilles extensibles

Les grilles extensibles sont dotées d'un dispositif d'installation qui s'enclenche dans les supports de grille (guides) des deux côtés. Une fois le dispositif d'installation enclenché, tirez toujours la grille par son rail avant supérieur jusqu'à la butée d'extension maximale lorsque vous placez ou retirez des plats de cuisson.

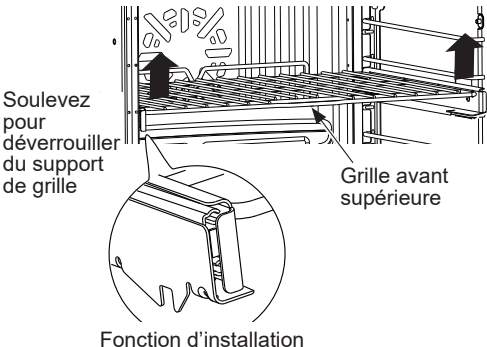


Pour retirer une grille extensible :

1. Assurez-vous que la grille est complètement poussée dans le four.
2. Saisissez la grille par le rail avant supérieur et le rail avant inférieur, puis soulevez-la directement vers le haut pour la déverrouiller des supports de grille.

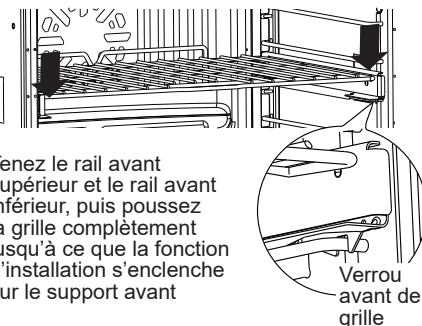


3. En tenant fermement les deux rails avant (supérieur et inférieur), tirez la grille vers vous. Saisissez la grille des deux côtés si nécessaire. Retirez-la ensuite du four.



Pour remettre une grille extensible :

1. Placez la partie arrière de la grille sur les supports de grille (guides) comme illustré sur l'image.
2. Tenez le rail avant supérieur et le rail avant inférieur, puis poussez la grille complètement jusqu'à ce que le dispositif d'installation s'enclenche dans le support avant de la grille.

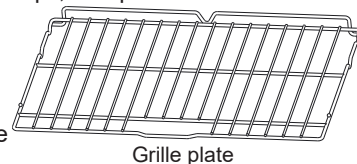


Si les grilles extensibles sont difficiles à replacer ou à retirer, appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et essuyez les supports de grille du four. N'enduissez pas d'huile les glissières de la grille.

REMARQUE : L'utilisation d'autres huiles de cuisson, comme l'huile d'arachide, Pam® ou d'autres aérosols lubrifiants, peut entraîner une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les parois de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez une solution d'eau savonneuse ou de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Grilles plates traditionnelles

Les grilles sont munies de butées qui, lorsqu'elles sont correctement placées sur les supports, les empêchent de sortir complètement et de basculer. Lorsque vous placez ou retirez des plats, tirez la grille jusqu'à la butée.



Pour retirer une grille

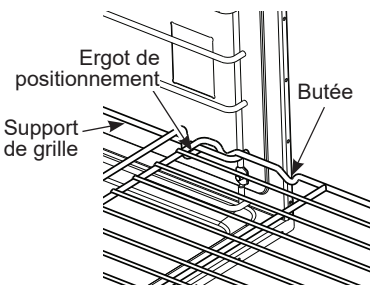
Tirez-la vers vous, inclinez l'extrémité avant vers le haut et retirez-la.

Pour remettre une grille

Inclinez l'avant de la grille vers le haut, accrochez les ergots arrière sous les supports de grille, poussez la grille vers l'arrière (au-delà des butées) et abaissez-la en position. Poussez la grille complètement.

Les grilles peuvent devenir difficiles à faire glisser, surtout après un cycle d'autonettoyage. Imbibez un chiffon doux ou un essuie-tout d'huile végétale et frottez les bords gauche et droit.

REMARQUE : L'utilisation d'autres huiles de cuisson, comme l'huile d'arachide, Pam® ou d'autres aérosols lubrifiants, peut entraîner une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les parois de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez une solution d'eau savonneuse ou de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.



ATTENTION Faites preuve de prudence lors du retrait d'une grille de la position la plus basse, car la porte peut être chaude.

UTILISATION DE L'APPAREIL

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.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MODES DE CUISSON

Votre nouveau four offre une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour obtenir des recommandations spécifiques à chaque type d'aliments, et consultez le menu des options de cuisson sur l'affichage de l'appareil pour des conseils de cuisson et d'autres recommandations lors du réglage d'un mode de cuisson. N'oubliez pas que votre nouveau four peut fonctionner différemment de celui qu'il remplace.

Modes de cuisson et de rôtissage

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

Bake (cuisson)

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, pressez **Bake**, entrez une température, puis pressez **Start**. Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

Cuisson par convection (sur certains modèles/four)

Le mode de cuisson par convection est conçu pour une cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur de l'élément inférieur ainsi que des éléments supérieur et arrière, en plus du mouvement d'air pour améliorer l'uniformité. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur Convection Bake (cuisson par convection), entrez une température, puis pressez **Start**. Le préchauffage est généralement recommandé quand on utilise ce mode.

Cuisson par convection sur plusieurs grilles (sur certains modèles/four)

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

Rôtissage par convection (sur certains modèles/four)

Le mode Convection Roast (rôtissage par convection) est conçu pour rôtir des viandes et des légumes sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieur, supérieur et arrière, ainsi que le mouvement de l'air, afin d'améliorer le brunissage et de réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments plus tôt que ce que la recette suggère, ou utilisez la sonde. Pour utiliser ce mode, pressez **Convection Roast (rôtissage par convection)**, entrez une température, puis pressez **Start**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Slow Roast (rôtissage lent) (sur certains modèles/fours)

Le mode de rôtissage lent (Slow Roast) est un mode de rôtissage spécial, sans préchauffage, qui utilise des impulsions de chaleur pour dorer l'extérieur des aliments tout en assurant une cuisson douce pour une cuisson intérieure plus uniforme. Le mode de rôtissage lent est conçu uniquement pour la cuisson sur une seule grille. Prévoyez que les aliments que vous cuisinerez habituellement avec le mode cuisson traditionnelle (Traditional Bake) ou rôtissage à convection (Convection Roast) prendront plus de temps à cuire avec le mode rôtissage lent. Il est recommandé d'utiliser la sonde alimentaire pour surveiller la cuisson. Des directives supplémentaires pour l'utilisation de ce mode se trouvent dans la section Guide de cuisson. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Slow Roast**, entrez une température, puis appuyez sur **Start**.

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 éclaboussements et la possibilité d'enflammer la graisse. Le grillage sur la position de grille 6 n'est pas recommandée.

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près de l'élément de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais et ceux qu'il faut bien cuire de part en part doivent se rôtir sur une position de grille plus éloignée de l'élément de grillage, ou il faut utiliser les modes Traditional Broil Lo ou Convection Broil Lo. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment en dessous de l'élément de grillage.

Broil (gril)

Le mode de grillage haute température utilise une chaleur intense de l'élément supérieur pour brunir les aliments. Utilisez Broil High pour les coupes de viande plus minces et/ou les aliments que vous préférez moins cuits à l'intérieur. Pour utiliser ce mode, pressez **Broil (gril)**, puis sélectionnez **High (élevé)** ou **Low (faible)** selon le niveau de saisie et la température interne souhaitées. puis pressez **Start**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Grillage par convection haute température (sur certains modèles/four)

Ce mode Convection Broil High utilise la chaleur intense de l'élément supérieur accompagnée d'un mouvement direct de l'air vers le bas depuis le haut du four pour améliorer la saisie et le brunissage. Pour utiliser ce mode, pressez **Convection Broil**, puis sélectionnez High (élevé) ou Low (faible) selon la quantité de saisie et la température interne souhaitées, puis pressez **Start**. Pour les meilleurs résultats, préchauffez le four durant 5 minutes lorsque vous utilisant ce mode.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MODES DE CUISSON (suite)

Friture à convection (sur certains modèles/four)

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 (fermentation)

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Sélectionnez **Proof (fermentation)**, puis appuyez sur **Start**. Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante.

Maintien au chaud

Le mode Warm (maintien au chaud) est destiné à conserver la température des aliments cuits pendant une durée maximale de 3 heures. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Warm (tenue au chaud)**, puis appuyez sur **Start (démarrer)**. Recouvrez les aliments qu'il faut maintenir humides sauf ceux que l'on souhaite croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas Warm pour réchauffer les aliments froids à l'exception des craquelins, des croustilles et des céréales sèches. On recommande aussi de ne pas garder les aliments au chaud durant plus de 2 heures.

Precision Cooking (cuisson de précision) (sur certains modèles/four)

La cuisson de précision est une expérience de cuisson guidée conçue pour vous offrir les meilleurs résultats de votre four pour des aliments spécifiques. Lorsque vous sélectionnez un aliment dans le menu Precision Cooking, les réglages recommandés du four pour cet aliment sont automatiquement choisis et des renseignements supplémentaires vous sont fournis afin de vous aider à obtenir le meilleur résultat possible.

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.

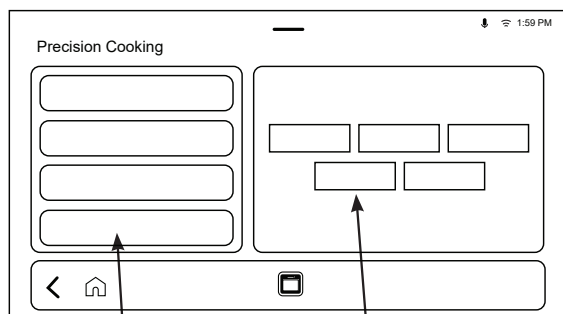
UTILISATION DE L'APPAREIL

MODES DE CUISSON (suite)

Réglage d'un mode de cuisson

À partir de l'écran d'accueil, sélectionnez le four lorsque vous utilisez un four double. Sélectionnez ensuite le mode de **Traditional Cooking (cuisson traditionnelle)** ou **Precision Cooking (cuisson de précision)**.

Si vous sélectionnez Precision Cooking (cuisson de précision), les catégories s'afficheront sur la partie gauche de l'écran et les options d'aliments s'afficheront sur la partie droite.



1. Catégories

2. Aliments

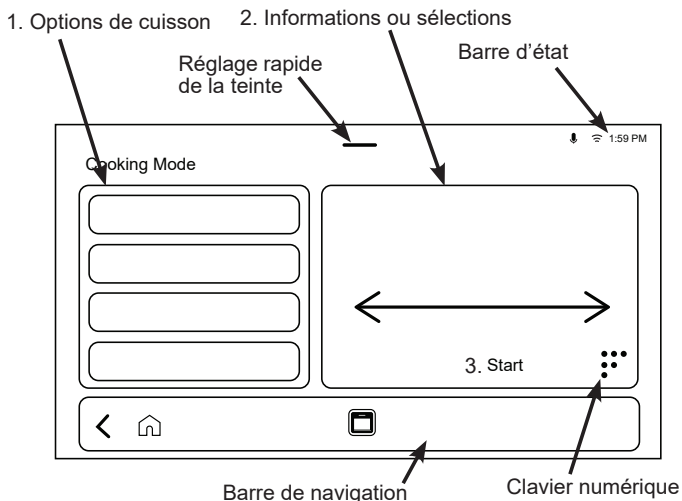
1. **Catégories** : Les aliments sont regroupés en catégories.

Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour voir toutes les catégories. Sélectionnez une catégorie pour afficher toutes les options d'aliments de cette catégorie sur le côté droit de l'écran.

2. **Aliments** : Faites défiler vers la gauche ou la droite pour voir toutes les options d'aliments d'une catégorie. Sélectionnez un aliment sur le côté droit de l'écran pour commencer la cuisson.

D'autres catégories et options d'aliments seront offertes lors de mises à jour logicielles. Connectez votre four pour avoir accès à ces mises à jour. Consultez la section Wi-Fi Connectivity (connectivité Wi-Fi) pour savoir comment connecter votre four.

Une fois que vous sélectionnez un mode de cuisson traditionnel ou un mode Precision Cooking, les options de cuisson s'affichent sur la partie gauche de l'écran et les informations concernant vos sélections s'affichent sur la partie droite de l'écran.



1. OPTIONS DE CUISSON

Une option de cuisson ne s'affiche que si elle est disponible ou requise pour le mode de cuisson sélectionné. Si une option de cuisson n'est pas affichée pour un mode de cuisson sélectionné, cela signifie qu'elle n'est pas disponible ou qu'elle n'est pas requise.

Notez que toute option de cuisson affichée pour un mode de cuisson aura des sélections par défaut, mais assurez-vous que les réglages et sélections par défaut correspondent à vos entrées souhaitées (comme la température réglée, la durée de cuisson, la taille ou le type) et au résultat attendu (degré de cuisson). Ceci est particulièrement important lors de l'utilisation des modes de cuisson de précision.

Assurez-vous de faire défiler vers le haut et vers le bas pour voir toutes les options de cuisson disponibles pour un mode de cuisson sélectionné.

Température

Lorsque vous sélectionnez une température de consigne du four, des températures prédéfinies sont affichées et peuvent être sélectionnées en faisant défiler horizontalement et en choisissant la température désirée.

L'option permettant de régler une température de cuisson personnalisée est disponible à l'aide du clavier numérique. Tous les modes de cuisson de précision ne nécessitent pas que vous régliez une température de cuisson.

Minuterie

Si le mode de cuisson sélectionné prend en charge une minuterie de cuisson, cette option vous permet de régler une minuterie de compte à rebours qui peut être programmée pour éteindre ou non le mode de cuisson à la fin du temps écoulé.

Certains modes de cuisson de précision ont une minuterie qui se règle automatiquement. Dans ces cas, l'option Minuterie ne s'affiche pas. Dans ce cas, le compte à rebours de la minuterie commence après avoir appuyé sur **Start**. Cette minuterie n'éteindra pas le four à la fin du temps écoulé.

Sonde

Cette option s'affiche si la sonde du four peut être utilisée avec un mode de cuisson traditionnel. Consultez la section Sonde pour plus de détails sur l'utilisation de la sonde du four.

Certains modes de cuisson de précision exigent l'utilisation de la sonde de four fournie avec le four. Pour ces cycles, des instructions de placement de la sonde sont fournies, mais la température de consigne de la sonde est déterminée par le mode de cuisson Precision sélectionné.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MODES DE CUISSON (suite)

Réglage d'un mode de cuisson

1. OPTIONS DE CUISSON (suite)

Conseils de cuisson

Cette option fournit des renseignements utiles adaptés au mode de cuisson sélectionné. Cela peut inclure des conseils sur la préparation des aliments, l'influence des ustensiles de cuisson sur les résultats ou des astuces pour éviter les dégâts dans la cavité du four.

Grille et ustensiles de cuisson

Pour certains modes Precision, cette option donne des suggestions sur l'emplacement de la grille et les ustensiles de cuisson à utiliser selon le mode sélectionné.

Nombre de grilles

Pour certains modes Precision (par exemple, les produits de boulangerie comme les biscuits), cette option propose des choix de cuisson sur une seule grille ou sur plusieurs grilles. Si cette option n'est pas affichée, il est prévu que vous cuisiniez sur une seule grille.

Degré de cuisson

Pour certains modes Precision (comme les steaks ou le bacon), cette option exige que vous choisissiez le degré de cuisson désiré pour l'aliment sélectionné. Certains aliments avec des options de degré de cuisson nécessitent la sonde, tandis que d'autres se basent sur la durée de cuisson. Lorsqu'un degré de cuisson est sélectionné, la cible de la sonde ou la durée de cuisson, ainsi que les conditions de cuisson du four, sont ajustées selon l'aliment choisi.

Taille

Pour certains modes Precision (comme le saumon), cette option exige que vous choisissiez parmi une liste de sélections afin d'adapter les conditions de cuisson et la durée en fonction des choix effectués.

Type

Pour certains modes Precision (comme le bacon), cette option exige que vous choisissiez parmi une liste de sélections (par exemple, épais, régulier ou coupe centrale pour le bacon) afin d'adapter les conditions de cuisson et la durée en fonction des choix effectués.

2. INFORMATIONS OU SÉLECTIONS

Le contenu de cette zone varie selon l'option active sélectionnée à gauche. Assurez-vous de faire glisser vers la gauche et la droite dans cette zone pour voir tout le contenu pertinent. Il peut y avoir des recommandations d'ustensiles de cuisson ou des conseils supplémentaires à consulter.

3. DÉMARRER

Vérifiez les réglages des options de cuisson, vos sélections et placez la ou les grilles du four avant d'appuyer sur **Start (démarrer)**.

UTILISATION DE L'APPAREIL

SONDE THERMIQUE (sur certains modèles)

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. Les recommandations concernant la température minimale sécuritaire des aliments sont fournies par le USDA et la FDA.

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.

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:

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. **REMARQUE** : La sonde ne peut pas être utilisée pendant les modes broil (griller), convection broil (griller par convection), déhydrate (déshydrater), warm (réchauffer), proof (levée).
3. Sélectionnez le mode et la température de cuisson désirés. Si le mode de cuisson prend en charge l'utilisation d'une sonde, la fenêtre de réglage de la sonde apparaîtra. Entrez la température d'aliment désirée et pressez **Start**. Vous pouvez régler la température de la sonde entre 100°F et 200°F.

REMARQUE : Si vous souhaitez préchauffer, effectuez cette étape avant l'étape 1.

Les modes de cuisson traditionnels (à l'exception de Slow Roast) mettent fin au mode lorsque la température de la sonde est atteinte, tandis que les modes de cuisson de précision et la cuisson lente n'en disposent pas.

Consignes d'entretien de la sonde thermique

REMARQUE : Certains modèles à deux fours sont munis d'une sonde dans le four supérieur seulement.

- 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.

UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE CUISSON

GUIDE DE CUISSON POUR FOUR MURAL DE 30 po

Le tableau ci-dessous fournit certaines lignes directrices pour les modes de cuisson habituels. Pour les modes Precision (mode Précision), les recommandations concernant les positions des grilles, etc., s'afficheront dans les instructions étape par étape à l'écran.

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 traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 et 4 ext.	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous). Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux des anges	Cuisson traditionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 et 4 plat 1 ext., 3 ext. et 5 plat 1 ext., 3 et 5 plat	Assurez une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Gril par convection élevé Gril traditionnel élevé	5	Utilisez la grille d'extension; pour des galettes espacées uniformément sur la grille de la lèchefrite, afin d'obtenir une surface bien saisie et un intérieur saignant, faites cuire le premier côté environ 3 minutes et le second côté environ 4 minutes. Abaissez l'aliment pour une cuisson plus en profondeur/moins saisie. Pour de meilleurs résultats, centrez l'aliment sous l'élément de grillage.
Biftecks et côtelettes	Gril par convection élevé Gril traditionnel élevé	5	Utilisez une lèchefrite; préchauffez 5 minutes si vous utilisez le mode Convection Broil (grillage par convection). Abaissez l'aliment pour une cuisson plus en profondeur/moins saisie. Surveillez les aliments étroitement lors du grillage. Pour de meilleurs résultats, centrez l'aliment sous l'élément de grillage.
Rôtis	Rôtissage à convection Asado lento	2 ou 3	Utilisez un plat à rebords bas, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Utilisez la fonction de sonde.
Volaille			
Poulet entier	Rôtissage à convection Asado lento	2 ou 3	Utilisez un plat à rebords bas, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Utilisez la fonction de sonde.
Poitrines de poulet avec os, cuisses, pilons	Gril bas Rôtissage à convection Asado lento	3	Utilisez un plat à rebords bas, comme une lèchefrite. Utilisez la fonction de sonde. Si l'aliment est pané ou enrobé de sauce, évitez les modes Broil Hi (grillage maximal). Grillez d'abord avec le côté peau vers le bas. Surveillez les aliments étroitement lors du grillage. Pour les meilleurs résultats lors du grillage, centrez l'aliment sous l'élément de grillage.
Poitrines de poulet désossées	Gril par convection faible Cuisson traditionnelle	3	Préchauffez 5 minutes si vous utilisez le mode Convection Broil (grillage par convection). Abaissez l'aliment pour une cuisson plus en profondeur/moins saisie et montez-le pour une saisie/brunissage accru lors du grillage. Pour les meilleurs résultats lors du grillage, centrez l'aliment sous l'élément de grillage.
Dinde entière	Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un plat à rebords bas, comme une lèchefrite. Utilisez la fonction de sonde.
Poitrine de dinde	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un plat à rebords bas, comme une lèchefrite. Utilisez la fonction de sonde.
Poisson	Gril par convection faible Gril bas	5 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)	Préchauffez 5 minutes lors du grillage par convection. Surveillez les aliments étroitement lors du grillage. Pour de meilleurs résultats, centrez l'aliment sous l'élément de grillage.
	Asado lento	3	
Mets mijotés	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez le mode Convection Broil Crisp (grillage croustillant par convection) pendant les 2 à 5 dernières minutes de cuisson pour faire fondre/dorer le fromage ou rendre la surface croustillante.
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 et 4 ext.	Décalez les pizzas afin qu'elles ne soient pas placées directement l'une au-dessus de l'autre lors de la cuisson sur la grille. Utilisez des ustensiles de cuisson brillants. Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
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 cuisson brillants.
	Frir avec air	3 ou 4	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 et 4 ext.	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants. Changez la position des aliments à mi-cuisson pour des résultats plus uniformes.

Les recommandations concernant la température minimale sécuritaire des aliments sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre alimentaire pour mesurer la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE CUISSON

GUIDE DE CUISSON POUR FOUR MURAL DE 27 po

Le tableau ci-dessous fournit certaines lignes directrices pour les modes de cuisson habituels. Pour les modes Precision (mode Précision),

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 traditionnelle	2 ext. ou 3 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles Cuisson traditionnelle	2 ext. et 5 plat 3 et 5 plat	Position de grille extensible 2. Assurez une circulation d'air adéquate.
Gâteaux des anges	Cuisson traditionnelle	1	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	2 ext. ou 3 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 ext. et 5 plat 1 ext, 3 plat, et 5 plat	Position de grille extensible 2. Assurez une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Gril élevé	5	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Gril élevé	5	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Rôtis	Rôtissage par convection Asado lento	1 ou 2 ext. 2 ou 3 plat	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Rôtissage par convection Asado lento	1 ou 2 ext. 2 ou 3 plat	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrines de poulet avec os, pilons, hauts de cuisse	Gril bas Rôtissage par convection Asado lento	2 ext. ou 3 plat	Si les aliments sont panés ou enrobés de sauce, évitez les modes Broil Hi (gril élevé). Faites griller d'abord le côté peau vers le bas. Surveillez attentivement les aliments lors du grillage. Pour une performance optimale lors du grillage, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Poitrines de poulet désossées	Gril bas Cuisson	2 ext. ou 3 plat	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	Rôtissage par convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Rôtissage par convection	2 ext. ou 3 plat	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poisson	Gril bas	5 (1/2 po ou moins) 4 (>1/2 po)	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.
	Asado lento	3	
Mets mijotés	Cuisson par convection 1 grille Cuisson	2 ext. ou 3 plat	
Aliments préparés surgelés			
Pizza sur une seule grille	Cuisson par convection 1 grille Cuisson	2 ext. ou 3 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 ext. et 5 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants. Disposez les pizzas de façon décalée afin qu'elles ne soient pas placées directement l'une au-dessus de l'autre lors de la cuisson sur la grille.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	2 ext. et 3 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
	Friteuse à air	3 ext. et 4 plat	Utilisez des ustensiles de cuisson forcés ou une plaque à biscuits lorsque vous utilisez le mode Air Fry (friture à convection).
Pizza, frites, tater tots, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 ext. et 5 plat	Assurez une circulation d'air adéquate. Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.

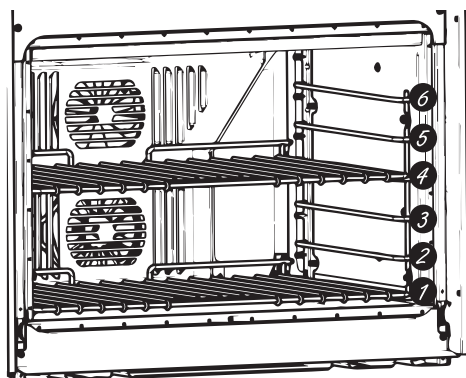
Les recommandations concernant la température minimale sécuritaire des aliments sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre alimentaire pour mesurer la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE CUISSON

RECOMMANDATIONS POUR LE PLACEMENT DES GÂTEAUX EN ÉTAGES

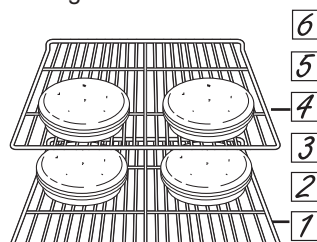
Modèles à double ventilateur de convection :



Le four comporte 6 positions de grille

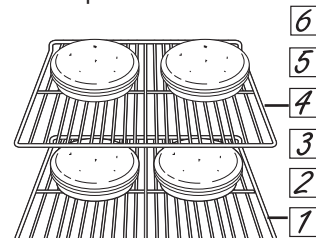
Configurations du ventilateur de convection double de 30 po

Configuration de cuisson



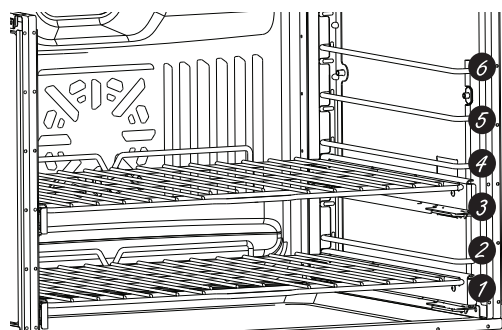
Lorsque vous faites cuire quatre étages de gâteau à la fois, utilisez les grilles 1 et 4 extension. Placez les moules comme illustré, de façon à ce qu'aucun moule ne soit directement au-dessus d'un autre.

Cuisson par convection multi



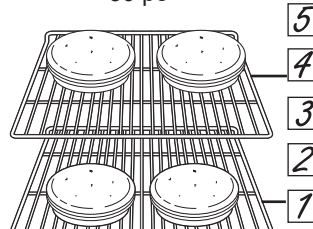
Lorsque vous utilisez la cuisson par convection multi, utilisez les grilles 1 et 4 extension et centrez les gâteaux sur chaque grille comme illustré.

Modèles à ventilateur de convection simple :



Le four comporte 6 positions de grille

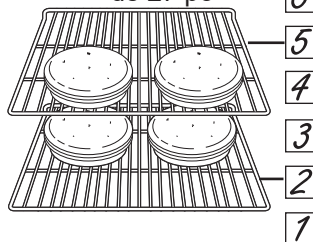
Configuration Bake & Convection Bake Multi 30 po



Lors de la cuisson ou de la cuisson par convection de quatre couches de gâteau à la fois, utilisez les grilles 1 extension et 4 plate. Placez les moules comme illustré, de façon à ce qu'aucun moule ne soit directement au-dessus d'un autre.

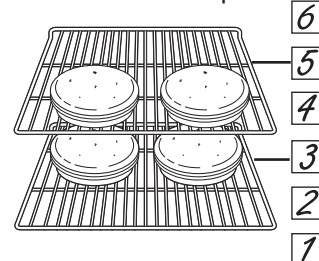
Configurations de 27 po

Cuisson par convection de 27 po



Lors de la cuisson par convection de 4 couches de gâteau à la fois, utilisez les grilles 2 extension et 5 plate. Placez les moules comme illustré, de façon à ce qu'aucun moule ne soit directement au-dessus d'un autre.

Cuisson de 27 po



Lors de la cuisson de 4 couches de gâteau à la fois, utilisez les grilles 3 et 6 plate. Placez les moules comme illustré, de façon à ce qu'aucun moule ne soit directement au-dessus d'un autre.

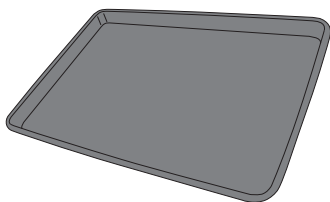
UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE FRITURE À CONVECTION

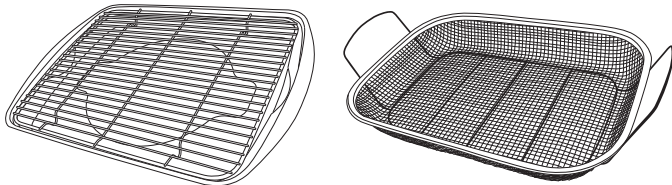
Le mode de friture à convection est un mode de cuisson à convection sans préchauffage conçu pour obtenir un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez **Air Fry (Friture à convection)** puis sélectionnez la température de réglage désirée et appuyez sur **Start (mise 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. Pour de meilleurs résultats, les aliments ne doivent pas se chevaucher.
- Faites bien cuire les aliments pour aider à prévenir les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations de température minimale sécuritaire pour les aliments sont fournies par le USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre alimentaire pour mesurer la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

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 fécule 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 fécule 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.		

UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE RÔTISSAGE

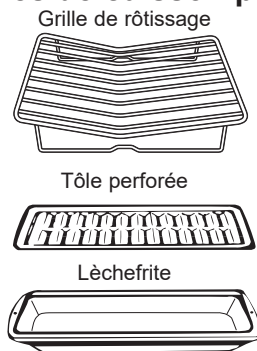
Votre nouveau four offre deux modes de cuisson conçus spécialement pour le rôtissage : Slow Roast (rôtissage lent) et Convection Roast (rôtissage par convection).

Le mode Slow Roast utilise des impulsions de chaleur et le mouvement d'air du ventilateur de convection pour dorer l'extérieur des aliments tout en assurant une cuisson douce pour une cuisson interne plus uniforme par rapport au mode Convection Roast. Le mode Slow Roast peut être réglé entre 170 °F (77 °C) et 350 °F (177 °C). Slow Roast est conçu pour être utilisé sans préchauffage.

Le mode Convection Roast utilise le mouvement d'air du ventilateur de convection pour dorer la surface des aliments plus rapidement que le mode Traditional Bake (cuisson traditionnelle). Convection Roast peut être réglé entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). Le mode Convection Roast inclut un préchauffage, mais pour la plupart des aliments, le préchauffage n'est pas nécessaire.

Directives sur les ustensiles de cuisson pour le rôtissage

- Plat à rôtir (avec ou sans grille)
- Plaque de cuisson
- Plat à griller (avec ou sans grille)



Conseils généraux pour le rôtissage

- Les modes de rôtissage doivent être utilisés uniquement pour la cuisson sur une seule grille.
- Placez la grille de façon à ce que les aliments soient centrés dans le four, ou pour un brunissement supérieur accru sur les aliments minces, placez-les plus près de l'élément de grillage.
- **Slow Roast** : Prévoyez que les aliments que vous cuisineriez normalement en mode Traditional Bake prendront 1,5 à 2 fois plus de temps à cuire.
- **Convection Roast** : Vérifiez les aliments plus tôt que le temps indiqué sur l'emballage ou dans la recette.
- Il est recommandé d'utiliser la sonde alimentaire pour surveiller la cuisson des grosses pièces de viande. Consultez la section Sonde pour plus d'informations sur l'utilisation de la sonde.
- En général, laissez les aliments découverts pendant le rôtissage pour permettre le brunissement. Si les aliments brunissent trop rapidement mais nécessitent plus de temps de cuisson, couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments lors du rôtissage.
- Les aliments comme les légumes rôtis bruniront mieux et cuiront plus rapidement s'ils ne sont pas entassés dans le plat.
- Pour les cuissons où les aliments sont couverts, comme le braisage ou la cuisson lente, utilisez le mode Traditional Bake (cuisson traditionnelle) plutôt qu'un mode de rôtissage.
- Faites toujours bien cuire les aliments pour aider à prévenir les maladies d'origine alimentaire. Les températures minimales sécuritaires recommandées sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre alimentaire pour vérifier la température des aliments à plusieurs endroits.

Températures recommandées du four pour le rôtissage

Aliment	Slow Roast	Convection Roast	Suggestions supplémentaires
Rôti de bœuf, d'agneau ou de porc	250-325 °F (121-163 °C)	350-425 °F (177-218 °C)	Utilisez Precision Cooking (cuisson de précision) pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour le filet de bœuf et la côte de bœuf (sur certains modèles)
Biftecks ou côtelettes de bœuf, d'agneau ou de porc	250-325 °F (121-163 °C)	350-425 °F (177-218 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour les biftecks de bœuf
Poitrines, pilons et cuisses de poulet (avec peau)	275-350 °F (135-177 °C)	325-375 °F (163-191 °C)	Le poulet avec peau est recommandé pour le rôtissage, car le poulet sans peau peut devenir coriace
Poulet entier	300-350 °F (149-177 °C)	350-400 °F (177-204 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour le poulet entier
Poisson	200-250 °F (93-121 °C)	400-425 °F (204-218 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour les filets de saumon
Pommes de terre, coupées	Non recommandé	400-450 °F (204-232 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour les pommes de terre coupées
Pommes de terre entières	Non recommandé	400-450 °F (204-232 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour les pommes de terre entières
Dinde entière	Non recommandé	300-350 °F (149-177 °C)	Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour la dinde entière
Légumes, coupés ou petits	255-350 °F (124-177 °C)	400-450 °F (204-232 °C)	Les légumes comme les oignons, l'ail, l'aubergine et les légumes racines peuvent être rôtis lentement à basse température. Utilisez des températures plus élevées pour le rôtissage lent de légumes comme les champignons et le chou-fleur. Utilisez Precision Cooking pour une expérience guidée et des réglages personnalisés pour certains légumes rôtis
Légumes, gros	275-325 °F (135-163 °C)	350-400 °F (177-204 °C)	Coupez la courge entière en deux et faites-la rôtir côté coupé vers le bas

Consultez le Guide de cuisson pour plus de détails et des recommandations sur la position des grilles selon les aliments.

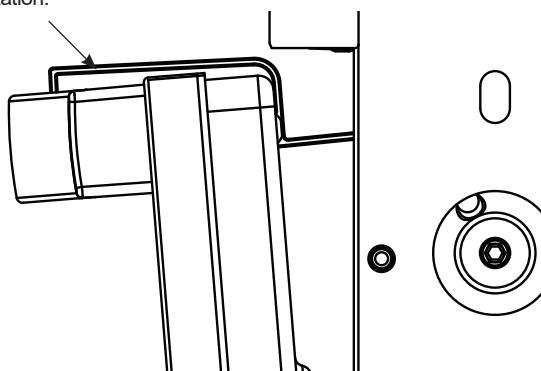
Utilisez la sonde alimentaire pour surveiller la cuisson des grosses pièces de viande afin de déterminer quand les aliments sont prêts.

UTILISATION DE L'APPAREIL

GUIDE DE DÉSHYDRATATION (four supérieur seulement, modèles à deux fours)

Dehydrate est un mode de convection spécial conçu pour déshydrater des aliments tels que fruits, légumes ou herbes, et préparer des pâtes de fruits déshydratés ou des charquis. Le mode Dehydrate utilise un flux d'air et une chaleur basse pour retirer l'humidité des aliments. La porte doit être partiellement ouverte lorsque le mode Hydrate est en marche. Utilisez l'espaceur de porte fourni avec votre four pour maintenir la porte ouverte dans la position appropriée illustrée ci-dessous. Une fois l'espaceur en place, sélectionnez **Dehydrate**, entrez la température désirée et pressez **Start**. Vous pouvez régler la température entre 105°F et 225°F. Lorsque le mode Dehydrate est en marche, la fonction d'arrêt automatique au bout de 12 heures est désactivée.

Espaceur de porte
à utiliser en cours
de déshydratation.



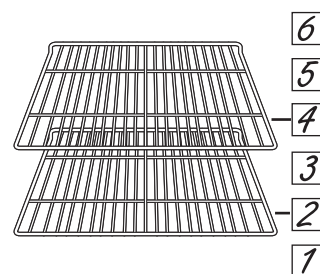
- Consultez des livres et des ressources en ligne pour la façon appropriée et sûre de déshydrater des aliments.
- Déshydrater à une température trop élevée peut empêcher l'intérieur des aliments de sécher suffisamment.
- Déshydrater à une température trop basse ou trop lentement peut favoriser la croissance de micro-organismes et mener à du gaspillage ou des maladies d'origine alimentaire.
- Ne vous fiez pas à l'aspect ou la texture extérieurs, vérifiez l'intérieur des aliments pour vous assurer qu'ils sont suffisamment secs.
- Le durée de la déshydratation varie selon la condition initiale et la quantité de l'aliment, l'humidité ambiante, le réglage de la température, etc. Des morceaux d'aliment plus petits et plus minces vont se déshydrater plus rapidement.
- Pour les meilleurs résultats dans le mode de déshydratation, utilisez des grilles de petites dimensions pour permettre à l'air d'atteindre les aliments par tous les côtés. Ces grilles pourront se placer directement sur la grille du four. Pour déshydrater des purées, vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou des toiles de cuisson en silicone.

- Il est normal d'apercevoir de l'humidité sur l'intérieur des surfaces du four lors de la déshydratation.
- Certains aliments profiteront d'un prétraitement.
- Retirez l'humidité excédentaire de l'extérieur des aliments avant la déshydratation.
- Percez, vérifiez ou coupez des aliments tels que bleuets, canneberges ou raisins avant la déshydratation.
- Séchez périodiquement les viandes pour retirer l'excès de gras pendant la déshydratation.
- Déshydrater plus de 4 grilles à la fois n'est pas recommandé.

Type d'aliment	Température recommandée (°F)	Temps de séchage prévu (heures)
Fruits	130-140	4 - 36
Herbes	105-115	2 - 18
Viande/ Charqui*	145-165	4 - 12
Légumes	125-130	3 - 24

*La viande doit être chauffée à 165°F avant la déshydratation. Consultez le site [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov) pour plus d'informations.

Nombre de grilles durant la déshydratation	Positions de grille dans le four
1 grille	3 (plates ou extensions)
2 grille	2 (extensions) et 4 (plates)
3 grille	2 (plates), 3 (extensions) et 5 (plates)
4 grille	2 (plates), 3 (plates), 4 (plates) et 5 (plates)



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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, consultez les renseignements sur le volet des réglages rapides (Quick Settings Shade) dans la section Réglages d'affichage de l'appareil (Appliance Display Settings). 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.

REMARQUE : NE PAS utiliser d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer les orifices du microphone (sur certains modèles).

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 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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, puis nettoyez-les et rincez-les.

IMPORTANT: Pour les fours munis d'une caméra dans la porte : si la vitre de la porte n'est pas propre, la clarté de l'image de la caméra peut être affectée. Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour nettoyer correctement la vitre de la porte.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four (sauf si certifié pour four à autonettoyage), de nettoyant liquide fort 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

La fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) est conçue pour chauffer suffisamment l'eau ajoutée au fond afin qu'elle atteigne une température permettant à la vapeur de se condenser sur les saletés alimentaires. Ce processus ramollit les résidus, ce qui facilite leur élimination.

Le four doit être froid avant de commencer un cycle Steam Clean (nettoyage à la vapeur). Cela permet d'essuyer en toute sécurité les graisses et saletés au fond du four au préalable. De plus, cela prévient le risque de choc thermique et de fissuration de l'émail pouvant résulter du versement d'eau froide sur une surface de four chaude.

Versez une tasse d'eau (250 ml) dans le fond du four. Fermez la porte. Sélectionnez **Steam Clean (nettoyage à la vapeur)**, et appuyez sur **Start (démarrer)** à droite de l'écran. Vous ne devez pas ouvrir la porte pendant les 30 minutes du cycle Steam Clean (nettoyage à la vapeur), car cela réduira l'efficacité du nettoyage. Essuyez tout excès d'eau et toute saleté restante. **NOTE :** L'eau au fond du four peut être chaude immédiatement après la fin du cycle.

Autonettoyage

Lisez les instructions relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser la fonction Self Clean (autonettoyage). La fonction self clean 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 cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés dans le four. Retirez tous les articles du four, à l'exception des grilles émaillées (de couleur foncée). Les grilles brillantes ou argentées, la sonde thermique, ainsi que tout ustensile de cuisson ou autre article doivent être retirés du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Fermez la porte. Si vous utilisez un four double, sélectionnez le four que vous souhaitez nettoyer. Sélectionnez **Self Clean (autonettoyage)**. Choisissez un cycle de 3, 4 ou 5 heures, puis sélectionnez **Start (mise en marche)**. Pour les fours très sales, il est recommandé d'utiliser la durée maximale de 5 heures. Si vous souhaitez utiliser la durée par défaut, appuyez sur **Start (mise en marche)** immédiatement après avoir sélectionné **Self Clean (autonettoyage)**. Le four indiquera que la porte est verrouillée et affichera le temps restant du cycle. Appuyez sur **Cancel (annuler)** si vous souhaitez arrêter le cycle. Le four s'éteindra automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage sera terminé. La porte demeurera verrouillée jusqu'à ce que le four ait 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU FOUR – INTÉRIEUR

Probe (Sonde thermique)

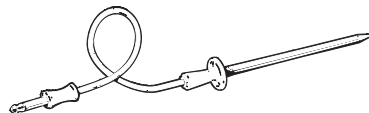
La sonde thermique peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer imbibé de savon.

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.



GRILLES DE FOUR

Si les grilles fournies avec votre four sont des grilles émaillées foncées, non brillantes, elles peuvent rester dans le four pendant le cycle d'autonettoyage sans être endommagées.

Pour nettoyer les grilles manuellement, utilisez de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de ne pas laver les glissières d'une grille extensible.

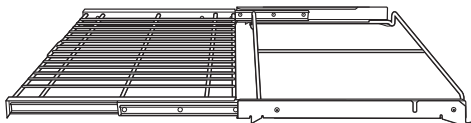
Si les grilles deviennent plus difficiles à retirer du four, mettez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et frottez les supports de grille du four. **NE PAS** appliquer l'huile sur la glissière d'une grille extensible.

REMARQUE : L'utilisation d'autres huiles de cuisson comme l'huile d'arachide, Pam® ou d'autres aérosols lubrifiants peut entraîner une décoloration ou un résidu de couleur rouille sur les grilles et les parois de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez une solution d'eau et de savon ou de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

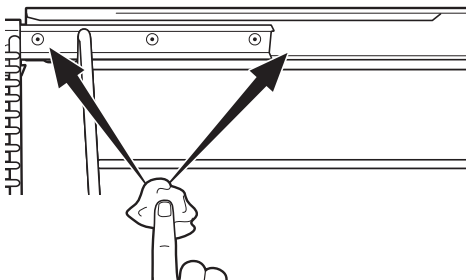
Périodiquement, il peut être nécessaire de lubrifier les grilles du four à l'aide du lubrifiant fourni avec votre four. Pour commander du lubrifiant supplémentaire, consultez la section accessoires de ce manuel.

Utilisation du four :

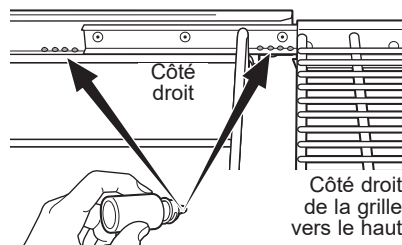
1. Retirez la grille du four. Voir la section Grilles de four extensibles.
2. Dépliez totalement la grille sur la table ou le plan de travail. Nous vous recommandons de placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



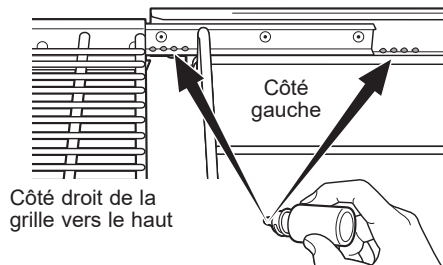
3. Si vous constatez la présence de résidus sur les barres coulissantes, éliminez-les à l'aide d'une serviette en papier.
- REMARQUE :** Tout lubrifiant essuyé doit être réappliqué.



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

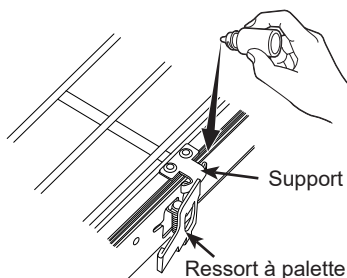


5. Faites de même pour le mécanisme coulissant droit.



6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étaler le lubrifiant.
7. Remplacez le bouchon du lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6. (Pour les supports de grille moulés uniquement dans la paroi de la cavité du four.)

De plus, pour une performance de glissement optimale, assurez-vous d'ajouter quelques gouttes de lubrifiant sur le support (bracket) et le ressort à palette (paddle spring) illustrés ci-dessous :



<https://products.geappliances.com/appliance/gea-support-search-content?contentId=18673>

8. Fermez la grille, placez la grille avec le côté droit à la verticale et introduisez-la dans le four. Voir la section Grilles de cuisson extensibles.
9. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque grille.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PORTES FRANÇAISES (sur certains modèles)

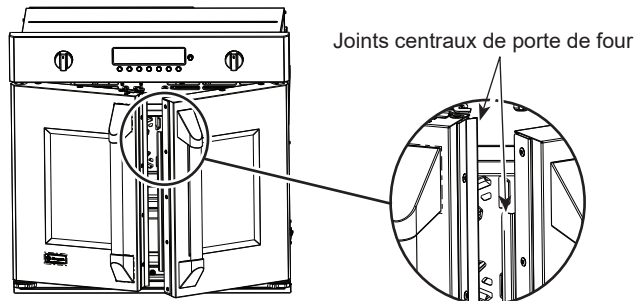
Joint Central de Porte de Four Français

Si vous remarquez une décoloration des deux joints centraux de porte qui ne peut être enlevée avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable conçu pour éliminer la décoloration due à la chaleur et/ou le ternissement.

NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer métalliques, de nettoyants commerciaux pour four ni d'objets pointus pour tenter de nettoyer les joints centraux, car cela pourrait endommager ces pièces de porte.

Portes de Four Françaises

Les portes de four françaises ne sont ni amovibles ni réparables par le consommateur. Veuillez planifier un service en ligne à monogram.com.



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.

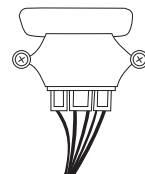
1. Coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser un tournevis à lame plate ou un couteau à beurre entre le boîtier métallique et le couvercle en verre de l'ampoule. **REMARQUE** : Sur certains modèles, il y a une attache 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PORTE DU FOUR

La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous enlevez ou soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Sur les hottes avec une caméra : Avant de retirer la porte, déconnectez le faisceau de fils de la caméra en débranchant le connecteur inséré dans le bas de la porte.



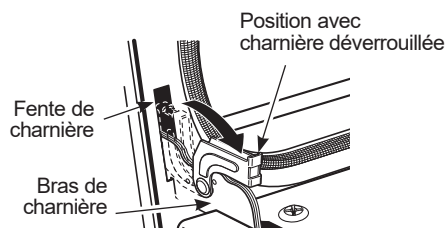
IMPORTANT : si la vitre de la porte ou le couvercle de la lampe du four ne sont pas propres, la clarté de l'image de la caméra peut être affectée. Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour nettoyer correctement la vitre de la porte. Pour de meilleurs résultats, nettoyez la vitre de la porte et le couvercle de la lampe du four immédiatement après un renversement, une fois que le four a refroidi.

Retrait de la porte du four (sur certains modèles)

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

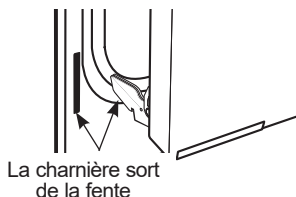
Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte du four aussi loin qu'elle le pourra.
2. 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!**



3. 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).
4. Soulevez la porte verticalement puis vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras des charnières sortent des fentes.

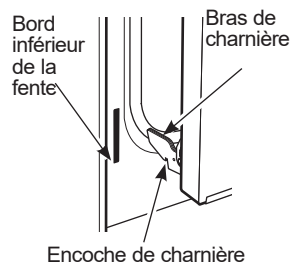
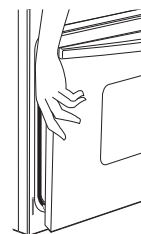
REMARQUE : La porte du four est très lourde. Assurez-vous d'avoir une prise solide avant de soulever la porte hors des charnières. Usez de prudence une fois la porte retirée. Ne déposez pas la porte sur sa poignée. Cela pourrait causer des bosses ou des rayures.



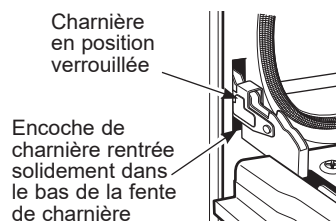
Remise en place de la porte du four

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

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



3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte n'est pas totalement ouverte, l'encoche ne reposera pas à fond sur le bord inférieur de la fente.
4. Poussez les verrous de charnière vers le haut contre le cadre frontal de la cavité du four, jusqu'à la position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.



CONSEILS DE DÉPANNAGE... Avant de contacter le service de dépannage

Économisez temps et argent! Consultez les tableaux des pages suivantes avant de faire appel au service. Visionnez des vidéos d'auto-assistance et la FAQ à bodewell.com/faqs.

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.	Consultez les sections « Utilisation de l'appareil » et « Réglage d'un mode de cuisson ».
	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. Vous pourriez entendre les éléments chauffants de votre four « cliquer » plus souvent que dans les anciens modèles afin d'obtenir de meilleurs résultats pendant les cycles de cuisson et de nettoyage.	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 Cancel pour arrêter le cycle. Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendez que la porte se déverrouille. Essuyez les saletés excédentaires et réinitialisez le cycle de nettoyage.

CONSEILS DE DÉPANNAGE... Avant de contacter le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Fumée excessive en mode de cuisson au grill	Les aliments sont trop près de l'élément.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
« 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 tactile ne répond pas correctement	Placez toute votre main sur l'écran tactile pendant 5 secondes, puis retirez-la pour réinitialiser la sensibilité de l'écran tactile.
	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'événement	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut automatiquement se mettre en marche.	Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1 h 30 après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection multiple).
Le four ne fonctionne pas à distance	Problèmes de routeur, pas de signal sans fil, etc.	Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil du four, veuillez appeler le 1-800-220-6899.
	Le four n'est pas connecté.	
L'image de la caméra n'est pas claire	La vitre de la porte du four est sale.	Suivez les instructions de la section Nettoyage du four pour la nettoyer correctement.
Aucune image sur l'application de la caméra	Le câble de la caméra est débranché.	Assurez-vous que le câble de caméra est branché dans le bas de la porte.

Garantie limitée du four mural

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez Bodewell.com/schedule-repair-service, ou appelez **833-4BODEWELL** (833-426-3393). Au Canada, veuillez visiter electromenagersge.ca/soutien-apres-vente. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cela permet au technicien de l'atelier de réparation GE Appliances de diagnostiquer rapidement toute défaillance de votre électroménager et à GE Appliances d'améliorer la qualité de ses produits. Si vous ne souhaitez pas transmettre les données de votre appareil à GE Appliances, veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

Durant une période de	GE Appliances remplacera
Un an depuis la date d'achat d'origine	Toute pièce défectueuse en raison d'un vice de matière ou de fabrication. Durant cette garantie limitée d'un an , GE Appliances assumera tous les frais de main-d'œuvre et de service à domicile afférents au remplacement de la pièce défectueuse.
Deux ans depuis la date d'achat d'origine de four de marque Monogram	Toute pièce défectueuse en raison d'un vice de matière ou de fabrication. Durant cette garantie limitée de deux ans , GE Appliances assumera tous les frais de main-d'œuvre et de service à domicile afférents au remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que GE Appliances ne couvre pas :

- L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Une panne du produit suite à une utilisation abusive ou inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.
- Le remplacement des fusibles de votre résidence ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou 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.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de la présente garantie limitée. Toutes garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à un an ou à la plus courte période permise par la loi.

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

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

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

AU CANADA (INCLUANT LA PROVINCE DE QUÉBEC) :

Cette garantie limitée s'étend à l'acheteur initial et à tous les propriétaires ultérieurs pour les produits achetés au Canada, y compris au Québec, et qui sont destinés à un usage domestique au Canada, y compris au Québec. Toutefois, si le produit se trouve dans une région où un réparateur agréé GE Appliances n'est pas disponible, vous pourriez être tenu de payer des frais de déplacement ou de vous rendre dans un centre de service agréé GE Appliances. Certains territoires, comme le Québec, interdisent l'exclusion ou la restriction des dommages collatéraux ou indirects. Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques ; vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une province à l'autre, y compris au Québec. Pour en savoir plus sur vos droits légaux, adressez-vous à votre bureau régional ou provincial de protection des consommateurs.

À L'INTENTION DES CONSOMMATEURS QUÉBÉCOIS UNIQUEMENT - AVIS SUR LA GARANTIE DE DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE, DES SERVICES DE RÉPARATION ET DES RENSEIGNEMENTS NÉCESSAIRES À LA RÉPARATION OU À L'ENTRETIEN (ART. 39 DE LA LOI SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR):

Veuillez noter que MC Commercial Inc. (« MC Commercial ») ne garantit pas, au sens de l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, et des articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par MC Commercial.

Veuillez noter que MC Commercial Inc. continue d'offrir la garantie limitée du fabricant, telle qu'énoncée dans le manuel du propriétaire ou le guide rapide. Cette garantie limitée diffère de la garantie légale de disponibilité énoncée à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur.

Garant : MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

PROLONGATION DE GARANTIE : Achetez un contrat d'entretien GE Appliances et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant toute la durée de votre garantie. Vous pouvez vous le procurer en tout temps sur

electromenagersge.ca/achat-dune-garantie-prolongee

ou en composant le 866-884-5646 durant les heures normales de bureau. Le service après-vente GE Appliances sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

ACCESSOIRES

Vous manquez de quelque chose?

Monogram 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 pour acier inoxydable

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable

Lubrifiant à base

* 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).

NOTES

