



Four électrique mural encastrable

Consignes de sécurité	2
Garantie	4
Assistance/Accessoires	5
Utilisation du four	
Commandes du four	6
Fonctions spéciales	7
Grilles du four	8
Plats de cuisson	8
Modes de cuisson	9
Guide de cuisson	10
Entretien et nettoyage	
Panneau de commandes	11
Extérieur du four	11
Surfaces en acier inoxydable	11
Intérieur du four	11
Grilles simples	11
Entretien	12
Conseils de dépannage	14

Manuel d'utilisation

JCK5000 - Four mural simple 27 po
JCT5000 - Four mural simple 30 po

Pour la version en espagnol de ce manuel, veuillez consulter notre site internet GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

Écrivez ici les numéros de modèle et de série :

No de modèle : _____

No de série : _____

Ces numéros sont indiqués sur la bordure latérale ou sur le devant du four (inférieur), derrière la porte du four.



Imprimé sur du papier recyclé

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION DU FOUR.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet appareil uniquement aux fins auxquelles il a été destiné et de la façon décrite dans le présent manuel d'utilisation.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et fixé au sol par un installateur qualifié, selon les instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ni de remplacer une pièce de votre four, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Toute autre tâche d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Avant de commencer toute tâche d'entretien ou de réparation, déconnectez l'appareil de son alimentation électrique au niveau du panneau de distribution de la maison en retirant le fusible ou en ouvrant le disjoncteur.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est allumé. Les enfants ne doivent pas pouvoir grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- **⚠ MISE EN GARDE** : N'entreposez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus du four. Un enfant qui grimperait sur le four pourrait se blesser gravement.
- Utilisez uniquement des poignées sèches ; l'utilisation de poignées humides ou mouillées pourrait entraîner des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une salle.
- Ne touchez ni les éléments chauffants, ni la surface intérieure du four. Ces surfaces pourraient être suffisamment chaudes pour vous brûler, même si elles sont de couleur sombre. Pendant et après utilisation du four, ne touchez aucune zone à l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec l'intérieur du four ; laissez d'abord celui-ci refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi les surfaces potentiellement chaudes, on retrouve la sortie de ventilation du four, les surfaces près cette sortie et les ouvertures autour de la porte du four.
- Ne faites pas chauffer de contenants de nourriture fermés. La pression pourrait faire exploser le contenant et ainsi causer des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager votre appareil ou provoquer un danger de choc ou d'incendie.
- Évitez de rayer ou de donner des coups sur les portes vitrées ou les panneaux de commandes ; le verre pourrait se casser. N'utilisez pas de plat de cuisson comportant du verre brisé ; cela pourrait provoquer un choc, un incendie ou une coupure.
- Faites bien cuire la viande et la volaille à cœur ; la viande doit atteindre une température interne minimale de 71°C (160°F), la volaille, de 82°C (180°F). La cuisson à ces températures est normalement suffisante pour vous protéger des intoxications alimentaires.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT**GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES A L'ECART DU FOUR**

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

- Ne rangez ni n'utilisez de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas s'accumuler la graisse de cuisson ou autres matières inflammables dans le four ou à proximité de celui-ci. Cette graisse pourrait s'enflammer.

AVERTISSEMENT**EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR PRÉVENIR LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU**

- N'utilisez pas d'eau pour tenter d'éteindre un feu causé par de la graisse. N'empoignez jamais une poêle en feu.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou bien au moyen d'un extincteur à poudre ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. Le contact d'air frais avec les températures d'autonettoyage pourrait entraîner une explosion de flammes dans le four. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures graves.

AVERTISSEMENT**CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR**

- Écartez-vous du four lorsque vous en ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'en échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.
- N'obstruez pas l'ouverture de ventilation du four.
- Éliminez toute accumulation de graisse dans le four. Cette graisse pourrait s'enflammer.
- Placez les grilles à l'endroit désiré alors que le four est froid. Si la grille doit être enlevée alors que le four est chaud, ne laissez pas les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant dans le four.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson avec votre four, suivez les directives du fabricant.
- L'action de tirer vers vous les grilles du four normales jusqu'à leur butée ou les grilles rétractables jusqu'à leur position d'ouverture complète peut s'avérer très pratique pour soulever des plats lourds. Il s'agit également d'une précaution pour prévenir les brûlures causées par les surfaces chaudes de la porte ou les parois internes du four.
- Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisson ou de la nourriture dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les objets se trouvant dans un four peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Ce papier peut emprisonner la chaleur ou fondre, ce qui peut occasionner des dommages au produit, un choc ou un danger d'incendie.

AVERTISSEMENT**INSTRUCTIONS POUR L'AUTO-NETTOYAGE DU FOUR**

La fonction d'autonettoyage fait fonctionner le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus de nourriture dans le four. Suivez ces instructions pour une utilisation en toute sécurité.

- Ne touchez pas les surfaces du four durant le fonctionnement de l'autonettoyage. Éloignez les enfants du four durant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des blessures.
- Avant de mettre en marche l'autonettoyage du four, retirez les grilles de couleur argentée (de certains modèles), la sonde, tout papier d'aluminium, la lèchefrite, la grille et tout autre plat de cuisson. Seules les grilles revêtues de céramique peuvent être laissées dans le four.
- Avant de mettre en marche l'autonettoyage, enlevez la graisse et les résidus de nourriture du four. Une trop grande quantité de graisse pourrait s'enflammer, et la fumée pourrait causer des dommages à votre résidence.
- Si le mode d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et débranchez l'alimentation. Faites appel à un technicien qualifié pour l'entretien.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Celui-ci est essentiel à l'étanchéité. Faites attention à ne pas froter, endommager ni déplacer le joint.
- N'utilisez pas de produits nettoyants à four. Aucun produit nettoyant à four professionnel ni de revêtement protecteur de four ne doivent être utilisés à l'intérieur du four ou sur tout autre partie de celui-ci.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Merci ... d'avoir acheté un appareil GE !

Enregistrez votre appareil : Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à tout moment.

www.geappliances.com/service_and_support/register/

Si vous enregistrez votre produit sans délai, la communication sera meilleure et le service plus rapide en vertu des conditions de votre garantie, si son utilisation s'avère nécessaire. Vous pouvez également envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans les matériaux d'emballage.

Garantie de cuisinière électrique encastrable

GEAppliances.com

Tout entretien ou réparation en vertu de la garantie est fourni par nos Centres d'entretien et de réparation de l'usine ou par un technicien autorisé de Customer Care®. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site www.GEAppliances.ca ou téléphonez au 1.800.561.3344. Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portée de main lors de l'appel.

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cet accès donne au technicien la capacité de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et d'aider Mabe à améliorer ses produits en fournissant à cette dernière des renseignements sur votre appareil. Si vous ne souhaitez pas que les données de votre appareil soient envoyées à Mabe, veuillez en aviser votre technicien au moment de l'entretien.

La garantie limitée sera valide pour la période d'un an suivant la date de l'achat original. En cas de défaillance de la cuisinière due à un défaut des matériaux ou de la main d'œuvre, Mabe fournira, sans frais, toute la main d'œuvre nécessaire à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Une panne du produit suite à une utilisation abusive ou inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.
- Le remplacement des fusibles de votre résidence ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages indirects ou accidentels causés par des défaillances possibles de cet appareil.
- Les dommages occasionnés après la livraison.
- Le service d'il est impossible d'avoir accès au produit.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie s'étend à l'acheteur original et à tout propriétaire ultérieur pour les produits achetés au Canada destinés à un usage en résidence se trouvant au Canada. L'entretien à domicile prévu par la garantie sera proposé dans les lieux où il est disponible et où Mabe juge raisonnable de le fournir.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects. La présente garantie vous accorde des droits juridiques spécifiques, et vous disposez également de droits supplémentaires qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître vos droits selon votre province, consultez votre bureau local d'information au consommateur.

Garant : Mabe Canada Inc., Burlington, Ontario

Agrafez ici votre reçu. Une preuve de l'achat original est requise pour l'accès à l'entretien et aux réparations en vertu de la garantie.

Vous avez une question ou vous avez besoin d'assistance avec votre appareil ?

Consultez le site internet des appareils GE (www.geappliances.com/service_and_support/) 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Pour une plus grande commodité et pour un service plus rapide, vous pouvez maintenant télécharger les manuels d'utilisation, commander certaines pièces et même fixer un rendez-vous pour l'entretien en ligne.

Rendez-vous pour l'entretien : Le service de réparation par un expert de GE ne se trouve qu'à un pas de votre porte. Connectez-vous à Internet et fixez votre rendez-vous sur www.GEAppliances.ca ou appelez le 1.800.561.3344 pendant les heures de bureau.

Pièces et accessoires : Les personnes qualifiées pour entretenir leur propre appareil peuvent recevoir des pièces ou des accessoires directement chez eux (les cartes Visa, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24, ou appelez au 1.800.661.1616 pendant les heures de bureau.

Les instructions qui se trouvent dans le présent manuel couvrent les procédures devant être effectuées par n'importe quel utilisateur. L'entretien et les réparations qui ne se trouvent pas ici doivent généralement être confiés à du personnel qualifié. Il est nécessaire de faire preuve de prudence, un entretien inapproprié pourrait entraîner une utilisation non-sécuritaire de l'appareil.

Contactez-nous : Si vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez de GE, contactez-nous au moyen de notre site internet en nous fournissant tous les détails nécessaires, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Mabe Canada Inc.
1, Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick, E1C 9M3

Accessoires

A la recherche d'un accessoire?

GE propose une variété d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisine et d'entretien !

Pour passer commande, consultez notre site internet à l'adresse suivante :

www.GEAppliances.ca

800.661.1616

Les produits suivants sont notamment disponibles :

Accessoires

Petite lèchefrite (8 3/4 po x 1 1/4po x 13 1/2 po)	222D2097G001 (Canada)
Petite lèchefrite (8 3/4 po x 1 1/4po x 13 1/2 po)	222D2097G002 (Canada)

Pièces

Grilles de four	Les numéros de pièces varient selon le modèle.
Éléments du four	Les numéros de pièces varient selon le modèle.
Ampoules	Les numéros de pièces varient selon le modèle.
Sonde	Les numéros de pièces varient selon le modèle.

Matériel de nettoyage

Lingettes pour acier inoxydable CitruShine	WX10X10007
Produit nettoyant pour appareil en acier inoxydable CeramaBryte	PM10X311
Lubrifiant au graphite	WB02T10303

*La grande lèchefrite est trop grande pour les cuisinières de 20po/24po.

**Le lèchefrite XL est trop grande pour les fours muraux de 24po, les cuisinières de style « drop-in » de 27po et les cuisinières de 20po/24po.

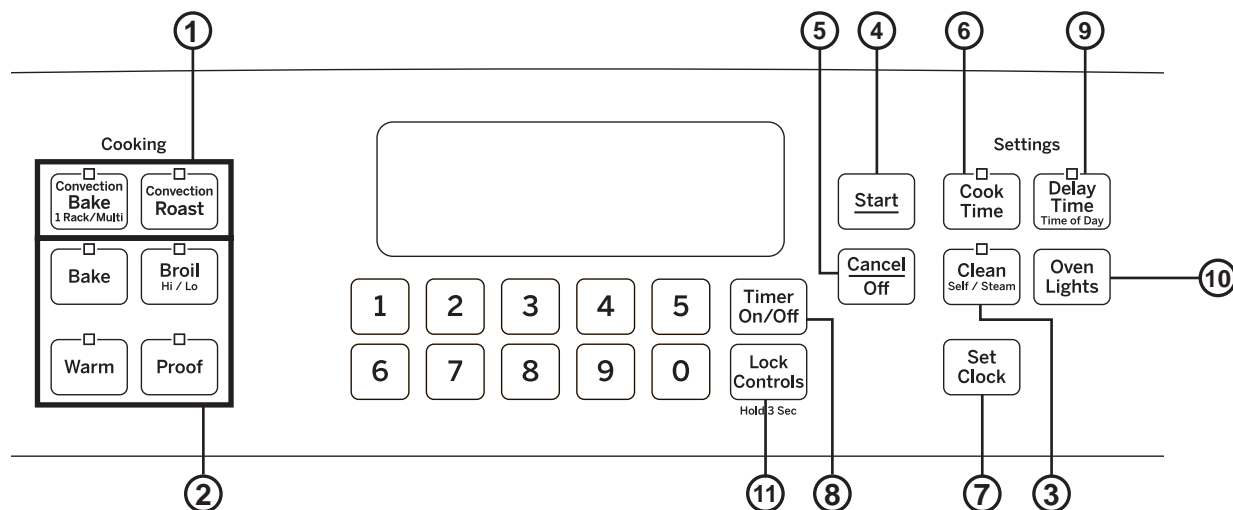
Comment retirer le film protecteur d'expédition et le ruban adhésif d'emballage

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

Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

REMARQUE : Le ruban adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne pourra pas être retiré après cuisson.

Four mural simple



- 1. Convection Cooking Modes (Modes de cuisson par convection) :** Les modes de cuisson par convection fonctionnent avec une plus grande circulation d'air et fournissent un rendement amélioré. Le type de bénéfice dépend du mode. Votre four offre les modes de cuisson par convection suivants : Convection Bake (Cuisson par Convection) (1 Grille/Multi) et Convection Roast (Rôtissage par convection). Reportez-vous à la section Modes de Cuisson pour de plus amples informations.
- 2. Traditional Cooking Modes (Modes de cuisson traditionnels) :** Votre four offre les modes de cuisson traditionnels suivants : Bake (Cuisson), Broil Hi/Lo (Grill Max/Min), Proof (Levée) et Warm (Maintien au chaud). Reportez-vous à la section Modes de Cuisson pour de plus amples informations.
- 3. Clean (Nettoyage) :** Votre four a deux modes de nettoyage : autonettoyage et nettoyage à la vapeur. Voir la section Nettoyage du four pour des informations importantes sur l'utilisation de ces modes.
- 4. Start (Mise en marche) :** Vous devez appuyer sur ce bouton pour démarrer toute fonction de cuisson, de nettoyage ou de minuterie.
- 5. Cancel/Off (Annuler/Off) :** Annule TOUTES les opérations en cours sauf l'horloge et la minuterie.
- 6. Cook Time (Temps de cuisson) :** Fait le décompte du temps de cuisson restant et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Appuyez sur le bouton **Cook Time (Temps de cuisson)**, utilisez le pavé numérique pour programmer un temps de cuisson en heures et en minutes, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Vous ne pouvez utiliser cette fonction qu'avec les fonctions de Cuisson Traditionnelle, Cuisson par convection, Cuisson par convection multi et Rôtissage par convection.
- 7. Clock (Horloge) :** Permet de mettre l'horloge du four à l'heure. Appuyez sur la touche **Set Clock (Réglage de l'heure)** et sur les touches numériques pour programmer l'horloge. Appuyez sur **Start (Mise en marche)** pour enregistrer l'heure.
- 8. Timer (Minuterie) :** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)**, puis sur le pavé numérique pour programmer la durée en heures et en minutes. Appuyez sur le bouton **Start (Mise en marche)**. Le four continuera à fonctionner jusqu'à la fin du compte à rebours. Pour éteindre la minuterie, appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)**.
- 9. Delay Time (Mise en marche différée) :** Retarde la mise en marche du four. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche. Appuyez sur la touche **Delay Time (Mise en marche différé)** et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four va s'allumer et appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Programmez la température et le mode de cuisson désirés, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Une durée de cuisson peut également être programmée. Suivez les instructions indiquées dans la section Temps de Cuisson pour régler cette fonction. Celle-ci ne peut être utilisée qu'avec les fonctions Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson par convection)(1 grille/Multi), Convection Roast (Rôtissage par convection) et Self Clean (Autonettoyage).
REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction de mise en marche différée, les plats qui se gâtent rapidement tels que le lait, les œufs, le poisson, les farces, la volaille et le porc ne doivent pas être laissés à reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température de la pièce favorise le développement de bactéries nocives. Assurez-vous d'éteindre la lumière, car la lumière de l'ampoule accélérera également le développement de bactéries nocives.
- 10. Oven Lights(s) (Lumière(s) du four) :** Allume ou éteint les lumières.
- 11. Lock Controls (Verrouillage des commandes) :** Verrouille les commandes de manière à ce que lorsqu'on appuie sur les boutons, ceux-ci n'activent pas les commandes. Appuyez sur le bouton **Lock Controls (Verrouillage des commandes)** pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. **Cancel/Off (Annuler / Off)** est toujours actif, même lorsque les commandes sont verrouillées.

Fonctions spéciales

Votre four mural est équipé de plusieurs fonctions différentes. Pour modifier les réglages de ces fonctions particulières, appuyez simultanément sur les touches **BAKE (cuisson)** et **BROIL (grill)** pendant 3 secondes. Les lettres « **SF** » s'affiche à l'écran. Sélectionnez la fonction que vous souhaitez modifier. Après avoir effectué cette modification, appuyez sur la touche **START (Mise en marche)** pour l'enregistrer et revenir à l'affichage de l'heure.

Réglage de la température du four

Cette fonction permet de régler la température du four pour les fonctions de cuisson et de cuisson par convection jusqu'à 35° plus chaud ou plus froid. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage affecte les modes Bake (Cuisson) et Convection Bake (Cuisson par convection) (à 1 grille/Multi).

Aucun autre mode de cuisson n'est modifié.

Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)** pour sélectionner le four dont la température est à ajuster. Appuyez une deuxième fois sur la touche **BAKE (Cuisson)** pour entrer dans le mode de réglage de la température. Un nombre entre +35 et -35 s'affiche à l'écran. Utilisez les touches numériques pour définir le réglage souhaité pour la température et utiliser la touche **Bake (Cuisson)** pour passer d'une température positive à négative.

Appuyez sur la touche **Start (Mise en marche)** pour enregistrer cette modification.

Signaux de fin de minuterie

Il s'agit de la tonalité qui signale la fin d'une minuterie. Cette tonalité peut être continue (Con bEEP) ou un bip répétitif (bEEP). Une tonalité continue sera émise jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur une touche. Appuyez sur la touche **Broil (Grill)** pour afficher le réglage en cours puis pour modifier ce dernier.

Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius

La commande du four est configurée pour une utilisation avec des températures en Fahrenheit (F). Toutefois, celles-ci peuvent être affichées en degrés Celsius (C). Appuyez simultanément sur les touches numériques **6** et **8** pour afficher le réglage en cours puis une deuxième fois pour modifier ce dernier.

Affichage de l'horloge

Cette fonction permet de choisir le type d'affichage de l'heure ou l'absence d'affichage de l'heure. Vous pouvez choisir le format 12 heures (12 H), 24 heures (24 H), ou aucun affichage de l'heure (OFF). Appuyez sur la touche **Clock (Horloge)** pour afficher le réglage en cours puis une deuxième fois pour modifier ce dernier.

Conversion automatique des recettes

Lors de l'utilisation de Convection Bake 1 Rack (Cuisson par Convection sur 1 grille) ou de Convection Bake 1 Rack (Cuisson par Convection sur grilles multiples), la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique des recettes) vous permet de convertir automatiquement les températures de cuisson normales en températures de cuisson par convection. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson par convection mais seulement les températures. Appuyez sur la touche **Convection Bake (1 Rack/Multi)** (Cuisson par Convection sur 1 grille/à grilles multiples) pour afficher les paramètres de conversion, puis appuyez une deuxième fois pour activer (Con On) et désactiver (Con OFF) cette fonction.

Volume Sonore

Cette fonction permet de régler le volume de la sonnerie du four d'un volume sonore élevé (HI bEEP HI), moyen (Std bEEP Std), faible (Lo bEEP Lo) et désactivé (OFF bEEP OFF). Appuyez simultanément sur les touches numériques **1** et **5** pour afficher le réglage en cours ou pour modifier ce dernier. Le four émettra le nouveau volume sonore à chaque fois que celui-ci est modifié.

Arrêt automatique 12 heures et Sabbath

Les options pour cette fonction sont les suivantes : « 12 SHdn », « no SHdn » et « Sabbath ».

L'arrêt automatique après 12 heures éteint le four après 12 heures de fonctionnement en continu.

Le mode Sabbath désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allumera pas à l'ouverture de la porte), tous les bips sonores (aucun bip sonore ne sera émis si une touche est enfoncée) ainsi que les fonctions Convection (Convection), Broil (Grill), Warm (Maintien au chaud), Proof (Levée), Cook Time (Temps de cuisson), Timer (Minuterie), Clock (Horloge) et Delay Time (Mise en marche différée). La fonction Sabbath (Sabbat) peut uniquement être utilisée avec les fonctions Bake (Cuisson). Grâce à cette fonction, le four est conforme aux exigences du Sabbath juif Star-K.

Appuyez simultanément sur la touche **Bake (Cuisson)** et la touche **Broil (Grill)** pendant 3 secondes pour accéder aux fonctions particulières.

Appuyez sur la touche **Delay Time (Mise en marche différée)** pour afficher le réglage en cours puis pour modifier ce dernier.

Pour utiliser le mode Sabbath, sélectionnez « SabbAtH » et appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Une] apparaîtra à l'écran et l'heure ne sera plus affichée.

Une fois en mode Sabbath, à tout moment, vous pouvez appuyer sur **Bake (Cuisson)**, utiliser les touches numériques pour entrer une température entre 170°F et 550°F, et appuyer sur **Start (Mise en marche)**. Aucun bip sonore ne sera émis lorsque vous appuyez sur les touches. De façon aléatoire, entre 30 secondes et 1 minute, le signe,]], s'affichera pour indiquer que le four est en marche.

Si vous avez besoin de régler la température, appuyez sur **Bake (Cuisson)**, et à l'aide des touches numériques, entrez une température entre 170°F et 550°F puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**.

Pour éteindre le four, appuyez sur **Cancel/Off (Annuler/Off)** à tout moment. **Le four s'éteindra immédiatement** et l'affichage]] passera à] pour indiquer que le four est éteint.

Pour quitter le mode Sabbath, assurez-vous que le four est éteint. Appuyez simultanément sur la touche **Bake (Cuisson)** et la touche **Broil (Grill)** pendant 3 secondes pour accéder aux fonctions particulières. Ensuite, appuyez sur la touche **Delay Time (Mise en marche différée)** pour afficher soit « 12 Shdn » ou « no Shdn », puis sur **Start (Mise en marche)**.

REMARQUE: En cas de panne d'électricité pendant le mode Sabbath, l'appareil restera en mode Sabbath mais sera éteint lorsque l'alimentation sera rétablie.

Si vous souhaitez utiliser la fonction Cook Time (Durée de cuisson) (si disponible) pour une cuisson au four puis éteindre le four automatiquement, il est nécessaire d'appuyer sur la touche **Cook Time (Durée de cuisson)**, entrer la durée de cuisson, puis appuyer sur **Start (Mise en marche)**. Ensuite, entrez les fonctions spéciales pour lancer le mode Sabbath comme indiqué précédemment.

Grilles du four

Votre four est équipé de six positions de grille. Les positions recommandées pour les différents types d'aliments sont fournies dans le Guide de cuisson. En réglant la position des grilles, vous modifierez les résultats de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que le dessus de vos gâteaux, muffins ou biscuits soit plus doré, mettez le plat sur une position plus haute. Si vous trouvez que vos plats sont trop cuits sur le dessus, mettez le plat sur une position plus basse.

Lorsque vous cuisinez avec plusieurs plats et sur plusieurs grilles, assurez vous de laisser un espace d'au moins 1 ½ po entre les plats pour permettre à l'air de circuler adéquatement.

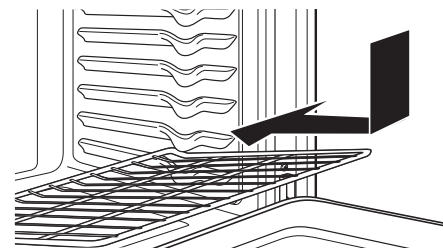
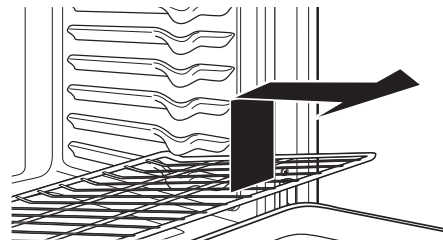
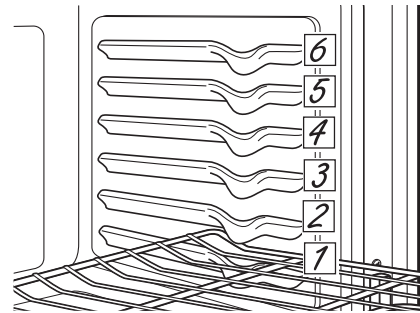
Grilles simples

Lorsque vous mettez et retirez des ustensiles du four, tirez la grille jusqu'à la butée (position d'arrêt) sur le support de la grille.

Pour retirer la grille, tirez-la vers vous, inclinez l'avant et sortez-la du four.

Pour la remettre en place, placez l'extrémité incurvée de la grille (verrouillage) sur les supports, soulevez l'avant de la grille et faites-la entrer dans le four.

Les grilles sont parfois difficiles à faire glisser, surtout après un autonettoyage. Mettez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et huilez les bords gauche et droit.



⚠ MISE EN GARDE : Ne posez jamais d'ustensiles de cuisson, de papier d'aluminium, de pierre pour pizza ou de cuisson ou tout autre objet sur le bas du four. Un élément chauffant se trouve en-dessous de celui-ci. En cas de non-respect de cette consigne, le four pourrait surchauffer, entraînant des dommages et un risque de dommages ou d'incendie dans les placards alentours.

Papier d'aluminium

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Le papier emprisonnera la chaleur et compromettra les performances du four. Il pourrait fondre et endommager le fond du four de façon permanente. Les dommages causés par un mauvais usage du papier d'aluminium ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour recevoir les débordements en étant placé sur une grille plus basse, à une bonne distance de l'aliment. N'utilisez pas plus de papier que nécessaire, et ne recouvrez jamais une grille entière avec le papier. Gardez-le à au moins 1-1/2 po de distance des parois du four pour prévenir une mauvaise circulation de la chaleur.

Plats de cuisson

Consignes pour les plats de cuisson

Le matériel, la finition et la dimension des plats de cuisson influencent le résultat de la cuisson.

Les plats sombres et mats avec revêtement absorbent mieux la chaleur que les plats légers et brillants. Les plats qui absorbent mieux la chaleur peuvent donner une croûte plus brune, plus croustillante et plus épaisse. Si vous utilisez des plats de cuisson sombres avec revêtement, attendez-vous à ce que l'aliment cuise plus rapidement que le temps minimal de cuisson. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de plat, envisagez de réduire la température du four de 25°F la prochaine fois.

Les plats brillants peuvent permettre une cuisson plus uniforme des pains et gâteaux.

Les plats de verre et de céramique chauffent lentement, mais retiennent bien la chaleur. Ces types de plats fonctionnent bien pour des mets tels que des tartes et des flans.

Les plats isolés avec de l'air se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissage du dessous.

Conservez les plats de cuisson propres pour qu'ils se réchauffent uniformément.

Modes de cuisson

Votre nouveau four offre toute une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats possibles. Ces modes sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section du guide de cuisson pour des recommandations selon les types d'aliments. Rappelez-vous que votre nouveau four pourrait donner des résultats différents de ceux du four qu'il remplace.

Modes Cuisson et Rôtissage

Sélectionnez un mode pour cuire et pour rôtir selon le type et la quantité de nourriture que vous préparez. Lors de la préparation de gâteaux, biscuits et pâtisseries, préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour le positionnement du plat de cuisson. Si aucune instruction n'est donnée, placez le plat au centre du four.

Cuisson Traditionnelle

Le mode de cuisson Cuisson Traditionnelle est conçu pour la cuisson sur une grille seulement. Pour faire cuire le plat, ce mode fait fonctionner surtout l'élément du bas, mais aussi celui du haut. Pour entrer dans ce mode, appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson)**, saisissez une température, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Il est généralement recommandé de préchauffer le four lors de l'utilisation de ce mode.

Cuisson par convection à 1 grille

Le mode Convection Bake 1 Rack (Cuisson par Convection à 1 grille) est utilisé pour une cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur émise par les éléments inférieur, supérieur et arrière associée à une ventilation d'air par le ventilateur de convection pour une température plus homogène. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (Conversion automatique des recettes), il n'est donc pas nécessaire de convertir la température lors de l'utilisation de ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez une fois sur la touche **Convection Bake (1 rack/Multi) (Cuisson par Convection à 1 grille/à grilles multiples)**, entrez une température, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Le préchauffage est généralement recommandé lorsque vous utilisez ce mode.

Cuisson par convection multi

Le mode Cuisson par convection multi est conçu pour faire cuire des plats se trouvant sur différentes grilles en même temps. Ce mode utilise d'abord la chaleur provenant de l'élément arrière, mais aussi celle des éléments du haut et du bas, ainsi que le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la Conversion automatique des recettes ; vous n'avez donc pas à convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long lors de la cuisson sur plusieurs grilles que sur une seule grille. Pour utiliser ce mode, appuyez **deux fois** sur la touche **Convection Bake (1 rack/Multi) (Cuisson par Convection à 1 grille/à grilles multiples)**, entrez une température, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Le préchauffage est nécessaire lorsque vous utilisez ce mode.

Rôtissage par convection avec air direct

Le mode Convection Roast (Rôtissage par convection) est destiné à rôtir des morceaux de viande sur une grille simple. Ce mode utilise la chaleur émise par les éléments inférieur, supérieur et arrière associée à une ventilation d'air par le ventilateur de convection pour améliorer le rôtissage et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez la cuisson plus tôt que la recette ne le suggère lorsque vous utilisez ce mode de cuisson ou alors utilisez une sonde thermique. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Convection Roast (Rôtissage par Convection)**, entrez une température, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Le préchauffage n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez ce mode.

Modes Gril

Gardez toujours la porte du four fermée lorsque vous êtes en mode Gril. L'élément servant à griller est très puissant. Surveillez attentivement le plat que vous faites griller. Soyez prudent lorsque vous utilisez les grilles du haut ; la proximité de l'élément augmente la fumée, les éclaboussements et la possibilité que le gras s'enflamme. Pour de meilleurs résultats, centrez l'aliment à cuire sous l'élément chauffant du grill. **Faire griller un plat sur la position 6 n'est pas recommandé.**

Faites griller des plats qui sont conçus pour être grillés. Ajustez la position de la grille pour ajuster l'intensité de la chaleur qui arrive au plat. Placez les plats plus près de l'élément lorsque vous souhaitez un aliment saisi et un intérieur peu cuit. Les aliments épais et les aliments qui doivent être cuits à cœur doivent être grillés sur une grille la plus éloignée du grill ou en utilisant le mode **Broil Lo (Grill à faible température)**.

Grill à haute température

Le mode Gril Traditionnel (Fort) utilise la chaleur intense de l'élément du haut pour faire saisir les plats. Utilisez le Gril (Fort) pour les morceaux de viande plus minces ou pour les plats que vous préférez moins cuits. Pour utiliser ce mode, appuyez une fois sur la touche **Broil (Grill)**, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lors de l'utilisation de ce mode.

Grill à faible température

Le mode Gril Traditionnel (Faible) utilise une chaleur moins intense de l'élément du haut pour cuire les plats en profondeur tout en produisant un brunissement de surface. Utilisez Gril (Faible) pour les coupes de viande plus épaisses ou pour les plats que vous voulez faire cuire en profondeur. Pour utiliser ce mode, appuyez **deux fois** sur la touche **Broil (Grill)**, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

Levée

Le mode Levée est conçu pour faire lever (fermentation et levée) des pâtes à pain. Appuyez sur le bouton **Proof (Levée)**, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Couvrez bien la pâte pour l'empêcher de sécher. Le pain lèvera plus rapidement qu'à la température ambiante.

Maintien au chaud

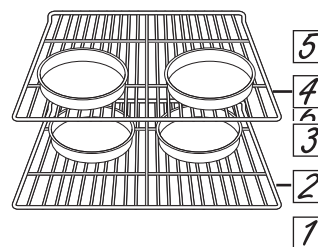
Le mode Maintien au chaud est conçu pour conserver les plats chauds pendant un maximum de trois heures. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Warm (Maintien au chaud)**, puis sur **Start (Mise en marche)**. Couvrez les plats qui ne doivent pas se dessécher et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Il n'est pas nécessaire de préchauffer. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer un plat froid autre que des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches. Il n'est pas recommandé de garder un plat chaud pendant plus de deux heures.

Guide de cuisson

TYPE DE NOURRITURE	MODES RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Boulangerie et pâtisserie			
Gâteaux étagés, gâteaux à feuilles, gâteaux Bundt, muffins, pains rapides sur une seule grille	Cuisson Traditionnelle	3	Utilisez des plats de cuisson brillants
Gâteaux étagés* sur plusieurs grilles	Cuisson Traditionnelle	2 et 4	S'assurer que la circulation d'air est adéquate (voir illustration ci-dessous).
Gâteau mousseline	Cuisson Traditionnelle	1	Utilisez des plats de cuisson brillants
Biscuits, galettes, scones sur une seule grille	Cuisson Traditionnelle	3	Utilisez des plats de cuisson brillants
Biscuits, galettes, scones sur plusieurs grilles	Cuisson par convection Multi-grilles	2 et 4 2, 3 et 5	S'assurer que la circulation d'air est adéquate.
Bœuf et porc			
Hamburgers	Grill à haute température	5	Utiliser une lèchefrite ; faites cuire les aliments sur une position de grille inférieure pour une cuisson plus à cœur ou pour un grillage moins accentué. Surveillez bien les aliments lorsque vous utilisez le grill. Pour de meilleurs résultats, centrez l'aliment à cuire sous l'élément chauffant du grill.
Biftecks et côtelettes	Grill à haute température	5	Utiliser une lèchefrite ; faites cuire les aliments à une position de grille inférieure pour une cuisson plus à cœur ou pour un grillage moins accentué. Surveillez bien les aliments lorsque vous utilisez le grill. Pour de meilleurs résultats, centrez l'aliment à cuire sous l'élément chauffant du grill.
Rôtis	Rôtissage par convection	2 ou 3	Utilisez un récipient à bords peu élevés tel qu'une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Rôtissage par convection	2 ou 3	Utilisez un plat peu profond tel qu'une lèchefrite.
Blancs, pattes et cuisses de poulet non désossés	Grill à haute température	1	Si les aliments sont panés ou en sauce, évitez le mode Broil Hi (Grill à haute température). Griller les aliments avec le côté peau vers le bas en premier. Surveillez bien les aliments lorsque vous utilisez le grill. Pour de meilleurs résultats lors du grillage, centrez l'aliment à cuire sous l'élément chauffant du grill.
	Grill à faible température Cuisson Traditionnelle Cuisson par convection à 1 grille	3	
Blancs de poulet désossés	Grill à faible température Cuisson Traditionnelle Cuisson par convection à 1 grille	3	Faites cuire les aliments sur une position de grille inférieure pour une cuisson plus à cœur ou pour un grillage moins accentué ou sur une position supérieure pour un meilleur grillage. Pour de meilleurs résultats lors du grillage, centrez l'aliment à cuire sous l'élément chauffant du grill.
Dinde entière	Rôtissage par convection	1 ou 2	Utilisez un plat peu profond tel qu'une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Rôtissage par convection	2 ou 3	Utilisez un plat peu profond tel qu'une lèchefrite.
Poisson	Grill à faible température	5 [1 cm (1/2 po) ou moins] 4 [> 1 cm (1/2 po)]	Surveillez bien les aliments lorsque vous utilisez le grill. Pour de meilleurs résultats, centrez l'aliment à cuire sous l'élément chauffant du grill.
Ragoûts	Cuisson par convection à 1 grille Cuisson Traditionnelle	3	
Aliments prêts-à-servir surgelés			
Pizza, pommes de terre frites, Tater Tots, croquettes de poulet, hors d'œuvre sur une seule grille	Cuisson par convection à 1 grille Cuisson Traditionnelle	3	Utilisez des plats de cuisson brillants
Pizza, pommes de terre frites, Tater Tots, croquettes de poulet, hors d'œuvre sur plusieurs grilles Multi-grilles	Cuisson par convection Multi-grilles	2 et 4	Utilisez des plats de cuisson brillants

*Lorsque vous faites cuire quatre étages à la fois, utilisez les grilles 2 et 4. Placez les plats comme illustré ici, de façon à ce qu'un plat ne soit pas directement au-dessus d'un autre.

Faites bien cuire vos aliments pour vous protéger contre les intoxications alimentaires. Les recommandations de températures minimales pour la sécurité de vos aliments sont données sur le site www.IsItOneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre à aliments pour mesurer leur température.



Nettoyage du four

Assurez-vous que le courant soit coupé et que toutes les surfaces soient froides avant de nettoyer quelque partie du four que ce soit.

Panneau de commandes

Il est bon de nettoyer le panneau de commandes après chaque utilisation. Lavez-le avec un savon doux et de l'eau, ou bien avec du vinaigre et de l'eau, rincez avec de l'eau propre et séchez avec un linge doux.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de tampon à récurer en plastique, ni même de produits nettoyants à four ; ils endommageraient la finition.

Extérieur du four

N'utilisez pas de produits nettoyants à four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer en plastique ni de poudres nettoyantes à l'intérieur ni sur l'extérieur de votre four. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau ou avec une solution de vinaigre et d'eau. Rincez avec de l'eau propre et séchez avec un linge doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température de la pièce et qu'elles ne se trouvent pas directement exposées au soleil.

Si une tache persiste sur la bordure de l'ouverture de la ventilation de la porte, utilisez un produit nettoyant abrasif doux et une éponge ou un tampon à récurer pour de meilleurs résultats.

Des débordements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomate et de bouillons contenant de l'acide pourraient entraîner une décoloration et doivent être nettoyés immédiatement. Laissez d'abord les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez et rincez.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampon de laine d'acier ; cela pourrait rayer la surface.

nettoyer les surfaces d'acier inoxydable.

Pour nettoyer la surface d'acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude et savonneuse ou un produit nettoyant ou produit à polir pour acier inoxydable. Nettoyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit pour

Pour toutes questions concernant l'achat de produits nettoyants, y compris un produit nettoyant ou un produit à polir pour appareil électroménager en acier inoxydable, reportez-vous à la section Assistance et accessoires au début de ce manuel.

Intérieur du four

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou au moyen du nettoyage à la vapeur ou de l'autonettoyage.

cela diminuerait l'efficacité du nettoyage. A la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, la porte se déverrouille automatiquement. Essuyer tout excès d'eau et toutes saletés restantes.

Des débordements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomate et de bouillons contenant de l'acide pourraient entraîner une décoloration et devraient être nettoyés immédiatement. Laissez d'abord les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez et rincez.

Autonettoyage

Avant d'utiliser l'autonettoyage, lisez les instructions en matière de sécurité concernant l'autonettoyage du four. L'autonettoyage utilise de très hautes températures pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouillera lorsque vous mettrez en marche cette fonction. Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, retirez la graisse et les saletés du four. Retirez tous les éléments du four autres que les grilles émaillées (de couleur foncée). Les grilles métalliques ou argentées, tout ustensile de cuisine ou autre article doivent être retirés du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Fermez la porte. Appuyez une fois sur la touche **Clean (Nettoyage)** et une durée de cycle d'autonettoyage par défaut s'affiche. La durée du nettoyage peut être modifiée à tout moment entre 3 et 5 heures à l'aide des touches numériques pour entrer dans une autre durée, suivi d'une pression sur **Start (Mise en marche)**. Pour les fours très sales, il est recommandé d'utiliser la durée maximale de 5 heures. Si vous souhaitez utiliser la durée par défaut, appuyez immédiatement sur la touche **Start (Mise en marche)** après avoir appuyé sur la touche **Clean (Nettoyage)**. Le four s'éteint automatiquement à la fin du cycle d'autonettoyage. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que le four soit froid. Après refroidissement du four, essuyez les surfaces du four pour éliminer toute trace de cendres.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de produits nettoyants à four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer ni de poudres nettoyantes à l'intérieur de votre four. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau ou avec une solution de vinaigre et d'eau. Rincez avec de l'eau propre et séchez avec un linge doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température de la pièce et qu'elles ne se trouvent pas directement exposées au soleil.

Nettoyage à la vapeur

Le nettoyage à la vapeur est conçu pour nettoyer de petits débordements en utilisant de l'eau et une température de nettoyage plus basse que celle de l'autonettoyage.

Pour utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, commencez par retirer la graisse et la saleté du four. Versez une tasse d'eau au fond du four. Fermez la porte. Appuyez **deux fois** sur la touche **Clean (Nettoyage)**, puis sur **Start (Mise en marche)**. La porte du four se verrouillera. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four pendant les trente minutes du cycle de nettoyage à la vapeur,

Grilles simples

Les grilles simples peuvent être laissés dans le four pendant l'autonettoyage (si celles-ci sont émaillées et non métalliques). Elles peuvent être lavées à l'eau tiède savonneuse.

Les grilles seront parfois difficiles à faire glisser, surtout après un autonettoyage. Mettez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et huilez les bords gauche et droit.

Entretien

Remplacement de la lumière du four

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE CHOC ELECTRIQUE OU DE BRÛLURE : Avant de remplacer l'ampoule de la lumière du four, coupez le courant qui alimente le four au fusible principal ou au tableau à disjoncteurs. Le non-respect de cette directive pourrait entraîner un choc électrique ou une brûlure.

⚠ MISE EN GARDE

DANGER DE BRÛLURE : La protection de verre et l'ampoule doivent être retirés après refroidissement. Toucher le verre chaud à mains nues ou avec un linge humide peut causer des brûlures.

1. Coupez le courant au fusible principal ou au tableau à disjoncteurs.
2. Retirez les grilles de four.
3. Glissez un tournevis à lame plate entre le boîtier et la protection en verre. Faites attention à ne pas endommager le revêtement du four.
4. Maintenez la protection en verre avec deux doigts pour l'empêcher de tomber au fond du four.
5. Doucement, faites tourner la lame du tournevis pour donner du jeu à la protection de verre.
6. Retirez la protection de verre.
7. Retirez l'ampoule en la tenant fermement et en la faisant glisser vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux broches soient sorties du support de céramique.
8. Ne touchez pas le verre de la nouvelle ampoule avec vos doigts. Cela évite que l'ampoule ne se grille au premier allumage. Prenez la nouvelle ampoule avec une serviette propre ou un mouchoir, en orientant les broches vers le bas. Alignez les deux broches sur le support de céramique, appuyant doucement jusqu'à ce que l'ampoule soit bien placée dans son boîtier de céramique.
9. Faites glisser le cache protecteur dans le support et poussez jusqu'au dé clic.
10. Rebranchez le courant.

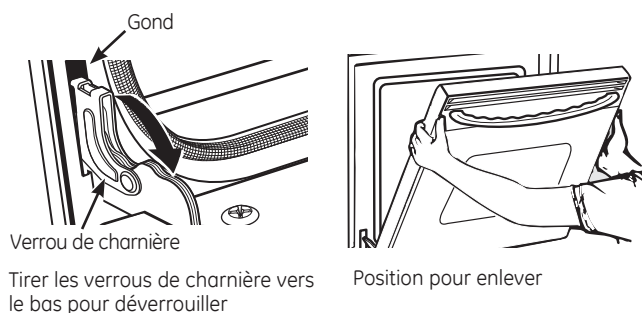
Porte de four amovible

La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez.

Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

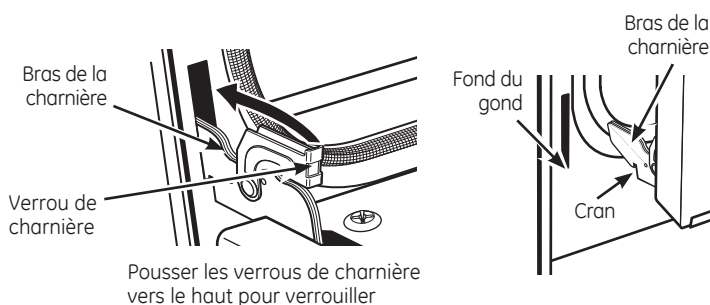
Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous de charnière vers le bas du cadre de la porte, jusqu'à ce que ceux-ci soient en position déverrouillée. Un outil tel qu'un tournevis à lame plate pourrait être nécessaire.
3. Empoignez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
4. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit en position pour être enlevée. La porte devrait être ouverte d'environ 3 po. et sans aucune obstruction.
5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux charnières soient sorties de leurs gonds.



Pour replacer la porte :

1. Empoignez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
2. En commençant du côté gauche, la porte placée dans le même angle que celui dans lequel elle a été enlevée, placez le cran de la charnière au fond des gonds. L'encoche du bras de la charnière doit être placée bien au fond de son gond. Répétez de l'autre côté.
3. Ouvrir complètement la porte. Si elle ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas placé bien au fond de son gond.
4. Poussez les verrous de charnière vers le haut, contre le cadre extérieur de la cavité du four, jusqu'à temps qu'ils soient en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



Notes

Conseils de dépannage... Avant d'appeler un dépanneur

Économisez du temps et de l'argent! Consultez les tableaux des pages suivantes, et vous n'aurez peut-être pas à appeler le dépanneur.

Problème	Cause possible	Que faire?
Mon nouveau four ne cuit pas aussi bien que mon ancien four. Y aurait-il un problème avec les réglages de température ?	Votre nouveau four a un système de cuisson différent de votre ancien four; par conséquent, il pourrait avoir un fonctionnement différent de celui de votre ancien four.	Pour les quelques premières utilisations, respectez les temps de cuisson indiqués par vos recettes. Si vous croyez encore que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température vous-même pour atteindre votre préférence spécifique de cuisson. REMARQUE : Ce réglage affecte les températures des modes Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson par Convection) sur 1 grille ou sur grilles multiples ; les modes Convection Roast (Rôtissage par convection), Broil (Grill) et Clean (Nettoyage) ne seront pas affectés.
Les aliments ne sont pas cuits correctement.	Les commandes du four ne sont pas bien réglées.	Reportez-vous à la section Modes de cuisson.
	Les positions de grille ne sont pas correctes, ou les grilles ne sont pas de niveau.	Reportez-vous à la section Modes de cuisson et Guide de cuisson.
	Les plats de cuisson utilisés ne conviennent pas ou ne sont pas de la bonne taille.	Reportez-vous à la section Plats de cuisson.
	La température du four a besoin d'ajustement.	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
	Substitution d'ingrédient	La substitution d'ingrédients peut influencer le résultat de la recette.
Les aliments ne grillent pas correctement.	Les commandes du four ne sont pas bien programmées.	Assurez-vous de sélectionner le mode Gril approprié.
	Les positions de grille utilisées ne sont pas les bonnes.	Reportez-vous au Guide de cuisson pour obtenir des suggestions concernant l'emplacement de la grille.
	Les aliments sont cuits dans un plat chaud.	Assurez-vous que les plats de cuisson sont froids.
	Les plats de cuisson ne sont pas appropriés pour faire griller.	Utilisez un plat conçu expressément pour faire griller des aliments, tel qu'une lèchefrite.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite et sur la grille n'est pas de la bonne taille et n'est pas découpé tel qu'il a été recommandé de le faire.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, conformez-vous au plat utilisé.
	Dans certaines régions, le voltage pourrait être moins élevé.	Préchauffez l'élément pendant 10 minutes.
La température du four est trop élevée ou trop basse..	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
Le four ne fonctionne pas ou semble ne pas fonctionner.	Un fusible de votre maison pourrait avoir sauté, ou le disjoncteur pourrait être ouvert.	Remplacez le fusible ou le disjoncteur.
	Les commandes du four ne sont pas bien réglées.	Reportez-vous à la section Utilisation du four.
	Le four est en mode Sabbat.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
Sons de crépitement ou d'éclatement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et qui refroidit durant les fonctions tant de cuisson que de nettoyage.	C'est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un « clic » lorsque j'utilise le four?	Votre cuisinière a été conçue pour garder un contrôle précis sur la température de votre four. Vous pourriez entendre les éléments chauffants de votre four émettre ce son plus souvent que votre ancien four. Ces sons signifient que les éléments s'éteignent ou s'allument, et s'ils sont émis plus souvent, cela signifiera de meilleurs résultats de la part des fonctions Cuisson, Gril, Convection et Autonettoyage.	C'est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible dans votre maison pourrait avoir sauté ou un disjoncteur pourrait s'être ouvert.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.

Conseils de dépannage... Avant d'appeler le dépanneur

Problème	Cause possible	Que faire?
La lumière du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La lumière du clavier est grillée.	Appelez le service à la clientèle.
Le four ne s'autonettoie pas.	La température est trop élevée pour démarrer une opération d'autonettoyage.	Laissez refroidir le four et reprogrammez les commandes.
	Les commandes du four ne sont pas bien réglées..	Reportez-vous à la section Nettoyage du four.
Fumée excessive durant le cycle de nettoyage.	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur le bouton Cancel/Off (Annuler/Off) . Ouvrez les fenêtres pour faire sortir la fumée. Attendez que le signal lumineux VERROUILLÉ s'éteigne. Nettoyez les résidus de saleté et reprenez le cycle de nettoyage.
Fumée excessive durant la fonction Gril.	Le plat est trop près de l'élément.	Placez la grille et le plat plus bas.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle de nettoyage..	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir jusqu'à la température nécessaire pour qu'il se déverrouille.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage..	Les commandes du four ne sont pas bien réglées.	Reportez-vous à la section Nettoyer le four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les débordements volumineux avant de mettre en marche un cycle de nettoyage. Les fours très sales pourraient devoir subir un autre autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
Le signal « porte verrouillée » clignote sur l'écran d'affichage.	Le cycle autonettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée.	Fermez la porte du four.
Le signal lumineux VERROUILLÉ est allumé lorsque vous voulez cuisiner.	La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'est pas encore descendue sous la température de verrouillage.	Appuyez sur le bouton Annuler/Off. Laissez le four refroidir.
« F » ainsi qu'un nombre ou une autre lettre clignote à l'écran d'affichage.	Vous avez un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur le bouton Cancel/Off (Annuler/Off) . Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez-le en marche.
	Si le code de fonction se répète.	Débranchez tout le courant qui alimente le four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-le. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service à la clientèle.
L'écran n'affiche rien.	Un fusible dans votre maison pourrait avoir sauté ou un disjoncteur pourrait s'être ouvert..	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge est éteinte.	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
	Le four est en mode Sabbat.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
Panne de courant, l'horloge clignote.	Panne de courant ou surtension	Reprogrammez l'horloge. Si le four était en utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur le bouton Cancel/Off (Annuler/Off) , reprogrammer l'horloge puis reprogrammer la fonction de cuisson.
Une odeur de brûlé ou d'huile émane de l'ouverture de ventilation.	C'est normal pour un nouveau four; cette odeur disparaîtra avec le temps.	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de 3 heures. Reportez-vous à la section Nettoyage du four.
Forte odeur	Une odeur venant de l'isolation posée autour de l'intérieur du four est normale pour les quelques premières utilisations du four.	Cette odeur est temporaire et s'en ira après plusieurs utilisations ou après un autonettoyage.
Bruit du ventilateur	Un ventilateur de refroidissement pourrait s'allumer automatiquement.	C'est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allumera pour refroidir les pièces internes. Il pourrait fonctionner pendant près de 1 h 30 après que le four a été éteint.
La vitre de la porte de mon four semble être teintée ou présenter une couleur arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. La vitre intérieure du four est recouverte d'une barrière conçue pour refléter la chaleur vers le four pour empêcher la perte de chaleur et pour garder la porte extérieure froide lorsque le four est en fonction.	C'est normal. Sous un certain éclairage ou certains angles, vous pourriez voir cette teinte ou cette couleur arc-en-ciel.

Conseils de dépannage... Avant d'appeler le dépanneur

Problème	Cause possible	Que faire?
Parfois, le four prend plus de temps pour se réchauffer à une même température.	Plat de cuisson ou nourriture dans le four	Le plat de cuisson ou l'aliment se trouvant dans le four influencera le temps nécessaire pour préchauffer le four. Retirez les objets à l'intérieur pour réduire le temps nécessaire pour préchauffer.
	Nombre de grilles dans le four	Ajouter d'autres grilles fera en sorte que le four tardera davantage à se préchauffer. Enlevez des grilles.
	Différents modes de cuisson	Les différents modes de cuisson utilisent chacun différentes méthodes pour préchauffer le four. Certains modes prendront plus de temps que d'autres (c.-à-d. Cuisson par convection multi).