



MANUEL DE L'UTILISATEUR

**Four électrique encastré simple
à convection directe de 30 po**
**Four électrique encastré double
à convection directe de 30 po**

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE	2
SERVICE À LA CLIENTÈLE	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
UTILISATION DU FOUR	6
Commandes du four	7
Commandes du four encastré double	8
Réglages	8
Sabbat	10
Grilles de four	11
Papier d'aluminium et protections pour four	12
Modes de cuisson	13
Sonde thermique	15
Ustensiles de cuisson	16
Guide de cuisson	17
Guide de déshydratation	18
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	19
Four	19
Sonde thermique	20
Grilles de four	20
Remplacement de la poignée du four	20
Portes du four	20
Lampe du four	21
DÉPANNAGE	22
GARANTIE LIMITÉE MONOGRAM	24
ACCESSOIRES	25

RENSEIGNEMENTS SUR LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLE

ZTS90DS, ZTD90DS

ZTS90DP, ZTD90DP

INSCRIVEZ CI-DESSOUS LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL.

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette située sur la garniture latérale ou à l'intérieur de la porte du four (four inférieur).

Servez-vous de ces numéros dans toute correspondance ou durant tout appel concernant votre appareil.

Veillez écrire ces numéros :

Numéro de modèle

Numéro de série

SERVICE À LA CLIENTÈLE

ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

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

Aux États-Unis : **Monogram.com**

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/

DEMANDE DE SERVICE

Le service de réparation par un expert de Monogram n'est qu'à un pas de votre porte. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.

Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/ ou appelez le 888-880-3030.

GARANTIES PROLONGÉES

Procurez-vous une garantie prolongée Monogram et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie.

Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : **Monogram.ca** ou appelez le 800-290-9029.

CONNECTIVITÉ À DISTANCE

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à **Monogram.com** ou appelez le 800-444-1845 (aux États-Unis seulement).

PIÈCES ET ACCESSOIRES

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

Aux États-Unis : **Monogram.com** ou appelez au 800-444-1845 pendant les heures normales d'ouverture.

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

Les clients au Canada doivent consulter le centre de service MC COMMERCIAL INC. le plus proche, visiter notre site Web à **Monogram.ca** ou appeler au 888-880-3030.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures graves ou fatales.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
 - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
 - Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
 - Avant d'effectuer une réparation, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
 - Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- ⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'un four, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur le four pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées isolantes sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées isolantes.
 - N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
 - Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent les ouvertures des événements, les surfaces situées autour de ces ouvertures de même que les interstices situés autour de la porte de four.
 - Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
 - Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte, sauf celle décrite dans ce manuel. Les protections pour four sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager l'électroménager ou provoquer un risque d'électrocution, de la fumée ou un incendie.
 - Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre ou les tableaux de commande. Cela pourrait entraîner un bris du verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des blessures par coupure pourraient en résulter.
 - Faites bien cuire la viande et la volaille. La température interne de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DU FOUR

Le non-respect de cette consigne pourrait causer un incendie ou des blessures.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans ou à proximité du four, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou à proximité du four peut s'enflammer.
- **Fonctionnement à distance** – Cet appareil peut être configuré pour permettre le fonctionnement à distance en tout temps. Ne rangez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur de cet appareil.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR ÉVITER LES BLESSURES ET EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant la cuisson, étouffez les flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force. L'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage peut provoquer la projection d'un jet de flammes. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse située dans le four peut s'enflammer.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la poignée isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirer les grilles standard vers leurs butées d'arrêt, ou la grille coulissante jusqu'à sa position d'ouverture complète, est pratique pour soulever les plats lourds. Cela permet également de se protéger contre les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson, des pierres de cuisson ou à pizza, du papier d'aluminium ou d'autres types de protection sur la sole du four. 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.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température suffisamment élevée pour brûler les résidus alimentaires présents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant de lancer la fonction d'autonettoyage, retirez les grilles de four de couleur argentée brillante (sur certains modèles), la sonde, toute feuille d'aluminium et toute lèche-frite, grille et autres ustensiles de cuisine. Les grilles de four à revêtement de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de faire fonctionner le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou de revêtement protecteur pour four sur aucune des parties internes ou externes du four.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Le dispositif d'activation à distance installé dans ce four a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites ont été mises en place pour :

a) assurer une protection raisonnable contre les interférences en milieu résidentiel. Cet appareil génère, utilise et émet des fréquences radio. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut générer des interférences perturbant les radiocommunications. Cependant, rien ne garantit que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences qui perturbent la réception des ondes radio ou de télévision (cela peut être vérifié en arrêtant l'appareil, puis en le remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :

- Réorienter ou changer l'emplacement de l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant ou sur un circuit différent du récepteur.
- Demander de l'aide du détaillant de l'appareil ou d'un technicien en radio/télévision expérimenté.

b) accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

Veillez noter que tout changement ou toute modification apportés au dispositif de communication sans fil de cet appareil qui n'est pas expressément approuvé par le fabricant peut annuler votre droit à l'utiliser.

POUR RETIRER LA PELLICULE PROTECTRICE ET LE RUBAN ADHÉSIF D'EMBALLAGE

Saisissez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour vous assurer de ne pas endommager le fini de l'appareil lorsque vous enlevez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

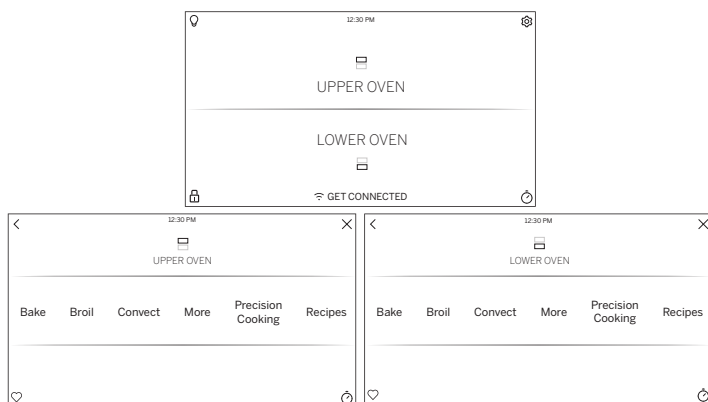
REMARQUE : Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après si elle cuit.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

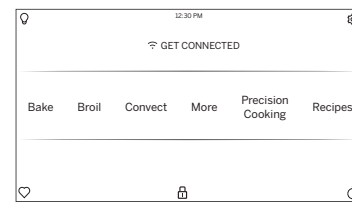
UTILISATION DU FOUR

COMMANDES DU FOUR

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



Menus principaux du four encastré double



Menu principal du four encastré simple

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

Lorsque vous utilisez un four double, vous pouvez régler des modes de fonctionnement séparés dans chaque four. Le four sélectionné apparaît au-dessus des modes de cuisson. **REMARQUE** : Si vous utilisez un four simple, il n'y aura pas de sélection de four.

Bake (cuisson)

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

Broil (gril)

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

Convection (convection)

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

More (plus)

Sélectionnez cette option pour accéder aux options Proof (fermentation), Air Fry (friture à convection), Warm (maintien au chaud), Dehydrate (déshydratation; four supérieur seulement) Self Clean (autonettoyage) et Steam Clean (nettoyage à la vapeur).

Precision cooking (cuisson de précision)

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

Recipes (recettes)

Cette option vous permet d'accéder à des recettes pré-réglées pour certains aliments. De nouvelles recettes peuvent être chargées et suivies via l'application GE Appliances Kitchen une fois que votre téléphone est connecté. Reportez-vous à la section sur la connexion Wi-Fi pour savoir comment connecter votre téléphone.

Lampe du four

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

Réglages

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

Favoris

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

Minuterie

Cette fonction sert de minuterie à rebours. Appuyez sur , sélectionnez la durée de fonctionnement de la minuterie et appuyez sur **Start** (mise en marche). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur , puis sur **Clear** (effacer).

Cuisson minutée

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

Cuisson différée

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

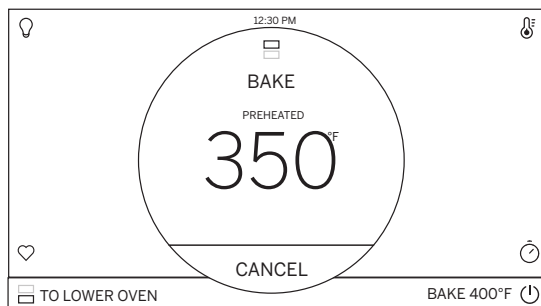
Activation du Wi-Fi et de la commande à distance

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

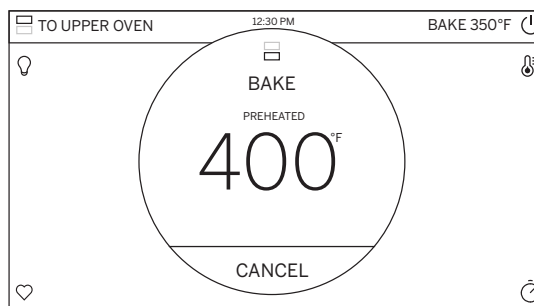
UTILISATION DU FOUR

COMMANDES DU FOUR ENCASTRÉ DOUBLE

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



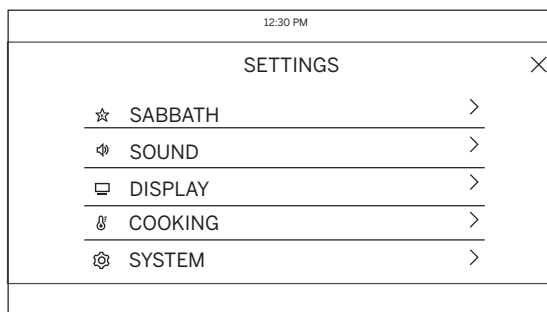
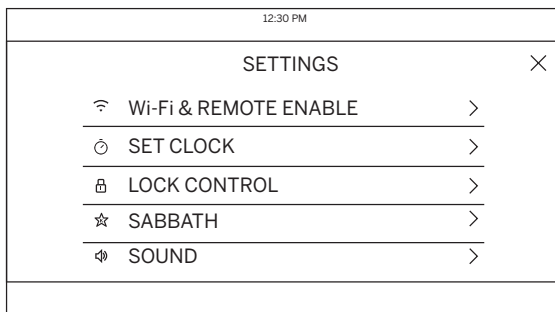
Programme de cuisson du four supérieur



Programme de cuisson du four inférieur

RÉGLAGES

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



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

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

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

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


Connexion de votre four compatible Wi-Fi

1. Il vous faut disposer d'un téléphone intelligent ou d'une tablette en mesure d'accéder à Internet et de télécharger des applications.
2. Vous aurez besoin de connaître le mot de passe de votre routeur Wi-Fi. Prévoyez avoir ce mot de passe à portée de main lors de la configuration de votre four Monogram.
3. Sur votre téléphone intelligent ou tablette, visitez le site à monogram.com/connect pour en savoir plus sur les caractéristiques des appareils connectés et pour télécharger l'application correspondant à votre four.
4. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four Monogram. Une fois connecté, votre four devrait indiquer qu'il est connecté au réseau Wi-Fi de votre maison.

5. Si vous avez des problèmes à vous connecter sans fil à votre four, veuillez appeler le 1-800-220-6899 et demander de recevoir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.

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

Mise en marche à distance de votre four

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

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


UTILISATION DU FOUR

RÉGLAGES (suite)

Set Clock (réglage de l'horloge)

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

Lock Control (verrouillage des commandes)

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

Sabbath (sabbat)

Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allume pas lorsque la porte est ouverte), tous les sons (le tableau de commande n'émet pas de bip lorsque vous appuyez sur l'afficheur), ainsi que les modes de cuisson à convection, au gril, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson Bake (cuisson) traditionnel. Cette fonction est conforme aux exigences de Star-K (sabbat juif). Veuillez vous reporter à la section sur le mode sabbat pour plus de détails.

Sound (son)

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

Display (affichage)

Cet écran affiche les options de luminosité, de désactivation de l'horloge, d'économie d'énergie et de mise en veille de l'écran. La désactivation de l'horloge l'enlève de l'affichage lorsque l'écran est inactif, mais elle s'affiche après que vous avez appuyé sur l'écran. L'écran peut être réglé pour ne jamais s'éteindre ou pour s'éteindre après 1, 5 ou 10 minutes.

Cooking (cuisson)

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

System (système)

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


UTILISATION DU FOUR

SABBAT



Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allume pas lorsque la porte est ouverte et la barre lumineuse de notification est désactivée), tous les sons (le tableau de commande n'émet pas de bip lorsque vous appuyez sur une touche), ainsi que les modes de cuisson à convection, au gril, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson Bake (cuisson) traditionnel. Cette fonction est conforme aux exigences de Star-K (sabbat juif).

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

Activer le mode sabbat

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

Démarrer une cuisson en mode sabbat

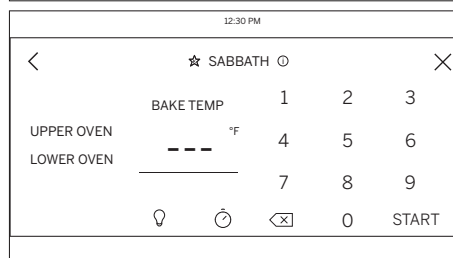
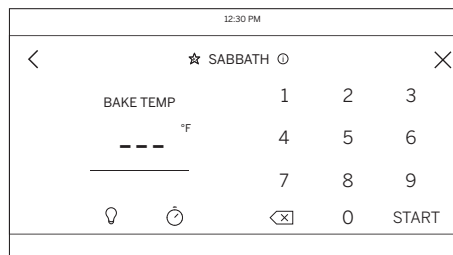
Utilisez le clavier à l'écran pour entrer la température que vous souhaitez utiliser pour la cuisson en mode sabbat. Une fois la température réglée, appuyez sur  pour programmer le moment du début de la cuisson (en heure et en minutes) Si vous utilisez un four double, vous pouvez alors régler la température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

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

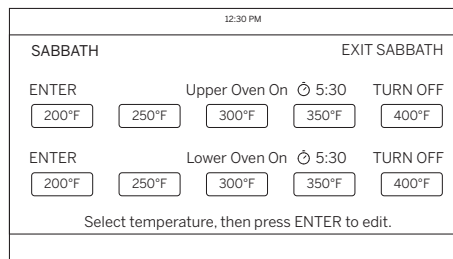
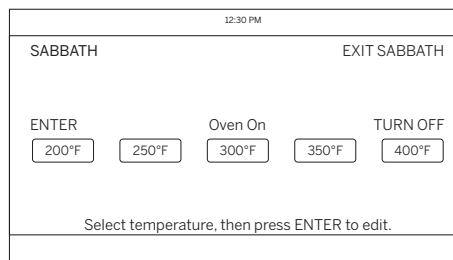
Si la température du four doit être ajustée après avoir programmé le four pour une cuisson en mode sabbat, appuyez sur l'une des icônes de température affichées sur l'écran du programme de cuisson en mode sabbat et appuyez sur Enter (confirmer). Cela vous permettra d'ajuster la température de cuisson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

Quitter le mode sabbat

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



Écrans de programmation



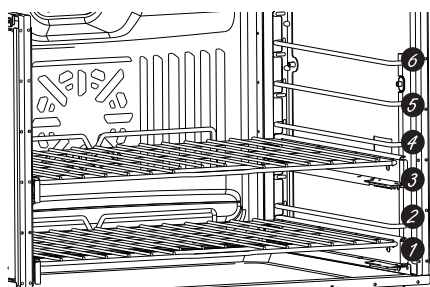
Écrans de programme de cuisson en mode sabbat pour four simple et double

UTILISATION DU FOUR

GRILLES DE FOUR

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

Lorsque vous cuisinez avec plusieurs casseroles et de nombreuses grilles, assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 1½ po (3,8 cm) entre les casseroles pour favoriser une bonne circulation d'air.



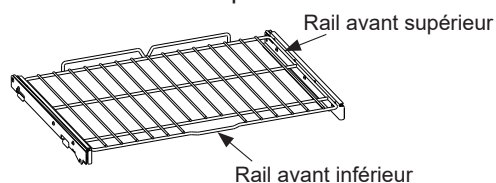
Le four possède 6 positions de grille

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

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

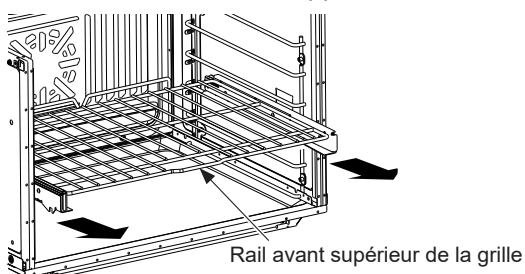
Grilles coulissantes

Les grilles coulissantes sont dotées d'un mécanisme qui les verrouille sur les supports de grilles (guides) des deux côtés. Une fois le mécanisme de verrouillage en place, vous pouvez faire glisser la grille à l'extérieur de la cavité du four pour y placer ou retirer des ustensiles de cuisine en la tirant par son rail avant supérieur, jusqu'à sa position de butée d'extension complète.

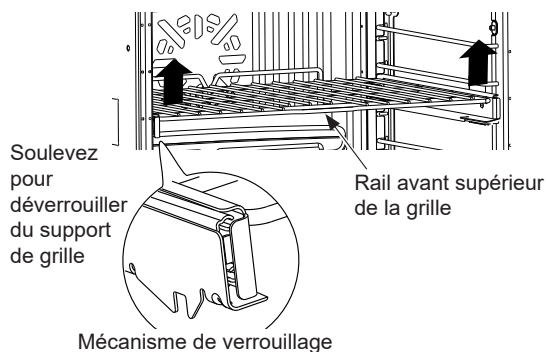


Pour retirer une grille coulissante :

1. Assurez-vous que la grille est bien insérée jusqu'au fond du four.
2. Saisissez la grille à la fois par son rail avant supérieur et par son rail avant inférieur et soulevez-la en ligne droite pour la déverrouiller des supports.



3. En tenant fermement le rail avant supérieur et le rail avant inférieur, tirez la grille vers l'avant. Saisissez la grille des deux côtés si nécessaire. Retirez-la ensuite du four.

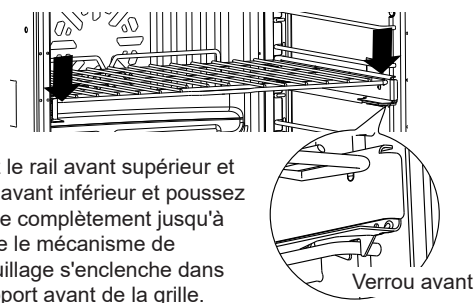


Pour remettre en place une grille coulissante :

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

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

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



UTILISATION DU FOUR

GRILLES DE FOUR (suite)

Grilles plates traditionnelles

Les grilles sont dotées de crans d'arrêt. Ainsi, si elles sont placées correctement sur les supports, elles s'arrêtent avant de complètement sortir du four et ne basculent pas. Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisine dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à leur position d'arrêt.

Pour retirer une grille

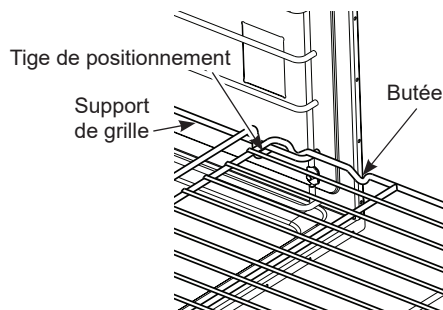
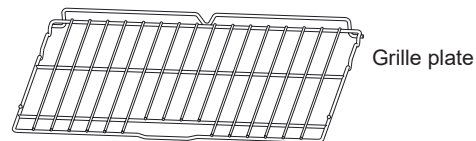
Tirez-la vers vous, soulevez l'avant de la grille et sortez-la.

Pour replacer une grille

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

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

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



ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous retirez une grille de la position la plus basse car la porte peut être chaude.

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.

UTILISATION DU FOUR

MODES DE CUISSON

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

Modes de cuisson et de rôtissage

Sélectionnez un mode de cuisson et de rôtissage en fonction du type et de la quantité d'aliments que vous préparez. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour disposer les aliments dans le four. Si aucune directive spécifique n'est indiquée, placez les aliments au centre du four.

Cuisson traditionnelle

Le mode de cuisson traditionnelle est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise essentiellement la chaleur produite par l'élément inférieur, mais également celle générée par l'élément supérieur, pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson) sous **Traditionnel** (traditionnel), entrez une température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

Cuisson à convection avec air direct

Le mode de cuisson à convection est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise la chaleur de l'élément inférieur et également des éléments supérieurs et arrière, ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) pour convection, par conséquent, il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson) située sous **Convection**, entrez une température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Le mode Cuisson à convection avec plusieurs grilles est destiné à la cuisson simultanée de nombreux aliments déposés sur de nombreuses grilles. Ce mode de cuisson utilise principalement la chaleur de l'élément arrière, mais également la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs, ainsi que le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) pour convection, par conséquent, il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long lors de l'utilisation de plusieurs grilles plutôt que d'une seule. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Bake Multi Rack** (cuisson avec plusieurs grilles) située sous **Convection**, entrez une température, puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four.

Rôtissage à convection avec air direct

Le mode de rôtissage à convection est destiné au rôtissage de pièces de viande sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise la chaleur des éléments inférieurs, supérieurs et arrière ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four pour améliorer le brunissement des aliments et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Lors de l'utilisation de ce mode de cuisson, vérifiez les aliments avant le temps suggéré dans la recette, ou utilisez la sonde thermique. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Roast** (rôtissage) située sous **Convection**, entrez une température, puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

Modes de cuisson au gril

Fermez toujours la porte lorsque vous utilisez le mode de cuisson au gril. L'élément de gril de ce four est très puissant. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. Soyez prudent lorsque vous faites griller des aliments sur la grille supérieure, car le fait de placer les aliments plus près de l'élément de gril augmente la production de fumée, les éclaboussures et la possibilité que les graisses s'enflamment. **Faire griller des aliments à la position de grille 6 n'est pas recommandé.**

Utilisez le gril pour des aliments susceptibles d'être grillés. Réglez la position des grilles de façon à ajuster l'intensité de la chaleur sur vos aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de gril lorsque vous désirez une surface extérieure bien rôtie et un intérieur saignant. Les aliments plus épais et les aliments qui doivent être cuits à point doivent être grillés sur une grille située à bonne distance de l'élément du gril, ou en utilisant la fonction Traditional Broil Lo (cuisson au gril traditionnelle à basse température) ou Convection Broil Lo (cuisson au gril à convection à basse température). Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.

Cuisson au gril traditionnelle à température élevée

Le mode de cuisson au gril traditionnelle à température élevée utilise la chaleur intense de l'élément supérieur pour saisir les aliments. Utilisez ce mode de cuisson pour les fines coupes de viandes et/ou des aliments qui doivent rester tendres à l'intérieur. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche **Broil** (gril) située sous **Traditionnel** (traditionnel), puis sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

Cuisson au gril traditionnelle à basse température

Le mode de cuisson au gril traditionnelle à basse température utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments à fond tout en produisant également un brunissement en surface. Utilisez ce mode pour les coupes de viande épaisses ou les aliments qui doivent être cuits à point. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez **deux fois** sur la touche **Broil** (gril) située sous **Traditionnel** (traditionnel), puis sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

UTILISATION DU FOUR

MODES DE CUISSON (suite)

Cuisson au gril à convection avec air direct à température élevée

Le mode de cuisson au gril à convection à température élevée utilise la chaleur intense de l'élément supérieur ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four pour une cuisson et un brunissage améliorés. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche **Broil** (gril) située sous **Convection**, puis sur la touche **Start** (mise en marche). Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec ce mode de cuisson si vous préchauffez le four pendant 5 minutes.

Cuisson au gril à convection avec air direct à basse température

Le mode de cuisson au gril à convection à basse température utilise la chaleur intense de l'élément supérieur ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez **deux fois** sur la touche **Broil** (gril) située sous **Convection**, puis sur la touche **Start** (mise en marche). Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec ce mode de cuisson si vous préchauffez le four pendant 5 minutes.

Friture à convection

Ce mode de cuisson est un mode à convection spécial conçu pour obtenir des aliments à l'extérieur plus croustillants que la cuisson au four traditionnelle. Le mode Air Fry (friture à convection) utilise un flux d'air chaud rapide dirigé sur le dessus des aliments et est destiné à la cuisson sur une seule grille. Sélectionnez **More** (plus), puis **Air Fry** (friture à convection), puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). La température peut être réglée entre 300 °F et 500 °F (entre 149 °C et 260 °C). Ce mode de cuisson ne requiert aucun préchauffage. Suivez les directives de la recette ou de l'emballage pour le réglage de la température et du temps de cuisson. Au besoin, ajustez le temps de cuisson pour obtenir le niveau de croustillance souhaité. Des instructions supplémentaires pour l'utilisation de ce mode peuvent être trouvées dans le Guide de cuisson.

Fermentation

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Appuyez sur la touche **Proof** (fermentation) puis sur **Start** (mise en marche). 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 chaleur des aliments cuits pendant une durée maximale de 3 heures. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Warm** (maintien au chaud), puis sur la touche **Start** (mise en marche). Couvrez les aliments qui doivent garder leur humidité, et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Aucun préchauffage n'est nécessaire. N'utilisez pas cette fonction pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures.

Cuisson de précision

Les modes de cuisson de précision fournissent des conseils ou des algorithmes de cuisson prééglés pour aider l'utilisateur du four à cuire divers types d'aliments. La sélection que vous faites dans le menu Precision Cooking (cuisson de précision) vous guidera dans l'entrée des informations nécessaires pour vous aider à cuire vos aliments. À la fin du temps de cuisson estimé, vérifiez la nourriture pour voir si elle est cuite à votre goût. Notez que les différences de forme, de préparation et de préférences de cuisson des aliments peuvent avoir un impact sur le temps nécessaire pour cuire les aliments.

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

Sur certains écrans, ⓘ s'affichera. Appuyez sur ⓘ pour accéder à des informations supplémentaires relatives aux programmes de cuisson correspondants.

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

UTILISATION DU FOUR

SONDE THERMIQUE

La température interne des aliments est souvent utilisée pour indiquer le niveau de cuisson, particulièrement pour les rôtis et la volaille. La sonde permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte.

⚠ AVERTISSEMENT

Consommer des aliments insuffisamment cuits peut entraîner une maladie d'origine alimentaire. Utilisez la sonde thermique en suivant les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent une température de cuisson sécuritaire minimale. Des recommandations pour des températures minimales de sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur foodsafety.gov ou IsItDoneYet.gov. Vérifiez toujours la température à plusieurs endroits dans l'aliment à l'aide d'un thermomètre pour aliment afin de vous assurer que toutes les portions de l'aliment ont atteint la température interne souhaitée.

Positionnement de la sonde thermique

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

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

Utilisation de la sonde thermique

Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode de cuisson désiré ainsi que la température. Avant d'appuyer sur **Start** (mise en marche), appuyez sur l'icône **Probe** (sonde) située dans le coin inférieur droit de l'écran. L'écran de réglage de la sonde s'affichera. Entrez la température interne souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). La température de la sonde peut être réglée entre 100 °F et 200 °F (entre 38 °C et 93 °C).

Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Appuyez sur la touche de cuisson désirée (Traditional **Bake** [cuisson traditionnelle], Convection **Bake** [cuisson à convection] ou Convection **Roast** [rôtissage à convection]) et entrez la température de cuisson.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
3. Une fois que le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise en vous assurant qu'elle est complètement insérée. Soyez prudent, les parois du four et la sortie de la sonde sont chaudes.
4. Le four détectera que la sonde a été insérée et l'écran de réglage de la sonde s'affichera. Entrez la température interne souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). La température de la sonde peut être réglée entre 100 °F et 200 °F (entre 38 °C et 93 °C).

Consignes d'entretien de la sonde thermique

REMARQUE : Certains modèles à four double possèdent une sonde dans le four supérieur seulement.

- Une sonde autre que celle fournie avec ce produit peut être endommagée si elle est utilisée.
- 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 DU FOUR

USTENSILES DE CUISSON

Directives relatives aux ustensiles de cuisson

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

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

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

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

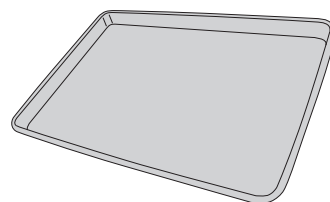
Les ustensiles de cuisson isolés se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissement des aliments.

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

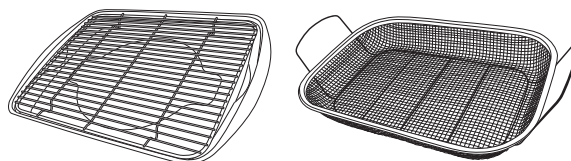
Ustensiles de cuisson pour la friture à convection

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson adaptés au gril lorsque vous utilisez le mode de friture à convection (Air Fry). Une plaque robuste dotée d'une surface foncée avec des rebords bas, comme une plaque de cuisson, est recommandée pour la friture à convection. La surface plus foncée de l'ustensile permet d'obtenir un meilleur brunissement et un niveau de croustillance supérieur des aliments.

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

UTILISATION DU FOUR

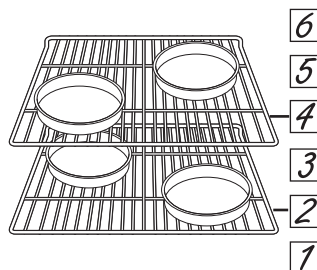
GUIDE DE CUISSON

Les réglages recommandés pour de nombreux aliments sont également accessibles via le menu Precision cooking (cuisson de précision) de l'écran du four. Dans certains cas, un mode personnalisé adapté à l'aliment spécifique sélectionné est utilisé lors de la sélection dans le menu Precision cooking (cuisson de 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 à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles Cuisson traditionnelle	2 (plate), 4 (coulissante)	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson à convection	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 (plate), 4 (coulissante) 2, 3 et 5	Grille coulissante à la position 3 si 3 grilles. Assurez une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au grill traditionnelle à température élevée	5	Utilisez la grille coulissante; espacez les galettes également sur la grille de la lèche-frite pour obtenir un extérieur bien saisi et un intérieur saignant, cuisez le premier côté environ 3 minutes et le deuxième côté environ 4 minutes. Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au grill à convection à température élevée Cuisson au grill traditionnelle à température élevée	5	Utilisez une lèche-frite; préchauffez 5 minutes si vous utilisez le mode de cuisson au grill à convection. Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Rôtis	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Volaille			
Poulet entier	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au grill à température élevée	1	Pour les aliments panés ou couverts de sauce, évitez les modes de cuisson au grill à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
	Cuisson au grill à basse température Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	
Poitrines de poulet désossées	Cuisson au grill à convection à basse température Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Préchauffez 5 minutes si vous utilisez la cuisson au grill à convection. Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Dinde entière	Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Poitrine de dinde	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Poisson	Cuisson au grill à convection à basse température Cuisson au grill à basse température	5 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)	Préchauffez 5 minutes si vous utilisez la cuisson au grill à convection. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Mets mijotés	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez le mode de cuisson au grill à convection croustillante pendant les 2 à 5 dernières minutes de cuisson pour faire fondre/dorer le fromage ou faire croustiller la surface.
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	2 (plate), 4 (coulissante)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez des ustensiles de cuisine au fini brillant lorsque vous utilisez la cuisson traditionnelle et la cuisson à convection.
	Friture à convection (sur les fours simples et supérieurs uniquement)		Utilisez des ustensiles de cuisson foncés ou une plaque à biscuits lorsque vous utilisez le mode Air Fry (friture à convection).
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 (plate), 4 (coulissante)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

* Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 2 et 4. Décalez les moules comme le montre l'illustration de façon à ce qu'ils ne soient pas un au-dessus de l'autre.

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

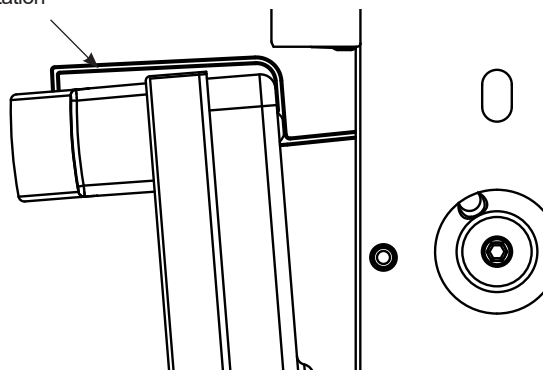


UTILISATION DU FOUR

GUIDE DE DÉSHYDRATATION (four supérieur uniquement sur les modèles à four double)

La déshydratation est un mode de convection spécial conçu pour déshydrater des aliments tels que des fruits, des légumes ou des herbes, et pour fabriquer de la pâte de fruit séchée ou des charquis. Le mode de déshydratation utilise un flux d'air à basse température pour éliminer l'humidité des aliments. La porte doit être partiellement ouverte lors de l'utilisation du mode de déshydratation. Utilisez l'entretoise de porte fournie avec votre four pour maintenir la porte ouverte dans la position appropriée, comme illustré ci-dessous. Une fois l'entretoise de porte en place, sélectionnez **More** (plus), puis **Dehydrate** (déshydratation), puis entrez la température désirée et appuyez sur **Start** (mise en marche). La température peut être réglée entre 105 °F et 225 °F (entre 41 °C et 107 °C). Lorsque le mode de déshydratation est en cours d'exécution, l'arrêt après 12 heures est automatiquement désactivé.

Entretoise de porte à utiliser lors de la déshydratation



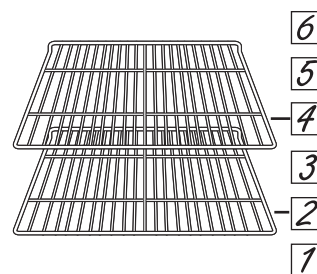
- Consultez les références en ligne et les livres sur ce mode de cuisson pour obtenir des informations détaillées sur la façon de déshydrater correctement et en toute sécurité les aliments.
- La déshydratation à une température trop élevée peut empêcher l'intérieur des aliments de sécher suffisamment.
- La déshydratation trop lente ou à une température trop basse peut permettre aux micro-organismes de se développer, ce qui peut entraîner une détérioration des aliments ou causer une maladie d'origine alimentaire.
- Ne vous fiez pas uniquement à l'aspect extérieur ou à la texture des aliments soumis à la déshydratation, vérifiez l'intérieur des aliments pour vous assurer qu'ils sont suffisamment secs.
- Les temps de déshydratation sont influencés par l'état initial de l'aliment, l'humidité ambiante, le réglage de la température, la quantité d'aliment, etc. Les morceaux d'aliments plus minces et plus petits se déshydrateront plus rapidement que les morceaux plus épais ou plus gros.
- Pour de meilleures performances lors de l'utilisation du mode de déshydratation, utilisez des grilles ou des claies à petit espacement qui permettent à l'air d'atteindre les aliments de tous les côtés. Celles-ci peuvent être placées directement sur la grille de votre four. Du papier sulfurisé ou des tapis de cuisson en silicone peuvent être utilisés pour déshydrater les purées.
- Il est normal de voir de l'humidité sur les surfaces intérieures du four lors de la déshydratation.

- Certains aliments peuvent bénéficier d'un prétraitement.
- Éliminez l'excès d'humidité de l'extérieur des aliments avant de les déshydrater.
- Percez ou coupez les aliments tels que les bleuets, les canneberges ou les raisins avant de les déshydrater.
- Éponger périodiquement les viandes pour éliminer l'excès de graisse pendant la déshydratation.
- Il n'est pas recommandé de déshydrater plus de 4 grilles à la fois.

Type d'aliment	Température recommandée (°F/°C)	Temps de séchage prévu (heures)
Fruits	130 à 140 °F / 54 à 60 °C	4 à 36 h
Fines herbes	105 à 115 °F / 41 à 46 °C	2 à 18 h
Viande/ Charqui*	145 à 165 °F / 63 à 74 °C	4 à 12 h
Légumes	125 à 130 °F / 52 à 54 °C	3 à 24 h

* La viande doit être chauffée à 165 °F (74 °C) avant d'être déshydratée. Voir fsis.usda.gov pour plus d'information.


Nombre de grilles de four utilisées pendant le mode de déshydratation	Positions des grilles dans votre four
1 grille	3 (grille plate ou coulissante)
2 grilles	2 (grille coulissante) et 4 (grille plate)
3 grilles	2 (grille plate), 3 (grille coulissante) et 5 (grille plate)
4 grilles	2 (grille plate), 3 (grille plate), 4 (grille plate) et 5 (grille plate)



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer l'une ou l'autre des parties du four.

TABLEAU DE COMMANDE

Pour verrouiller les commandes, appuyez sur  dans le coin inférieur gauche de l'écran et suivez les instructions qui s'affichent. Les instructions de déverrouillage sont affichées lorsque l'écran est verrouillé. Il est recommandé de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir. N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyant pour four sur le tableau de commande. Ils endommageraient son revêtement.

SURFACES EXTÉRIEURES DU FOUR

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer en plastique ou de poudre à récurer pour nettoyer l'extérieur ou l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez le four à l'eau claire et asséchez-le 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 (sur 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) (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser^{MC} permettent d'éliminer la rouille, le ternissement et les petits défauts de la surface du four. Utilisez uniquement les nettoyants liquides sans granule et frottez dans le sens du grain avec une éponge douce et humide.

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

INTÉRIEUR DU FOUR

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

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

Nettoyage manuel

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

Nettoyage à la vapeur

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

Avant d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les résidus qui se trouvent dans la cavité du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez sur l'option **More** (plus), puis sélectionnez **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur) et appuyez sur **Start** (mise en marche) à droite de l'écran. La porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes car cela diminuerait les performances du nettoyage à la vapeur. À la fin du programme de nettoyage à la vapeur, la porte se déverrouille. Essuyez tout excédent d'eau et de saleté qui pourrait être resté. **REMARQUE** : L'eau qui se trouve au fond du four peut être chaude après la fin du programme.

Autonettoyage

Lisez les instructions relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction. L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouille lorsque cette fonction est activée. Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés susceptibles de se trouver dans le four. Enlevez tous les éléments du four, mis à part les grilles émaillées (de couleur foncée). Les supports de grille à fini lustré ou argenté, la sonde thermique et tout autre ustensile de cuisson, ou tout autre article, doivent être retirés du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Fermez la porte. Si vous utilisez un four double, sélectionnez le four que vous souhaitez nettoyer. Sélectionnez l'option **More** (plus), puis **Self Clean** (autonettoyage). Choisissez la durée du nettoyage (3, 4 ou 5 heures) et appuyez sur la touche éclairée **Start** (mise en marche) à droite de l'écran. Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous souhaitez utiliser la durée par défaut, appuyez sur **Start** (mise en marche) immédiatement après avoir sélectionné la fonction Self Clean (autonettoyage). Le four indiquera que la porte s'est verrouillée et affichera la durée restante du programme. Appuyez sur la touche éclairée **Cancel** (annuler) à droite de l'écran si vous souhaitez arrêter le programme. Le four s'éteint automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. La porte demeure verrouillée jusqu'à ce que le four se soit refroidi. Lorsque le four a refroidi, essuyez la cendre qui se sera formée dans le four.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

INTÉRIEUR DU FOUR (suite)

Autonettoyage (suite)

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 nettoyeurs tels que Soft Scrub^{MD}. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.

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

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

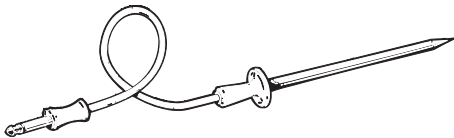
IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'un four. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

SONDE THERMIQUE

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

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

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



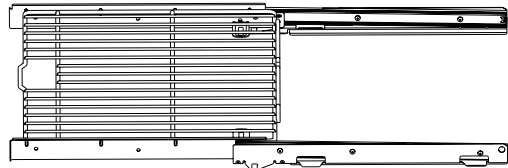
GRILLES DE FOUR

Les grilles fournies avec votre four (grilles émaillées foncées, non brillantes) peuvent rester dans le four pendant le programme d'autonettoyage sans être endommagées.

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

Si les grilles deviennent plus difficiles à retirer du four, appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou sur une feuille d'essuie-tout et frottez les supports des grilles du four. N'endiguez pas d'huile les glissières de la grille.

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



REPLACEMENT DE LA POIGNÉE DU FOUR

Certains modèles sont munis de poignées personnalisées. Veuillez suivre les instructions fournies avec la poignée pour vous assurer de l'installer correctement.

PORTES DU FOUR

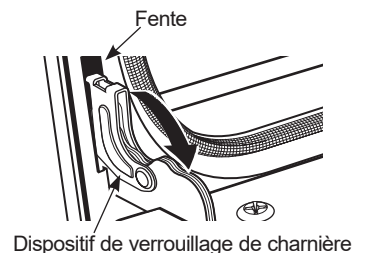
Retrait de la porte du four

La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer.

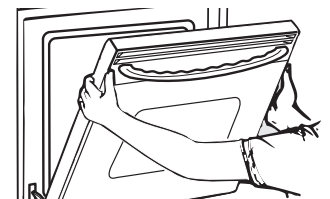
Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas (vers le cadre de la porte) pour les déverrouiller. Un outil, tel qu'un tournevis plat, peut s'avérer nécessaire.
3. Tenez fermement le haut de la porte, des deux côtés.
4. Fermez la porte de manière à ce qu'elle soit en position de retrait. La porte doit être ouverte d'environ 3 po (8 cm) et aucune obstruction ne doit se trouver au-dessus.
5. Soulevez et sortez la porte jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés des fentes.



Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas pour les déverrouiller.



Position de retrait

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PORTES DU FOUR (suite)

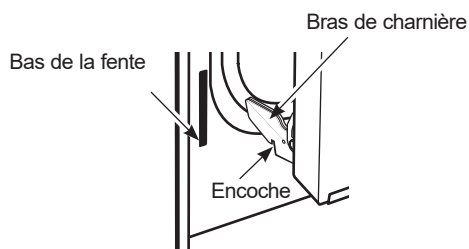
Pour remettre la porte en place :

1. Tenez fermement le haut de la porte, des deux côtés.
2. En commençant par le côté gauche, en tenant la porte au même angle que la position de retrait, faites reposer les bras de charnière au fond des encoches des charnières. Les bras de charnière doivent être bien en place, au fond des encoches. Répétez la procédure pour le côté droit.



Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les verrouiller

3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les bras des charnières ne reposent pas correctement au fond des encoches.
4. Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.



5. Fermez la porte du four.

LAMPE DU FOUR

Remplacement de l'ampoule 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 entre le boîtier et le couvercle en verre de l'ampoule.
4. Soutenez le couvercle en verre de l'ampoule avec deux doigts pour éviter que le couvercle ne tombe au fond du four. Veillez à ne pas ébrécher le revêtement du four.
5. Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle en verre de l'ampoule.
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.

CONSEILS DE DÉPANNAGE

Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

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 votre ancien four et peut donc cuire différemment de ce dernier.	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. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » 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. REMARQUE : Le mode de cuisson croustillante à convection n'est pas conçu pour griller les aliments.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou sur la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages ».
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du four ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à l'option « Sabbath (sabbat) » dans la section « Réglages ».
Bruits de crépitement ou de craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre four a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent ainsi émettre plus souvent des clics que les anciens modèles de four, cela afin d'optimiser la cuisson, le grillage, la convection et l'autonettoyage.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.

CONSEILS DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur la touche Cancel (annuler) à droite de l'écran pour arrêter le programme. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que la porte se déverrouille. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	Les aliments sont trop près de l'élément.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
« F- » suivi d'un chiffre ou d'une lettre sont affichés sur l'écran ACL	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur Dismiss (effacer) sur l'écran ACL. Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'afficheur à cristaux liquide (ACL) ne fonctionne pas correctement	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consultez la section « Modes de cuisson » ou « Réglages » pour assurer la bonne utilisation. Assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'écran ACL est verrouillé.	Déverrouillez l'écran en appuyant sur Unlock (déverrouiller). Si cela ne corrige pas le problème, coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'écran ACL est défectueux.	Coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle pour faire évaluer le problème.
Panne de courant, réinitialisation de l'horloge	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche Cancel (annuler), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'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. La vitre intérieure du four est recouverte d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour éviter la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection multiple).
Le four ne fonctionne pas à distance	Problèmes de routeur, pas de signal sans fil, etc.	Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil du four, veuillez appeler le 1-800-220-6899.
	Le four n'est pas connecté.	

GARANTIE LIMITÉE MONOGRAM

Monogram.com

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 monogram.com/contact. Au Canada, visitez monogram.ca.

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

Pendant une période de	Monogram Appliances remplacera
Garantie limitée de deux ans	Pendant deux ans à compter de la date d'achat d'origine, nous fournirons gratuitement les pièces et la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement à votre domicile de toute pièce de l'appareil défectueuse en raison d'un défaut de fabrication.

Ce que Monogram ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs de votre domicile.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique normale au Canada. Le service à domicile couvert par la garantie sera fourni dans les régions où il est disponible et où Monogram estime raisonnable de l'offrir. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir le service sous garantie.

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care® durant les heures normales de travail.

Si votre électroménager a besoin d'être réparé durant ou après la période de garantie, appelez le service préférentiel Monogram au 888-880-3030. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : MC COMMERCIAL INC., Burlington, Ontario, L7R 5B6

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

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

Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

Sonde thermique

