



# MANUEL D'UTILISATION

**Four de cuisson à la vapeur électrique  
et encastré de 30 po**

# TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE .....	2
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR .....	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	4
AVANT DE COMMENCER .....	6
CARACTÉRISTIQUES .....	7
<b>UTILISATION DU FOUR</b> .....	<b>8</b>
Commandes du four .....	8
Modes de cuisson traditionnelle .....	11
Conseils pour le mode de cuisson traditionnelle .....	11
Grilles du four .....	11
Modes de cuisson à la vapeur .....	12
Conseils de cuisson pour les modes à la vapeur .....	13
Papier d'aluminium et doublures de four .....	14
Cuisson minutée .....	14
Sonde .....	15
Fonction recettes .....	17
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	
Extérieur du four .....	20
Intérieur du four .....	20
Évacuation de l'eau .....	21
Sonde .....	21
Batterie de cuisine et réservoir .....	21
Grilles du four .....	22
Portes du four .....	22
Remplacement de l'ampoule du .....	23
<b>CONSEILS DE DÉPANNAGE</b> .....	<b>24</b>
<b>GARANTIE LIMITÉE</b> .....	<b>26</b>
<b>ACCESSORIES</b> .....	<b>27</b>

## RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE

### NUMÉROS DE MODÈLES

ZMB9031

ZMB9032

### ÉCRIVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

Vous les trouverez sur l'étiquette apposée sur le devant du four, derrière la porte.

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

**Veillez écrire ces numéros ici :**

\_\_\_\_\_  
Numéro du modèle

\_\_\_\_\_  
Numéro de série

# SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

## SITE WEB DE MONOGRAM

Vous avez des questions ou besoin d'aide avec votre réfrigérateur? Essayez le site Web de Monogram. Ce site est disponible 24 heures par jour, et tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi magasiner d'autres magnifiques produits Monogram et profiter de tous les services de soutien en ligne conçus pour votre commodité.

Aux É.-U. : [monogram.com](http://monogram.com). Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca)

---

## ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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 pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

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

---

## SERVICE DE RÉPARATION

Un service de réparation expert GE Appliances se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.

Aux États-Unis [monogram.com](http://monogram.com) ou 800.444.1845

Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca) ou 800.561.3344

---

## CONNEXION À DISTANCE

Pour de l'assistance concernant la connexion à un réseau sans fil (modèles équipés de cette fonction), visitez notre site sur [monogram.com/connect](http://monogram.com/connect) aux États-Unis seulement.

---

## PIÈCES ET ACCESSOIRES

Les personnes qualifiées pour réparer leurs propres appareils peuvent commander des pièces détachées et des accessoires et les faire envoyer directement à leur domicile (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour.

Aux États-Unis : [monogram.com/use-and-care/parts](http://monogram.com/use-and-care/parts) ou 800.444.1845

Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca) ou 800.661.1616

**Les instructions contenues dans le présent manuel comportent des procédures que tout utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Usez de prudence : une réparation ou un entretien mal effectués peuvent rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.**

Les consommateurs au Canada doivent consulter le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site web sur [monogram.ca](http://monogram.ca) ou 800.661.1616.

---

## COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

Si vous êtes insatisfait du service reçu par Monogram, communiquez avec nous par l'entremise de notre site Web en mentionnant tous les détails y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez :

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

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

Au Canada : [monogram.ca](http://monogram.ca) ou 800.561.3344

---

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel du propriétaire.
  - Assurez-vous que votre électroménager est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
  - Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four sauf si spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien ou réparation doit être réalisé par un technicien qualifié.
  - Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
  - Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'électroménager est en cours d'utilisation. On ne devrait jamais leur permettre de grimper, s'asseoir ou se tenir sur quelque partie de l'électroménager que ce soit.
- ⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'articles attrayants pour les enfants au-dessus de la table de cuisson; les enfants qui grimpent sur la table pour atteindre les articles risquent de 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 cet électroménager pour réchauffer ou chauffer la pièce.
  - Ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent s'avérer suffisamment chaudes pour brûler même si elles sont d'une couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas à l'intérieur du four et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec celui-ci; laissez d'abord le four se refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. De possibles surfaces très chaudes sont les événements du four, les surfaces près des ouvertures et des interstices 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.
  - Abstenez-vous d'utiliser tout type de papier ou de doublure pour recouvrir le fond ou toute autre partie du four, sauf indication contraire dans ce manuel. Les doublures de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de choc électrique, d'enfumage ou d'incendie.
  - Évitez de rayer ou de heurter les portes de verre ou les panneaux de commande. Cela pourrait mener au bris du verre. Ne cuisez pas d'aliments sur du verre brisé. Une décharge électrique, un incendie ou des coupures pourraient survenir.
  - 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.

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE FOUR

L'omission de prendre cette précaution peut causer un incendie ou une blessure corporelle.

- Ne rangez ni n'utilisez de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité de la table de cuisson, 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 cette table de cuisson. 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 sur la table de cuisson ou à proximité de celui-ci. Cette graisse pourrait s'enflammer.

## LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

### **▲ AVERTISSEMENT** DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES AFIN DE PRÉVENIR LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en éteignant le four (OFF) ou en utilisant un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

### **▲ AVERTISSEMENT** CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR

- Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four. La vapeur ou l'air chauds qui s'échappent peuvent brûler les mains, la figure et/ou les yeux.
- Ne bloquez pas les événements du four.
- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Le four doit être refroidi avant de placer les grilles du four aux emplacements désirés. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la mitaine ou la manique isolantes toucher l'élément chauffant dans le four.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtisserie dans le four, suivez les directives du fabricant.
- La possibilité de tirer les grilles standard jusqu'à leur position d'arrêt, ou la grille d'extension à sa pleine position d'ouverture, constitue une commodité facilitant le soulèvement des articles lourds. Cela prévient aussi le risque de brûlure suivant le contact avec les surfaces chaudes des parois ou de la porte du four.
- Ne laissez des articles tels que du papier, des ustensiles (casserolles, etc.) ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ni tout type de papier ou de doublure sur le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie.

### **▲ AVERTISSEMENT** CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU NETTOYAGE DU FOUR

- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Ce joint d'étanchéité est essentiel pour garantir l'étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint d'étanchéité.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour le four. Il faut absolument s'abstenir d'utiliser quelque nettoyeur ou enduit de protection pour four du commerce, que ce soit dans le four ou autour de n'importe quelle partie de celui-ci.

### MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

**LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT**

# AVANT DE COMMENCER

## Comment retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif de l'emballage

Avec précaution, agrippez un coin de la pellicule protectrice avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'électroménager. N'utilisez pas d'articles coupants pour retirer la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'électroménager pour la première fois.

Pour s'assurer de l'absence de dommages au fini du produit, la meilleure manière de retirer le ruban adhésif sur un électroménager neuf consiste à appliquer un détergent pour lave-vaisselle liquide domestique. Appliquez avec un linge doux et laissez imbiber.

**REMARQUE :** L'adhésif doit être retiré de toutes les parties. Cela sera impossible s'il est cuit.

## Pièces et accessoires inclus

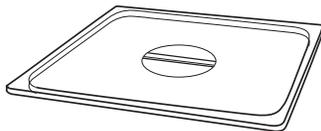
Les pièces et accessoires suivants sont inclus pour utilisation avec ce four à vapeur. **REMARQUE :** La casserole entière, la casserole perforée avec couvercle et le jeu de casseroles profondes avec couvercles sont conçus pour les modes de cuisson et de réchauffage à la vapeur. Les températures supérieures à 300 °F peuvent endommager cette batterie de cuisine.



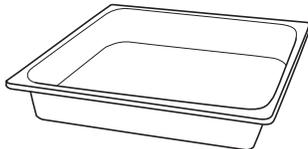
4 rondelles de montage



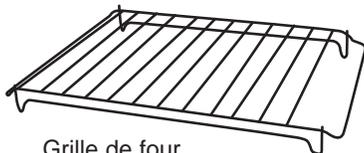
4 vis de montage



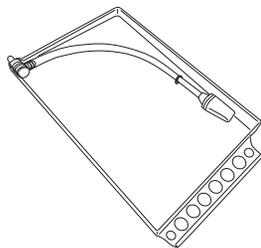
Casserole perforée avec couvercle



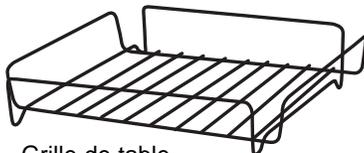
Casserole entière



Grille de four



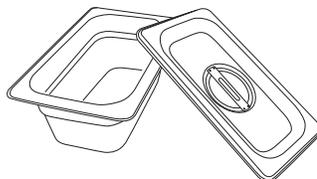
Réservoir avec tube d'admission



Grille de table



Sonde de température et bouchon de sonde (non illustré)



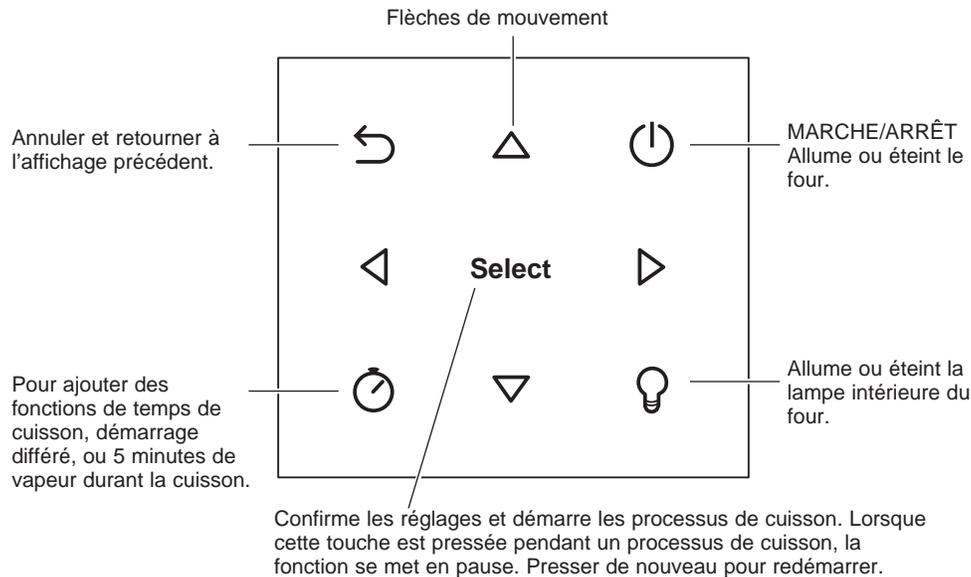
Jeu de casseroles profondes avec couvercles

## Conditionnement du four

- Retirez tous les emballages intérieurs.
- Le four doit être nettoyé à fond avec du savon et de l'eau puis rincé avec soin.
- Il est important de conditionner le four avant de l'utiliser pour la cuisson.
- Le conditionnement brûlera tout résidu de fabrication et vous assurera les meilleurs résultats dès le départ. Vous percevrez une odeur particulière et une petite quantité de fumée pendant le conditionnement. Cela est normal, mais assurez-vous de bien ventiler la cuisine.
- Chauffez le four durant 30 minutes à température maximale. Utilisez la fonction de cuisson par convection sans accessoires dans le four.
- Avant d'utiliser des accessoires pour la première fois, nettoyez-les avec soin dans l'eau chaude avec du savon à vaisselle liquide et un linge doux.
- Considérez les options de recyclage des matériaux d'emballage de votre électroménager.

# CARACTÉRISTIQUES

## Pavé tactile du four



Pour utiliser le pavé tactile, pressez délicatement. Le pavé tactile ne fonctionnera pas s'il y a pression de plus d'une touche simultanément ou si la pression est trop rapide.

### Première utilisation

À la première utilisation, on vous demandera de régler les paramètres suivants :

- Temps
- Date
- Langue
- Unités de température

Vous pouvez modifier vos réglages en tout temps en accédant au menu des paramètres.

Depuis l'écran d'accueil, pressez ◀▶ pour sélectionner **SETTINGS** (paramètres). Pressez ensuite **SELECT** (sélectionner). Pour accéder au menu **SETTINGS**, aucune autre fonction ne doit être en progression.



### Settings (paramètres)

Dans le menu **SETTINGS**, pressez ◀▶ ou ▲▼ pour sélectionner le paramètre à modifier puis pressez **SELECT**.

### Language (langue)

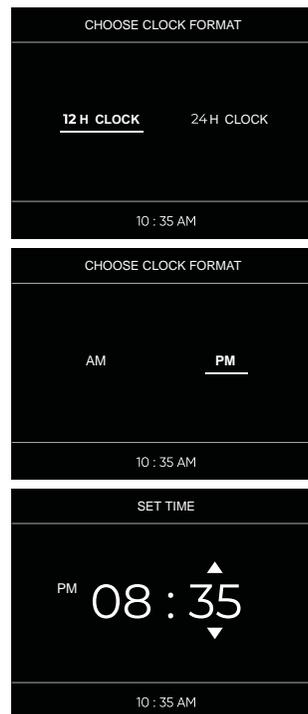
Pressez ▲▼ pour choisir une option de langue. Pressez **SELECT**.

### Temperature (température)

Pressez ◀▶ et ▲▼ pour choisir une unité de température. Pressez **SELECT**.

### Clock (horloge)

Pressez ▲▼ pour choisir une option de temps. Pressez **SELECT**. Pressez ◀▶ pour choisir am ou pm. Pressez **SELECT**. Réglez le temps en pressant ▲▼ et **SELECT**.

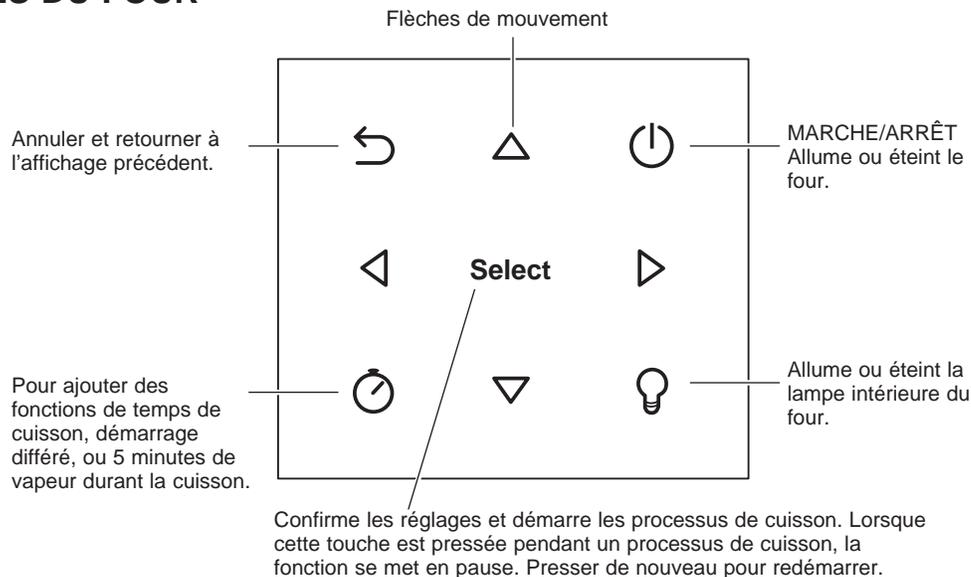


### Date

Pressez ▲▼ pour choisir une des options de date suivantes :  
Day.Month.Year (jour.mois.année)  
Year.Month.Day (année.mois.jour)  
Month.Day.Year (mois.jour.année)  
Pressez **SELECT** pour confirmer la sélection.

# UTILISATION DU FOUR

## COMMANDES DU FOUR



### 1. Allumer ou éteindre le four (ON/OFF)

Pressez pour allumer ou éteindre le four. Après avoir éteint le four, le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'au refroidissement du four.

### 2. Modes de cuisson traditionnelle

Les modes de cuisson traditionnelle utilisent la chaleur des éléments du four et ne dépendent pas de la vapeur pour la méthode principale de cuisson de vos aliments. Votre four est doté de quatre modes de cuisson traditionnelle : cuisson par convection (CONV BAKE), rôtissage par convection (CONV ROAST), grillage par convection (CONV BROIL) et grillage sans convection (BROIL). Les modes de cuisson par convection utilisent une circulation d'air augmentée pour améliorer le rendement. Le type de bénéfice dépend du mode.

À partir du menu **TRADITIONAL COOKING** (cuisson traditionnelle), naviguez jusqu'au mode désiré à l'aide des touches fléchées du pavé tactile et pressez **SELECT** (sélectionner). Réglez la température avec les flèches, s'il y a lieu, et pressez **SELECT** pour démarrer. Si aucune modification n'est effectuée sur cet écran, le four va démarrer automatiquement au bout d'environ 10 secondes en utilisant la température affichée. Une fois le mode démarré, l'écran affichera le mode, la température de réglage et la température actuelle du four en cours de préchauffage.

Une fois le préchauffage terminé, le four émettra brièvement un bip et l'écran n'affichera plus deux températures. On peut mettre le mode de cuisson en pause en tout temps en pressant **SELECT**. Pressez la touche à répétition depuis une pause pour annuler le mode de cuisson et retourner au menu des modes. Vous pouvez aussi utiliser le bouton Marche/Arrêt pour quitter rapidement un mode de cuisson et retourner à l'affichage de l'horloge. On peut modifier la température de cuisson en cours de mode de cuisson à l'aide des touches fléchées.

### Ajout de 5 minutes de vapeur

Les modes de cuisson traditionnelle vont afficher un indicateur supplémentaire sur l'écran une fois que le four aura dépassé 212 °F. Cela indique que la fonction d'ajout de vapeur durant 5 minutes est prête à être utilisée. Assurez-vous d'avoir de l'eau dans le réservoir si vous prévoyez utiliser cette fonction. Pour lancer la fonction d'ajout de vapeur 5 minutes, pressez et utilisez les flèches pour naviguer jusqu'à (vapeur 5 minutes). La touche **SELECT** va démarrer un ajout de vapeur de 5 minutes au mode de cuisson traditionnelle. La vapeur s'arrêtera au bout de 5 minutes et le mode de cuisson traditionnelle se poursuivra sans vapeur. Une fois lancé, il est impossible d'annuler un cycle de vapeur 5 minutes. On ne peut pas démarrer les autres fonctions accessibles par pendant un cycle de vapeur de 5 minutes.



# UTILISATION DU FOUR

## COMMANDES DU FOUR (suite)

TRADITIONAL COOKING			
<u>CONV BAKE</u>	CONV ROAST	CONV BROIL	BROIL
STEAM SELECTIONS			
STEAM COOK	STEAM REHEAT	STEAM CONV	STEAM CLEAN
10 : 35 AM			

### 3. Modes de cuisson à la vapeur :

Les modes de cuisson à la vapeur accompagnés des éléments du four constituent la méthode de cuisson principale de vos aliments. Votre four est doté de trois modes de cuisson à la vapeur : cuisson à la vapeur (STEAM COOK), réchauffage à la vapeur (STEAM REHEAT) et convection à la vapeur (STEAM CONV).

### 4. Nettoyage à la vapeur (STEAM CLEAN):

Ce mode utilise 15 minutes de vapeur pour amollir la graisse et la nourriture qui peuvent avoir dégoutté ou cuit sur la cavité du four afin de faciliter le nettoyage.

### 5. Fonctions de minutage :

L'icône  permet d'accéder à plusieurs fonctions de minutage. Toutes les fonctions de minutage ne sont pas toutes disponibles en tout temps. La vapeur 5 minutes est disponible seulement pendant un mode de cuisson traditionnelle. Les temps de cuisson et le démarrage différé sont des options qu'on peut utiliser avec les modes de cuisson traditionnelle et à la vapeur.

### 6. Temps de cuisson (Cook Time) :

La minuterie fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé.

Dans un mode de cuisson, pressez , sélectionnez Cook Time, utilisez les touches fléchées pour programmer le temps de cuisson en heures et minutes, puis pressez Select. La fonction Cook Time s'utilise seulement avec les modes de cuisson, et non avec le nettoyage à la vapeur.

### 7. Démarrage différé (Delay Start) :

On utilise cette fonction avec le temps de cuisson pour différer l'allumage du four. Pressez  et réglez le temps de cuisson. Si la fonction Delay Start est disponible pour ce mode de cuisson, on vous demandera de confirmer l'heure du jour pour cuire jusqu'à END (fin). Sélectionner une heure plus éloignée que l'heure courante additionnée du temps de cuisson entraînera le report du démarrage du mode de cuisson. On peut utiliser cette fonction avec les modes de cuisson par convection et à la vapeur.

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

### 8. Sonde de température :

La sonde mesure la température interne des aliments et éteint le four lorsque celui-ci atteint la température programmée. Insérez la sonde, programmez le mode de cuisson et la température de la sonde. On peut utiliser la sonde avec tous les modes de cuisson. L'écran affichera la température actuelle de la sonde de même que sa température de réglage lorsqu'elle est utilisée.

# UTILISATION DU FOUR

## COMMANDES DU FOUR (suite)

### Allumer et éteindre le four

Pressez  pour allumer ou éteindre le four. Lorsqu'il est éteint, le four retourne en mode de veille. Une plus longue pression sur la touche peut s'avérer nécessaire pour faire sortir l'appareil du mode de veille.

Après avoir éteint le four, le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'au refroidissement du four.

### Sélection du mode de cuisson

Depuis l'écran de cuisson, utilisez les touches fléchées pour naviguer jusqu'au mode désiré. Pressez **SELECT**.

Si la température est correcte, pressez **SELECT** pour démarrer la cuisson. Si l'on ne presse pas **SELECT** dans les 10 secondes, le four commencera à cuire à la température du réglage précédent. On peut aussi régler la température pendant la cuisson.

Pour annuler un mode de cuisson pendant la cuisson, pressez **SELECT** puis .

MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE		
	MIN.*	PRÉRÉGLAGE	MAX.
CONVECTION BAKE (cuisson par convection)	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C
CONVECTION ROAST (rôtissage par convection)	120°F 50°C	410°F 210°C	445°F 230°C
CONVECTION BROIL (grillage par convection)	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C
BROIL (grillage sans convection)	120°F 50°C	445°F 230°C	445°F 230°C
STEAM COOK (cuisson à la vapeur)	105°F 40°C	210°F 100°C	210°F 100°C
STEAM REHEAT (réchauffage à la vapeur)	160°F 70°C	265°F 130°C	265°F 130°C
STEAM CONVECTION (convection à la vapeur)	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C

\*Des bactéries peuvent croître dans les aliments à une température inférieure à 140 °F.

### Changer le mode de cuisson

- On peut mettre la cuisson en pause en pressant **SELECT**. On peut redémarrer la cuisson en pressant **SELECT** de nouveau.
- Pour changer le mode pendant la cuisson, pressez **SELECT** puis . Un autre mode de cuisson peut être sélectionné depuis les options disponibles en pressant < >.

### Modifier la température

- On peut modifier la température depuis l'écran du mode de cuisson en pressant ▲ ▼ et ensuite **SELECT**.
- Pendant la cuisson, la température peut être modifiée en pressant ▲ ▼.

### Préchauffage

- Lorsque le four est en préchauffage, la température réelle est affichée sur l'écran avec la température de réglage.
- Lorsque la température de réglage est atteinte, un bip confirme que le préchauffage est terminé. Seule la température de réglage est alors affichée.

**REMARQUE :** Sélectionner une température plus élevée ne diminue pas le temps de préchauffage.

### Lampes du four

- Pressez  pour allumer ou éteindre les lampes.
- Les lampes du four s'allument automatiquement lorsque la porte est ouverte.
- Lors du démarrage d'un mode de cuisson, les lampes du four s'allument automatiquement.
- Lorsqu'un mode de cuisson est terminé ou annulé, les lampes s'éteignent.

**REMARQUE :** La lampe s'éteint automatiquement après trois minutes, sauf si elle a été allumée en pressant . Pour rallumer la lampe, pressez  ou ouvrez la porte.

# UTILISATION DU FOUR

## MODES DE CUISSON TRADITIONNELLE

Votre nouveau four comporte une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Gardez à l'esprit que votre nouveau four peut cuire différemment que celui qu'il remplace.

### Cuisson par convection (convection bake)

Le mode de cuisson par convection est conçu pour une cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur de l'élément arrière accompagnée d'un mouvement d'air pour augmenter l'uniformité de la cuisson. Pour utiliser ce mode, sélectionnez Convection Bake depuis le menu de cuisson traditionnelle, entrez une température puis pressez **SELECT**. Pour un aliment donné, les températures de cuisson par convection sont souvent légèrement plus basses que pour la cuisson standard. Le préchauffage est généralement recommandé quand on utilise ce mode.

### Rôtissage par convection

Le mode de rôtissage par convection est conçu pour rôtir les aliments sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieur, supérieur et arrière accompagnée d'un mouvement d'air afin d'améliorer le brunissage. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments plus tôt que ce que la recette suggère, ou utilisez la sonde. Pour utiliser ce mode, sélectionnez Convection Roast depuis le menu de cuisson traditionnelle, puis pressez **SELECT**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

### Modes de grillage

Grillez toujours avec la porte fermée. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Usez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments de l'élément de grillage augmente la fumée, les éclaboussements et la possibilité d'enflammer la graisse.

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

Les modes de grillage réglés à des températures plus élevées utilisent une chaleur intense de l'élément supérieur pour brunir les aliments. Utilisez des températures de grillage plus hautes pour les coupes de viande plus minces ou les aliments que vous préférez moins cuits à l'intérieur. Les modes de grillage réglés à des températures plus basses utilisent une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments à fond tout en produisant aussi le brunissage de la surface. Utilisez des températures de grillage plus basses pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments cuits de part en part.

### Grillage sans convection

Le mode de grillage sans convection (Broil) utilise la chaleur de l'élément supérieur. Pour utiliser ce mode, sélectionnez Broil depuis le menu de cuisson traditionnelle, entrez une température puis pressez **SELECT**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

### Grillage par convection

Le mode de grillage par convection utilise le mode de grillage accompagné d'un mouvement d'air pour améliorer le brunissage. Pour utiliser ce mode, sélectionnez Convection Bake depuis le menu de cuisson traditionnelle, entrez une température puis pressez **SELECT**.

## USTENSILES (CASSEROLES, ETC.) POUR LES MODES DE CUISSON TRADITIONNELLE

La matière, la finition et la taille des ustensiles ont un effet sur les résultats de la cuisson.

Les casseroles foncées et enrobées absorbent la chaleur plus rapidement que celles qui sont pâles ou luisantes. Les casseroles qui absorbent davantage peuvent produire une croûte plus foncée, croustillante et épaisse. Si vous utilisez des ustensiles foncés et enrobés, vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson minimal. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type d'ustensiles, envisagez de réduire la température du four de 25 °F la prochaine fois.

Les casseroles luisantes peuvent cuire les aliments plus uniformément, par exemple pour les gâteaux ou les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique chauffent lentement mais retiennent bien la chaleur. Ces types de casseroles conviennent bien aux tartes et aux crèmes pâtisseries.

Les casseroles isolées à l'air chauffent lentement et peuvent réduire le brunissement du fond.

Gardez les ustensiles de cuisson propres pour favoriser un chauffage uniforme.

## GRILLES DE FOUR

Votre four est doté de trois positions de grille. Pour la cuisson et le rôtissage, placez la grille de façon que l'aliment se trouvent approximativement au centre du four. Régler la position de la grille est une façon d'influer sur les résultats de la cuisson.

Lors d'une cuisson comprenant plusieurs casseroles, laissez un espace d'au moins 1½ po entre celles-ci pour assurer la circulation d'air.

### Grilles de four

Votre four comprend une grille plate traditionnelle.

Pour éviter les brûlures, placez la grille à la position désirée avant d'allumer le four.

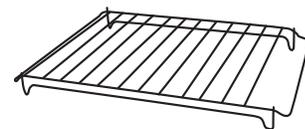
Si elles sont correctement placées sur leurs supports, les grilles s'arrêteront sans basculer avant d'être complètement sorties du four. Lors du placement ou du retrait des casseroles, tirez la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

### Pour retirer une grille

Tirez-la vers vous, inclinez le devant vers le haut puis tirez vers l'extérieur.

### Pour replacer une grille

Inclinez le devant de la grille vers le haut, accrochez les tiges de placement arrière en dessous des supports de grille, poussez la grille à l'arrière (au-delà des butées) puis baissez-la en position. Poussez la grille jusqu'en arrière..



### ⚠ ATTENTION

Usez de prudence lorsque vous retirez une grille de la position la plus basse car la porte peut être très chaude.

# UTILISATION DU FOUR

## MODES DE CUISSON À LA VAPEUR

La cuisson à la vapeur comporte de nombreux avantages comme la rétention de la valeur nutritionnelle de l'aliment tout en conservant sa saveur, sa structure et sa couleur.

**IMPORTANT** : Avant d'utiliser une cuisson à la vapeur, vous devez remplir le réservoir d'eau. L'eau est le seul liquide à utiliser dans le réservoir. Si le message **CHECK WATER CONTAINER** (vérifier le contenant d'eau) apparaît sur l'écran en cours de cuisson, ouvrez la porte et, en évitant la vapeur chaude qui sera libérée, retirez le réservoir. Une fois la porte fermée, le four se mettra en mode **PAUSE**. Remplissez le réservoir avec de l'eau et remettez-le en place. Pressez **SELECT** pour poursuivre la cuisson.

**REMARQUE** : Ne recouvrez pas les aliments lors de la cuisson à la vapeur.

### Conseils de cuisson

- Vous obtiendrez les meilleurs résultats de la cuisson à la vapeur en démarrant dans un four froid. Évitez d'utiliser la cuisson à la vapeur immédiatement après l'utilisation de la cuisson par convection car vous réduirez les avantages de la cuisson à la vapeur.
- Nous recommandons d'utiliser un plateau en acier inoxydable perforé avec une grande casserole entière pour obtenir les meilleurs résultats de la cuisson à la vapeur. Cela permet à l'aliment d'être complètement cuit tout en recueillant le liquide de l'aliment posé sur le plateau.

**REMARQUE** : Les modes de cuisson à la vapeur ne démarrent qu'à la fermeture de la porte.

- Pour démarrer la cuisson à la vapeur, utilisez les touches fléchées pour vous rendre sur le mode désiré puis pressez **SELECT**.
- Vous pouvez mettre les modes de cuisson à la vapeur en pause en tout temps en pressant **SELECT**. Pressez **SELECT** de nouveau pour redémarrer la fonction.
- Les pieds de la grille de table aideront à garder le plateau chaud à distance du comptoir lors du retrait des aliments du four.

### REMARQUES :

Ne placez PAS les ustensiles (casserolles, etc.) directement sur le bas du four.

La batterie de cuisine incluse avec le four est conçue pour une utilisation avec les modes de cuisson et de réchauffage à la vapeur. Les températures supérieures à 300 °F peuvent endommager cette batterie de cuisine.

Usez de prudence en ouvrant la porte du four après une cuisson à la vapeur. De la vapeur sortira de la cavité. La cavité du four est scellée pour garder la vapeur à l'intérieur durant la cuisson.

### Évacuation de l'eau après la production de vapeur

Lorsque le four est éteint après l'utilisation de la vapeur, il est nécessaire d'évacuer l'eau du système de vapeur. Cela contribue à garder la tubulure interne propre et exempte d'odeurs. Suivez les directives sur l'écran pour compléter le cycle d'évacuation. Ouvrez la porte. Tirez le réservoir d'eau jusqu'au symbole de flèche sur le côté du réservoir et pressez la touche de sélection. La pompe fonctionnera de 2 à 3 minutes pour évacuer l'eau à l'extérieur du système de vapeur puis de retour dans le réservoir. Laissez le réservoir en place jusqu'à voir le message signalant que le cycle d'évacuation est terminé. Videz le réservoir. Lorsque le four est refroidi, séchez la cavité et la porte à l'aide d'une serviette propre.



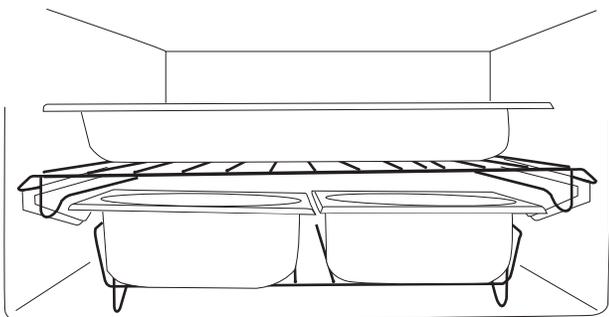
# UTILISATION DU FOUR

## MODES DE CUISSON À LA VAPEUR

### Cuisson à la vapeur (Steam Cook)

Ce mode vous permet d'utiliser la vapeur comme source de chaleur principale pour cuire vos aliments. Cette fonction est utile pour cuire complètement plusieurs types d'aliments. Utilisez-la plutôt que cuire sur une grille vapeur dans une marmite sur une table de cuisson. Vous pouvez régler ce mode entre 105 °F et 210 °F.

On peut cuire de grandes quantités d'aliments sur deux niveaux dans le mode STEAM COOK en plaçant la grille du four à la position 2 et en utilisant la grille de table pour supporter soit une casserole entière, soit plusieurs petites casseroles à distance du bas du four. **NE PLACEZ PAS LES USTENSILES (CASSEROLES, ETC.) DIRECTEMENT SUR LE BAS DU FOUR.** Cette configuration convient à la cuisson vapeur car la chaleur de la vapeur entre directement en contact avec les aliments. Elle n'est PAS recommandée pour les autres modes puisqu'ils dépendent de la chaleur des éléments en plus de la vapeur.



### Réchauffage à la vapeur (Steam Reheat)

Ce mode vous permet de modifier la température pendant la cuisson à la vapeur. Ce type de fonction est particulièrement utile pour réchauffer des aliments précuits et pour préparer des repas prêts à manger ou congelés à partir de 160 °F (72 °C) jusqu'à 265 °F (130 °C).

**IMPORTANT :** Une fois ces fonctions terminées, une demande d'évacuation d'eau vous sera acheminée (voyez la rubrique Évacuation de l'eau).

### Convection à la vapeur (Steam Convection)

Après le démarrage du four, l'aliment est d'abord exposé à la vapeur. Le four passera automatiquement dans une mode de cuisson par convection.

Cette fonction est particulièrement utile pour cuire des grandes pièces de viande, des plats de fruits de mer ainsi que du pain et des pâtisseries. La température de cuisson recommandée pour cuire du pain et des pâtisseries avec cette fonction va de 370 °F (180 °C) à 410 °F (210 °C).

**REMARQUE :** Si vous utilisez cette fonction pour cuire plusieurs plats consécutifs, assurez-vous que le four s'est refroidi avant de procéder avec le plat suivant.

### Fonction de cuisson à la vapeur 5 minutes

Cette fonction est utilisée avec des modes de cuisson traditionnelle : cuisson par convection (Convection Bake), rôtissage par convection (Convection Roast), grillage par convection (Convection Broil) et rôtissage sans convection (Broil).

- L'ajout de vapeur dans la cavité du four contribue à conserver la tendreté et l'humidité des aliments. Cela est idéal pour cuire les rôtis, les fruits de mer et les plats de viande volumineux.
- Une fois le four allumé, la fonction 5 Minute Steam ne sera disponible que lorsque la température interne du four aura dépassé 210 °F (100 °C). À ce point, un message d'ajout de vapeur durant 5 minutes s'affichera à l'écran.

**REMARQUE :** Cette fonction n'est pas disponible pendant la cuisson à la vapeur. Pour injecter la vapeur dans la cavité, pressez  et sélectionnez 5 Minute Steam avec < > puis pressez SELECT.

- La fonction **5 Minute Steam** ajoutera de la vapeur dans le four durant 5 minutes puis retournera à la fonction de cuisson précédemment réglée.

## USTENSILES (CASSEROLES, ETC.) POUR LES MODES DE CUISSON À LA VAPEUR

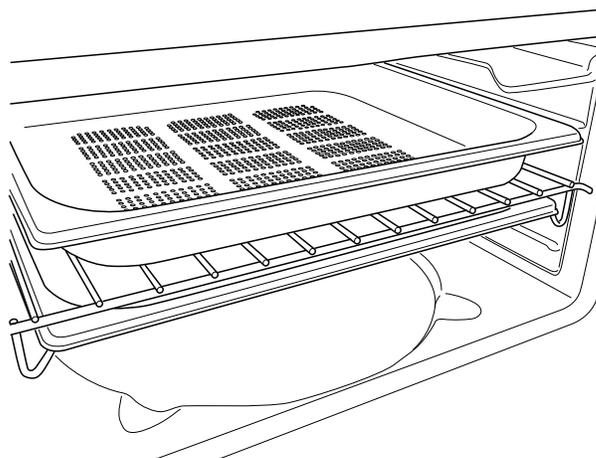
La batterie de cuisine incluse avec le four est conçue pour une utilisation avec les modes de cuisson et de réchauffage à la vapeur. Les températures supérieures à 300 °F peuvent endommager cette batterie de cuisine.

La grille de broche est accompagnée d'une casserole entière qu'on peut utiliser pour recueillir l'égouttement de la casserole perforée. Pour la retirer, soulevez-la légèrement et glissez-la vers vous.

### Casserole perforée

Votre four est livré avec une casserole perforée pour la cuisson à la vapeur. Cette casserole est utilisée sur la grille du four. Utilisez-la conjointement avec la casserole entière supportée en dessous de la grille de four pour recueillir l'égouttement des aliments pendant la cuisson.

Cette casserole comporte aussi un couvercle. N'utilisez pas le couvercle pour la cuisson.



# UTILISATION DU FOUR

## PAPIER D'ALUMINIUM ET DOUBLURES DE FOUR

### ⚠ ATTENTION

Abstenez-vous d'utiliser tout type de papier ou de doublure dans le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie. Les dommages résultant de l'usage inapproprié de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Pour protéger des débordements, une feuille d'aluminium peut être placée sur une grille inférieure se trouvant à plusieurs centimètres en dessous des aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne recouvrez jamais la totalité d'une grille avec le papier. Laissez une distance d'au moins 1½ po (3,8 cm) entre le papier et les parois du four pour permettre une bonne distribution de chaleur.

## CUISSON MINUTÉE

Avant d'utiliser les modes de cuisson minutée, assurez-vous que l'heure affichée par l'horloge est exacte.

**REMARQUE :** On ne peut pas utiliser les fonctions minutées si la sonde de température est activée. Le réglage maximal du temps de cuisson est de 12 heures.

**REMARQUE :** Utilisez la fonction **COOK TIME** (temps de cuisson) pour faire fonctionner le four durant une période de temps réglée. Le four démarre immédiatement et s'éteint automatiquement une fois le temps de réglage expiré.

### Régler un mode de cuisson minutée

1. Sélectionnez le mode et la température de cuisson.
2. Lorsque le mode de cuisson est en cours, pressez .
  - Sélectionnez **COOK TIME** pour régler le temps de cuisson total puis pressez **SELECT**.
- 3 La cuisson se poursuit et l'information sur la cuisson automatique est affichée sur l'écran :
  - Le mode de cuisson
  - La température
  - La fin du temps de cuisson
  - Le temps de cuisson restant
4. Une série de bips signaleront l'expiration du temps et le four s'éteindra automatiquement.

### Régler l'heure de départ et de fin (certains modes de cuisson seulement)

Suivez les instructions pour régler un mode de cuisson minutée.

1. Sélectionnez **DELAY START** (démarrage différé) pour modifier l'heure de fin puis pressez **SELECT**.
2. Modifiez l'heure de la fin de la cuisson avec **▲ ▼** puis pressez **SELECT**.
3. Le four calculera l'heure de départ à partir des temps saisis pour le temps de cuisson total et la fin de la cuisson. Le four s'allumera et s'éteindra automatiquement.

**REMARQUE :** Le réglage maximal du temps de cuisson est de 12 heures.

4. Une série de bips signaleront l'expiration du temps et le four s'éteindra automatiquement. Pour modifier le temps de cuisson et l'heure de fin pendant la cuisson (ou avant le démarrage du mode de cuisson), pressez , sélectionnez **COOK TIME** ou **DELAY START**, et modifiez le temps avec **▲ ▼** puis pressez **SELECT**.

Pour annuler la fonction minutée pendant la cuisson, pressez **SELECT** et  pour mettre la cuisson en pause, puis **SELECT** et encore **SELECT** pour redémarrer sans fonction minutée.

**REMARQUE :** Modifier le temps de cuisson à 0 mettra fin au mode de cuisson et éteindra le four.



# UTILISATION DU FOUR

## SONDES

### ⚠ AVERTISSEMENT

La consommation d'aliments insuffisamment cuits pose un risque de maladies d'origine alimentaire. Utilisez la sonde selon les instructions suivantes pour faire en sorte que toutes les parties des aliments atteignent les températures sécuritaires de cuisson minimales. On peut trouver des recommandations de températures de cuisson minimales sécuritaires sur les sites [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) ou [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

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

**Après la cuisson, vérifiez toujours la température en plusieurs points de l'aliment à l'aide d'un thermomètre pour aliments afin de vous assurer que toutes ses parties ont atteint la température interne minimale sécuritaire pour cet aliment.**

- Pour prévenir les brûlures, utilisez un gant de cuisine pour insérer et retirer la sonde de température lorsque le four est chaud.
- Retirez toujours la sonde par sa prise. La retirer par son cordon peut l'endommager.
- Assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant d'utiliser la sonde.
- La sonde de température ne fonctionne pas avec tous les modes. Par exemple, la fonction de la sonde ne peut pas être utilisée avec la fonction recettes.
- Si la sonde est insérée alors qu'une fonction incompatible est en cours, un message de retrait s'affichera sur l'écran.
- Si la sonde est retirée par mégarde pendant le fonctionnement, un message d'avertissement s'affichera sur l'écran.
- La température de la sonde peut se régler entre 104 °F (40 °C) et 174 °F (79 °C).
- Le four mémorise la dernière température réglée par l'utilisateur.

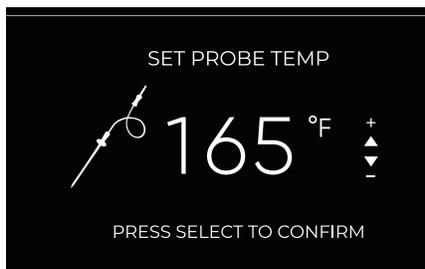
### Installer la sonde

Le logement de la sonde est situé dans le coin supérieur gauche de la cavité du four, protégé par le bouchon de sonde.

- Avant d'allumer le four, retirez le bouchon et insérez la connexion de la sonde jusqu'au bout.
- La sonde devrait s'enclencher en place.

**REMARQUE :** La sonde pourrait ne pas fonctionner si elle est connectée alors que le four est déjà allumé.

Gardez le bouchon de la sonde dans un endroit sûr lorsque vous utilisez la sonde car il devra être réinséré pour utilisation avec d'autres modes de cuisson.



# UTILISATION DU FOUR

## SONDES (suite)

### Placement correct de la sonde

Après avoir préparé l'aliment et l'avoir placé sur la casserole, suivez les instructions suivantes pour bien placer la sonde.

- Insérez la sonde dans l'aliment, de façon que la pointe de la sonde demeure dans le centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour un meilleur résultat, la sonde doit être complètement insérée dans l'aliment. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle pourrait échouer à mesurer précisément la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier les petits articles, ne sont pas bien adaptés à la cuisson avec une sonde en raison de leur forme ou de leur taille.
- La sonde ne doit pas toucher les os, le gras ou les nerfs.
- Pour un poulet entier, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour des rôtis désossés, insérez la sonde dans le centre du rôti.
- Pour un jambon ou un agneau sans os, insérez la sonde dans le centre du grand muscle ou de l'articulation les plus bas.
- Pour des mets en casserole ou des mets tels que du pain de viande, insérez la sonde dans le centre du plat.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies dans la partie la plus en chair, parallèlement à l'arrête centrale.

### Usage de la sonde

Utilisez la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (voyez Installation correcte de la sonde).
2. Placez l'aliment dans le four et connectez la sonde dans son logement (ou prise) dans le four (voir Installer la sonde).
3. Sélectionnez le mode de cuisson et pressez ▲ ▼ pour régler la température du four. Pressez SELECT.
4. Réglez la température de sonde requise avec ▲ ▼ et pressez SELECT.



5. La cuisson va démarrer et des informations détaillées sur la cuisson avec sonde vont s'afficher sur l'écran.

- Le mode de cuisson
- La température
- La fin du temps de cuisson
- Le temps de cuisson total

**REMARQUE :** Après le démarrage de la cuisson, on peut modifier la température du four en tout temps avec ▲ ▼.

Une fois la cuisson démarrée, le réglage de la température de la sonde ne peut pas être modifié. La température interne maximale que vous pouvez régler pour l'aliment est de 174 °F.

6. Une fois atteinte la température de réglage de la sonde, le four s'éteint et une tonalité signale que la cuisson est terminée. Avec les modes vapeur, un message demandera de lancer un cycle d'évacuation de l'eau.

### Directives concernant l'entretien de la sonde

- L'utilisation de sondes différentes de celle fournie avec ce produit risque d'endommager la sonde
- Utilisez la prise de la sonde et du bouchon pour les insérer ou retirer de l'aliment ou du logement.
- Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le cordon lors du retrait.
- Pour éviter d'endommager la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant d'insérer la sonde.
- Afin de prévenir d'éventuelles brûlures, ne débranchez pas la sonde du logement tant que le four ne s'est pas refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle d'autonettoyage ou de nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

### Températures de la sonde

Utilisez votre sonde de température pour évaluer correctement le moment où les aliments sont cuits. La sonde de température mesure la température des aliments et met fin à la cuisson lorsque la température sélectionnée est atteinte.

**IMPORTANT :** Utilisez uniquement la sonde de température fournie avec ce four.

Cuisez les aliments complètement pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour aliments pour mesurer les températures.

# UTILISATION DU FOUR

## FONCTION DE RECETTES

La fonction de recettes (Recipe) vous permet de cuire sans devoir régler le four manuellement à chaque fois. En sélectionnant une recette, le mode de cuisson, la température et le temps sont automatiquement réglés en fonction de cette recette, choisie dans le menu.

## RECETTES PRÉRÉGLÉES

Catégorie	Article	Ustensile	Position de grille	Quantité	Mode de cuisson	Temp. réglée (°F)	Préchauffage?	Temps de cuisson (min)	Autre information
Réchauffage	Casserole	Sûr pour le four	2	Une portion	Réchauffage à la vapeur	265	Non	25	Augmentez le temps de cuisson pour d'autres portions
	Plat/Met	Sûr pour le four	2	Une portion	Réchauffage à la vapeur	265	Non	20	
	Pizza	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tranches	Réchauffage à la vapeur	265	Non	10	
	Légumes	Sûr pour le four	2	Une portion	Réchauffage à la vapeur	265	Non	10	
Œufs	Entiers, durs, larges	Casserole perforée	2	Jusqu'à 12 œufs	Cuisson à la vapeur	212	Non	21	Les temps de cuisson sont basés pour de gros œufs à la température du réfrigérateur. Ajustez le temps au besoin pour des œufs de différentes grosseurs. Laissez refroidir les œufs pendant 10 minutes dans un bain de glace après la cuisson.
	Entiers, médium, larges	Casserole perforée	2	Jusqu'à 12 œufs	Cuisson à la vapeur	212	Non	18	
	Entiers, mollets, larges	Casserole perforée	2	Jusqu'à 12 œufs	Cuisson à la vapeur	212	Non	15	
Riz/Grains	Couscous, perlé	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	13	Combinez le couscous et l'eau pour un volume de 1:1.
	Couscous, régulier	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	4	
	Farro	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	40	Combinez l'épeautre et l'eau pour un volume de 1:1.
	Avoine, à l'ancienne	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	7	Combinez l'avoine à l'ancienne et l'eau pour un volume de 1:1.
	Avoine, découpée	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	28	Combinez l'avoine découpée et l'eau pour un volume de 1:1.
	Riz, basmati	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	25	Combinez le riz et l'eau pour un volume de 1:1.
	Riz, jasmin	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	25	
	Riz, long, brun	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	50	
	Riz, long, blanc	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	27	
	Riz, sushi	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	25	
	Riz, sauvage	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	50	Combinez le riz sauvage et l'eau pour un volume de 1:1,25.
	Quinoa	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	25	Combinez le quinoa et l'eau pour un volume de 1:1.

# UTILISATION DU FOUR

## RECETTES PRÉRÉGLÉES (suite)

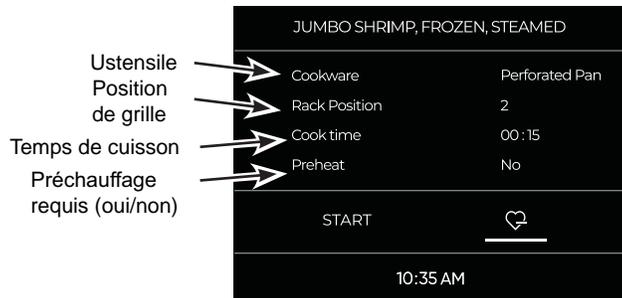
Catégorie	Article	Ustensile	Position de grille	Quantité	Mode de cuisson	Temp. réglée (°F)	Préchauffage?	Temps de cuisson (min)	Autre information
Pains	Miche, artisanale	Plaque à pâtisserie ou casserole	1	Pain de 1 lb (454 gr)	Convect. vapeur	445	Non	22	Augmentez le temps de cuisson pour des pains plus gros. Cuire jusqu'à ce que la température interne du pain atteigne 205 °F (96 °C).
	Miche, sandwich (enrichi)	Plaque à pâtisserie ou casserole	1	Pain de 2 lb (900 gr)	Convect. vapeur	350	Non	40	Cuire jusqu'à ce que la température interne des pains atteigne 190 °F (88 °C).
	Pain mollet, sandwich	Plaque à pâtisserie ou casserole	1	Brioche de 1-2 oz (28-57 gr)	Convect. vapeur	350	Non	20	Cuire jusqu'à ce que la température interne des brioches atteigne 190 °F (88 °C).
	Pain mollet, dîner	Plaque à pâtisserie ou casserole	1	Brioche de 3-4 oz (56-114 gr)	Convect. vapeur	350	Non	25	Cuire jusqu'à ce que la température interne de chaque brioche atteigne 190 °F (88 °C).
Viande/Poisson	Poulet, poitrine 6-8 oz, désossée	Plaque à pâtisserie ou casserole	2	1 poitrine de 6-8 oz (170-227 gr)	Convect. vapeur	350	Non	26	Cuire jusqu'à ce que la température interne de chaque poitrine atteigne 165 °F (74 °C).
	Poulet, 2 poitrines 6-8 oz, désossées	Baking Sheet or Pan	2	2 poitrines de 6-8 oz (170-227 gr)	Convect. vapeur	350	Non	34	
	Poulet, entier, 4-6 lb	Baking Sheet or Pan	1	Poulet entier de 4-6 lb (1,8-2,7 kg)	Convect. vapeur	375	Non	60	
	Palourdes, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	10	Pour des raisons de salubrité, la température interne doit atteindre au moins 145°F (63 °C).
	Huîtres, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	13	
	Filets saumon, vapeur	Grande casserole entière	2	Filets de 4-6 oz	Cuisson à la vapeur	212	Non	20	
	Crevettes, fraîches/décongelées, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	10	
	Crevettes, congelées, jumbo, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	13	
	Crevettes, congelées, moy-large, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	12	
Tilapia, vapeur	Casserole perforée	2	Filets de 4-6 oz	Cuisson à la vapeur	212	Non	16		
Légumes	Turions d'asperge, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	12	Disposez les légumes en une seule couche sur la casserole. Les temps de cuisson sont basés sur une cuisson croustillante et tendre; ajustez le temps de cuisson pour obtenir vos préférences personnelles.
	Fleurons brocoli, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	15	
	Choux Bruxelles, moitiés, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	23	
	Carottes, morceaux, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	23	
	Florets de choux-fleurs, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	15	
	Haricots, entiers, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	20	
	Patates, cubes (1/2 po), vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	21	

# UTILISATION DU FOUR

## Fonction de recettes

### Sélectionner une recette

1. Naviguer jusqu'à **RECIPES** (recettes) puis pressez **SELECT**.
2. Pressez **▲▼** pour choisir depuis **PRESET** (préglées) ou **FAVORITES** et pressez **SELECT**.
3. Choisissez le type d'aliment à cuire en pressant **▲▼** puis **SELECT**.
4. Choisissez le type d'aliment à cuire en pressant **▲▼** puis **SELECT**.
5. La page suivante s'affiche à l'écran.



6. Pour démarrer la cuisson, pressez **SELECT**.
7. Une série de bips accompagnée d'un message sur l'écran signale que la recette est terminée et que le four va s'éteindre.

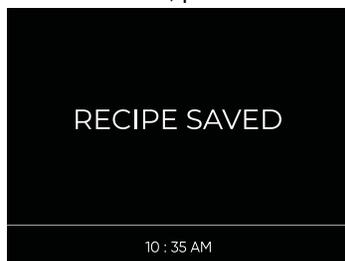
### Sauvegarder une recette personnalisée

Lorsqu'une recette a été sélectionnée, le temps/l'heure peut être modifié(e) et la recette sauvegardée dans les favoris (**FAVORITES**). Cela vous permettra d'accéder rapidement à vos recettes préférées.

1. Une fois une recette sélectionnée, pressez **▲** puis **SELECT**.
2. Modifiez le temps de cuisson avec **▲▼** puis pressez **SELECT**.
3. En sélectionnant **SAVE** et pressant **SELECT**, la recette sera sauvegardée dans la liste de recettes de l'option **FAVORITES**.

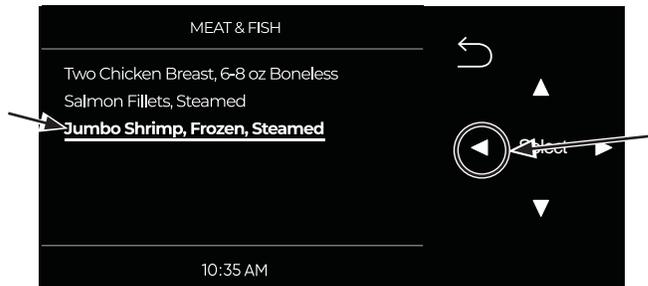
**REMARQUE** : Si le temps est modifié sans être immédiatement sauvegardé à la fin de la recette, un message vous demandera si vous souhaitez le sauvegarder.

4. Pour démarrer la recette, pressez **SELECT**.

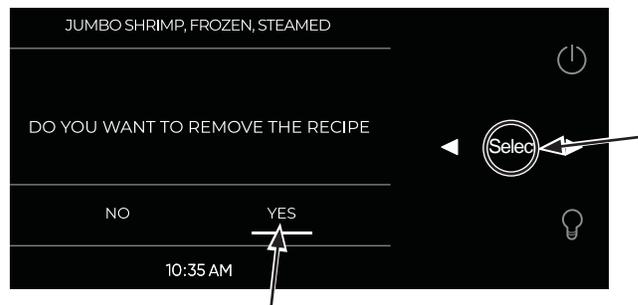


### Retirer une recette personnalisée

1. Sélectionnez une recette sauvegardée que vous voulez retirer et pressez **◀**.



2. Le message « Do you want to remove the recipe » (Souhaitez-vous retirer la recette) s'affichera sur l'écran. Sélectionnez « Yes » (oui) et pressez **SELECT**.



# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la table de cuisson.

## EXTÉRIEUR DU FOUR

### Panneau de commande

Il est préférable d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau, ou du vinaigre et de l'eau, rincez à l'eau claire et séchez en polissant avec un linge doux.

N'utilisez pas des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, des tampons à récurer en plastique ni des nettoyants pour le four sur votre panneau de commande, ils endommageront son fini.

### Surfaces en acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour acier inoxydable.

Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage y compris ceux pour électroménagers en acier inoxydable, voyez les sections Accessoires et Soutien au consommateur dans ce manuel.

## INTÉRIEUR DU FOUR

L'intérieur de votre nouveau four doit être nettoyé manuellement ou par le mode de nettoyage à la vapeur (STEAM CLEAN).

Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

### Nettoyage manuel

N'utilisez pas des nettoyants pour le four, des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier, des tampons à récurer ou des poudres de nettoyage sur l'intérieur du four. Nettoyez avec du savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante lorsque vous les nettoyez. N'utilisez pas le côté à récurer des éponges en deux parties au risque de rayer le fini luisant de l'intérieur du four.

### Modes de nettoyage à la vapeur

Le nettoyage à la vapeur est conçu pour les petits renversements à l'aide d'eau et de vapeur, à faible température du four.

Avant d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur (Steam Clean), essuyer la graisse et les saletés du four. Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir. Fermez la porte. Naviguez avec ◀▶ pour sélectionner Steam Clean puis pressez SELECT. Pour annuler, pressez SELECT puis ↶. Vous ne devriez pas ouvrir la porte durant le nettoyage à la vapeur de 15 minutes car l'efficacité en sera réduite. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, le panneau de commande va indiquer que le cycle est terminé. Essuyez toute eau excédentaire et tout résidu de saleté. N'utilisez pas le côté à récurer des éponges en deux parties au risque de rayer le fini luisant de l'intérieur du four.

TRADITIONAL COOKING			
CONV BAKE	CONV ROAST	CONV BROIL	BROIL
STEAM SELECTIONS			
STEAM COOK	STEAM REHEAT	STEAM CONV	<u>STEAM CLEAN</u>
10 : 35 AM			

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## ÉVACUATION DE L'EAU

Ce cycle est demandé à chaque fois que la vapeur a été utilisée et que le four est éteint. Le message suivant s'affiche sur l'écran : **NEED TO DISCHARGE/OPEN THE DOOR** (nécessité d'évacuer/ouvrir la porte).

Ouvrez la porte avec prudence car de la vapeur chaude sera libérée. Un message s'affichera sur l'écran demandant de tirer partiellement le réservoir d'eau jusqu'à la flèche sur le côté du réservoir puis de presser **SELECT**.

La fonction mettra 2 à 3 minutes pour pomper l'eau à l'extérieur du circuit de vapeur interne du four et dans le réservoir pour en disposer. Le bruit de la pompe durant ce cycle est normal.



À la fin du cycle d'évacuation, le message **DISCHARGE ENDED REMOVE AND EMPTY THE TANK** (évacuation terminée, retirer et vider le réservoir) s'affichera sur l'écran pour confirmer que l'évacuation a réussi.

Une fois le four refroidi, vous devez essuyer toute eau résiduelle sur la porte ou la cavité avec un linge doux et sec.

Que vous souhaitiez ou non répéter immédiatement un cycle de cuisson à la vapeur, il est recommandé de vider le réservoir, de l'assécher, de le réinsérer, puis de fermer la porte. Avant de démarrer un mode qui fait appel à la vapeur, remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche à chaque fois. Le four est maintenant prêt pour un nouveau cycle de cuisson.

**IMPORTANT** : Si l'électricité est interrompue pendant un mode vapeur, le four vous demandera de procéder à un cycle d'évacuation une fois qu'il se rallumera.

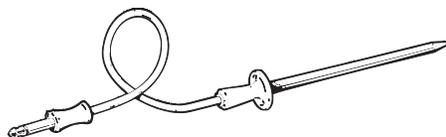
## SONDE

La sonde de température doit être nettoyée au savon et à l'eau, ou avec un tampon à récurer rempli de savon. Laissez refroidir la sonde avant de la nettoyer. Frottez les taches tenaces avec un tampon à récurer rempli de savon, rincez et séchez.

Pour commander des sondes de température supplémentaires, voyez les sections Accessoires et Soutien au consommateur à la fin de ce manuel.

- N'immergez pas la sonde de température dans l'eau.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four durant un cycle de nettoyage à la vapeur.

Gardez le bouchon de la sonde de température dans le logement dans le four lorsque vous n'utilisez pas la sonde.



## BATTERIE DE CUISINE ET RÉSERVOIR

Le réservoir d'eau, les grilles, les casseroles et les couvercles fournis avec votre four de cuisson à la vapeur vont tous au lave-vaisselle. Cependant, les aliments qui ont cuits sur les ustensiles (casseroles, etc.) peuvent nécessiter un lavage manuel.

Ne rangez pas les ustensiles sales dans le four. Disposez toujours de la graisse excédentaire proprement.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## GRILLES DE FOUR

Les grilles fournies avec votre four peuvent demeurer, sans dommages, dans le four pendant un cycle de nettoyage à la vapeur.

## PORTES DU FOUR

### Porte de four basculante

La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous enlevez ou soulevez la porte.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.

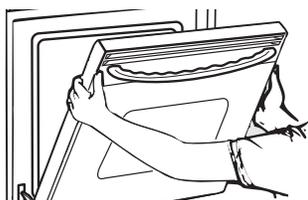
#### Pour enlever la porte :

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous des charnières vers le bas (vers la porte) en position de déverrouillage. Un outil, tel un petit tournevis à lame plate, peut s'avérer nécessaire.



Poussez les verrous de charnière vers le bas pour déverrouiller

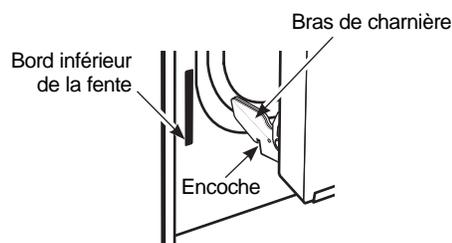
3. Agrippez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait. La porte doit être ouverte d'environ 3 po (7,6 cm) sans obstruction au-dessus de la porte.



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

#### Pour replacer la porte :

1. Agrippez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En commençant du côté gauche avec la porte dans l'angle de la position de retrait, placez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche doit être complètement insérée dans le bas de la fente. Répéter de chaque côté.



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



Poussez les verrous de charnière vers le haut pour verrouiller

5. Fermez la porte du four.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Remplacement de l'ampoule du four

**⚠ AVERTISSEMENT** **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE** : Avant de replacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four au fusible principal ou au panneau du disjoncteur. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.

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

1. Déconnectez l'alimentation au fusible principal ou panneau du disjoncteur.
  2. Retirez les grilles du four.
  3. Retirez les vis qui fixent le cadre d'acier.
- REMARQUE** : Le verre et le joint d'étanchéité seront lâches et peuvent tomber une fois toutes les vis retirées.
4. Retirez le couvercle de lampe en verre, le joint d'étanchéité et le cadre en acier.
  5. Retirez l'ampoule en la tenant fermement et la glissant directement vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux broches soient sorties du support en céramique.
  6. Ne touchez pas au verre de la nouvelle ampoule avec vos doigts. L'ampoule risque de faillir quand elle s'allumera. Tenez l'ampoule de rechange avec un linge propre ou un papier mouchoir, broches orientées vers le bas. Alignez les deux broches dans le support en céramique, appuyant délicatement jusqu'à ce que l'ampoule repose correctement dans le logement en céramique.
  7. Alignez le cadre, le joint d'étanchéité et le verre selon une position horizontale et tournez-les en place sur la paroi du four, tout en prenant soin de ne pas pincer le joint d'étanchéité en silicone.
  8. Réinstallez les vis précédemment retirées.
  9. Rétablissez l'alimentation électrique.

# CONSEILS DE DÉPANNAGE

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

Problème	Causes possibles	Que faire
<b>Mon nouveau four ne cuit pas comme l'ancien. Y a-t-il un problème avec les réglages de température?</b>	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson qui diffère de l'ancien, il cuit donc différemment.	Pour les premières utilisations, surveillez vos temps et températures de recette attentivement.
<b>Les aliments ne cuisent pas correctement.</b>	Les commandes du four sont mal réglées.	Voyez la section Modes de cuisson.
	La grille n'est pas de niveau ou sa position est incorrecte.	Voyez la section Modes de cuisson
	La batterie de cuisine ou ses dimensions ne sont pas appropriées.	Voyez la section Batterie de cuisine
	Il y a eu substitution d'ingrédients.	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat de la recette.
<b>Les aliments ne grillent pas correctement.</b>	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner les bonnes températures de grillage.
	Une mauvaise position de grille est utilisée.	Voyez la section Modes de cuisson
	Les aliments sont cuits dans une casserole très chaude.	Assurez-vous que l'ustensile s'est refroidi.
	La batterie de cuisine n'est pas adaptée au grillage.	Utilisez une casserole conçue spécialement pour le grillage.
	Du papier d'aluminium a été utilisé sur la casserole de grillage et la grille n'a pas été placée selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, conformez-vous aux fentes de la casserole.
	Dans certaines régions, la tension électrique (volts) peut être faible.	Préchauffez l'élément de grillage durant 10 minutes.
<b>Le four ne fonctionne pas ou semble ne pas fonctionner.</b>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Voyez la section Utilisation du four.
<b>Son de craquement ou d'éclatement.</b>	Il s'agit du son produit par le chauffage et le refroidissement du métal pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	Ce phénomène est normal.
<b>Pourquoi ma cuisinière fait-elle un bruit de cliquetis lorsque j'utilise le four?</b>	Votre cuisinière a été conçue pour maintenir un contrôle serré de la température du four. Les clics des éléments chauffants de votre four se feront peut-être entendre plus souvent que ceux de vos anciens fours, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson, de grillage, de convection et d'autonettoyage.	Ce phénomène est normal.
<b>L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.</b>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
<b>La lampe du four ne s'allume pas.</b>	L'ampoule est brisée ou défectueuse.	Faites un appel de service.
	La touche qui commande la lampe est brisée.	Faites un appel de service.
<b>Le four est bruyant lorsqu'il est éteint après l'utilisation de vapeur.</b>	Le cycle d'évacuation active deux pompes pour retirer l'eau du système de vapeur.	Ce phénomène est normal.

# CONSEILS DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Que faire
Le four n'ajoute pas le 5 minutes de vapeur.	La température est trop basse pour activer un ajout de vapeur de 5 minutes.	Laissez le four se préchauffer davantage et réactivez les commandes.
	Le four est dans un mode de vapeur.	Sélectionnez un mode de cuisson différent. La fonction de vapeur 5 minutes est compatible seulement avec les modes de cuisson traditionnelle.
Émission de fumée excessive pendant le grillage.	Les aliments sont trop près de l'élément chauffant.	Baissez la grille qui porte les aliments.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage.	Les commandes du four sont mal réglées.	Voyez la section Nettoyage du four.
	Le four a subi une souillure importante.	Nettoyez les renversements importants avant de démarrer un cycle de nettoyage. Les fours très souillés peuvent nécessiter de répéter le nettoyage à la vapeur.
« F— et un chiffre ou une lettre » clignotent à l'écran.	Vous recevez un code d'erreur d'une fonction.	Pressez la touche <b>Cancel/Off</b> (annuler/arrêter). Laissez le four refroidir durant une heure. Remettez le four en marche.
	Si le code d'erreur se répète.	Déconnectez toute alimentation électrique au four durant au moins 30 secondes puis reconnectez-la. Si le code d'erreur de fonction persiste, faites un appel de service.
L'écran devient vide.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	L'horloge est éteinte.	Vérifiez le niveau de luminosité dans les paramètres (SETTINGS).
Panne d'électricité, l'horloge clignote.	Panne d'électricité ou surintensité	Réactivez l'horloge. Si le four était en marche, vous devez le réactiver en pressant sur la touche <b>Cancel/Off</b> (annuler/arrêter), régler l'horloge et réactivez toute fonction de cuisson qui était en cours.
Une odeur de « brûlé » ou « d'huile » est émise par l'évent.	Cela est normal avec un four neuf et l'odeur disparaît avec le temps.	Pour accélérer le processus, voyez la section Conditionnement du four.
Odeur forte	Une odeur provenant de l'isolation autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et disparaîtra après plusieurs utilisations. Voyez la section Conditionnement du four.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut s'allumer automatiquement.	Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allumera pour refroidir les pièces internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1½ heure après l'extinction du four.
Le verre de la porte du four apparaît « teinté » ou présente une couleur « arc-en-ciel ». Est-il défectueux?	Non. Le verre intérieur du four est enrobé d'un écran qui réfléchit la chaleur dans la four afin de prévenir les pertes de chaleur et garder la porte extérieure plus froide pendant la cuisson.	Ce phénomène est normal. Selon l'éclairage et certains angles, vous pourriez voir cette teinte ou une couleur « arc-en-ciel ».
Parfois le four met plus de temps à préchauffer à la même température.	Batterie de cuisine ou aliments dans le four.	Les ustensiles (casserolles, etc.) ou les aliments dans le four rendront le préchauffage du four plus long. Retirez ces articles pour réduire le temps de préchauffage.
	Modes de cuisson différents.	Les ustensiles (casserolles, etc.) ou les aliments dans le four rendront le préchauffage du four plus long. Retirez ces articles pour réduire le temps de préchauffage.

# GARANTIE LIMITÉE

## Monogram.com

Tous les services sous garantie sont fournis par nos Centres de service d'usine, ou par un technicien Customer Care® autorisé. Pour programmer un visite de service en ligne, visitez-nous sur **Monogram.com** ou appelez Monogram Preferred Service (800.444.1845). Veuillez garder les numéros de série et de modèle à portée de la main au moment d'effectuer un appel de service. Au Canada, visitez **monogram.ca**.

Durant une période de	Monogram Appliances assumera
Garantie limitée de deux ans	Durant deux ans à partir de la date d'achat initial, nous assumerons, sans frais, les coûts de pièces et de main-d'œuvre à votre domicile encourus pour réparer ou remplacer toute pièce de votre électroménager qui s'avère défectueuse en raison d'un vice de fabrication.

### Ce qui n'est pas couvert par Monogram :

- Les déplacements à votre domicile pour vous apprendre à utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- La défaillance du produit attribuable à un usage commercial ou autrement différent de celui prévu.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou le réarmement des disjoncteurs.
- Tout dommage occasionné par un accident, un incendie, une inondation ou une autre catastrophe naturelle.
- Les dommages accessoires ou indirects causés par d'éventuelles déficiences de cet électroménager.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Un produit non accessible pour fournir le service requis.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.

### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours consiste dans la réparation du produit tel que stipulé dans la présente garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, se limitera à une période d'un an ou à la période la plus courte prescrite par la loi.

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

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

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

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

Brochez votre reçu ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devrez fournir la preuve de l'achat original.

# ACCESSOIRES

## Vous êtes à la recherche d'autres articles?

**Monogram propose une variété d'accessoires afin d'améliorer votre expérience de cuisson et d'entretien!**

Reportez-vous à la page du Soutien au consommateur pour des renseignements sur l'accessibilité téléphonique et en ligne.

Les produits suivants et d'autres encore sont offerts

### Accessoires

---

Casseroles profondes avec couvercles (6)

---

Casserole perforée avec couvercle

---

Casserole entière

---

Grille de four

---

Grille de table

### Pièces

---

Éléments chauffants de four

---

Ampoules de lampe

---

Sonde de température

---

Bouchon de sonde

---

Réservoir

### Articles de nettoyage

---

Lingettes pour acier inoxydable CitruShine™

---

Nettoyant pour électroménagers en acier inoxydable

