

FOUR ENCASTRÉ électrique

SÉCURITÉ	3
UTILISATION DU FOUR	4
Description de l'appareil	4
Panneau de commande	4
Programmateur électronique	5
Opération du four	5
Réglages	6
Lampe du four	7
Verrouillage enfant	7
Modes de opération	8
Grilles du four	11
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Porte du four	18
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	
Déballage	19
Branchement électrique	21
CONSEILS DE DÉPANNAGE	22
GARANTIE LIMITÉE	23
SERVICE À LA CLIENTÈLE	24

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MER247CWBS

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

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

MERCI DE PERMETTRE À ÉLECTROMÉNAGERS GE DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER.

Que vous ayez grandi avec des électroménagers GE ou qu'il s'agisse de votre premier appareil GE, nous sommes heureux de vous avoir dans la famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui font partie intégrante de tous les électroménagers GE que nous fabriquons, et nous pensons que vous le serez aussi. À cet égard, l'enregistrement de votre appareil nous assure que nous pourrons vous fournir des informations importantes sur votre appareil et des détails sur sa garantie si vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles sont disponibles dans la section « Service à la clientèle » de ce manuel de l'utilisateur. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

The logo for Moffat, featuring the word "moffat" in a bold, lowercase, sans-serif font. The letter "m" is stylized with a horizontal bar extending to the left and slightly below the baseline.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD PENDANT SON FONCTIONNEMENT. VEILLEZ À NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.

⚠ AVERTISSEMENT LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, TENEZ LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART.

- Ne posez jamais d'ustensiles de cuisine sur la porte ouverte du four.
- Ne nettoyez jamais le four à l'aide d'un nettoyeur à vapeur, car cela pourrait provoquer un court-circuit.
- N'utilisez pas de produits abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait entraîner un bris de verre.
- Les règles et prescriptions contenues dans ce mode d'emploi doivent être strictement respectées. Ne laissez pas une personne qui n'est pas familiarisée avec le contenu de ce manuel utiliser le four.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service agréé ou du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez tous les câbles d'alimentation à une distance sûre de l'appareil.
- En cas de défaillance technique, débranchez l'appareil et contactez un technicien.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée ou un fonctionnement incorrect.
- Cet appareil doit être utilisé à température ambiante.

⚠ AVERTISSEMENT POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST ÉTEINT AVANT DE REMPLACER LA LAMPE.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation du four

Comment économiser l'énergie

Une utilisation responsable de l'énergie permet non seulement d'économiser de l'argent, mais aussi de préserver l'environnement.

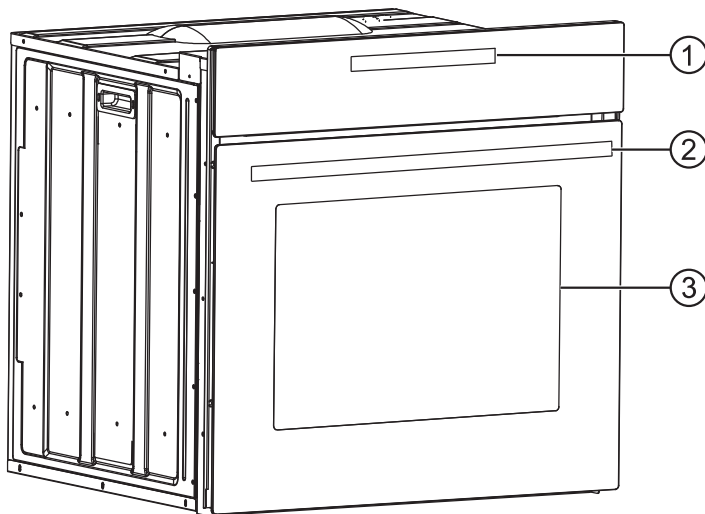
Économisons donc l'énergie. Voici comment procéder :

- Utilisez la chaleur résiduelle du four. Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Lorsque vous utilisez la minuterie, réglez un temps de cuisson plus court en fonction du plat que vous préparez.

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée. La chaleur peut s'échapper par les éclaboussures qui peuvent se trouver sur les joints de la porte. Essayez immédiatement tout liquide renversé.

N'installez pas le four à proximité immédiate d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. Sinon, la consommation d'énergie augmentera inutilement.

Description de l'appareil



1. Panneau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four.

Panneau de commande



Utilisation du four

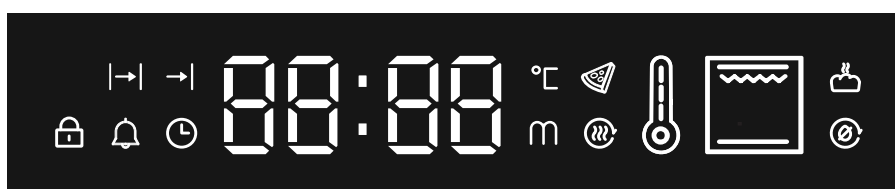
Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage et nettoyez l'intérieur du four.
- Retirez et lavez les accessoires du four avec de l'eau chaude et un peu de détergent liquide.
- Activez la ventilation de la pièce ou ouvrez une fenêtre.
- Chauffez le four à une température de 250°C pendant environ 30 minutes. Enlever les taches et laver soigneusement.

ATTENTION

Lors de la première mise en chauffe du four, l'appareil dégage de la fumée et une odeur particulière. Ce phénomène est normal et disparaît au bout d'environ 30 minutes.

Programmateur électronique



Mode Selection | Temp Time | — | + | Light | Start Pause | On Off

On Off Touche Marche/Arrêt.

Light Lampe du four.

Temp Time Touche Température/Heure.

Mode Selection Touch de sélection du mode.

— Touche Moins.


|→| Temps de cuisson.

→| Fin du temps de cuisson.

Start Pause Touche Départ/Pause.




+ Touche Plus.

Opération du four

1. Lors de la première mise en marche, le four entre en état de veille, toutes les icônes de l'écran s'allument pendant 1 seconde, l'avertisseur sonore retentit et l'écran affiche l'heure par défaut "12:00" en clignotant.
 2. Appuyez sur "+" et "-" pour régler l'horloge. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche Départ/Pause pour confirmer, ou attendez la confirmation automatique après 5 secondes.
 3. En mode veille, appuyez sur le touche Marche/Arrêt et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour allumer l'appareil. Après le démarrage, la première fonction est sélectionnée par défaut.
 4. Lorsque le mode four est sélectionné, après avoir choisi une température de travail et le temps de cuisson correspondant, appuyez une fois sur la touche Départ/Pause , et le four commence à fonctionner.
- L'horloge ne peut être réglée qu'en mode veille. - Après confirmation, si vous souhaitez régler à nouveau l'heure, appuyez sur la touche TIME pour la régler (comme lors de la première mise sous tension).
 - Lorsque l'appareil est sous tension, la commande électronique revient en mode veille après 10 minutes d'inactivité.
 - Les touches MODE Select, PLUS et MINUS permettent de modifier le mode d'opération.

Utilisation du four




Opération semi-automatique

1. Après avoir sélectionné le mode semi-automatique, appuyez sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE  pour passer au réglage de la DURÉE. L'icône DURÉE DE CUISSON  s'allume. L'horloge affiche le temps de cuisson. Utilisez les touches "+" et "-" pour sélectionner une durée. Lorsque le réglage est terminé, appuyez sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE pour passer au réglage suivant et confirmer le réglage précédent, ou appuyez sur la touche DÉPART/PAUSE  pour démarrer directement l'opération.
2. Lorsque le four commence à fonctionner, l'écran affiche le compte à rebours du temps de cuisson.
3. Lorsque le temps restant atteint 1 minute, l'icône DURÉE commence à clignoter et l'écran affiche le compte à rebours. Lorsque le compte à rebours atteint "0", la zone d'affichage de l'heure et la touche clignotent, l'avertisseur sonore retentit pendant 120 secondes. Cet avertissement peut être interrompu en appuyant sur n'importe quel bouton ou s'éteint automatiquement après 120 secondes.

- Après avoir programmé la durée, si vous souhaitez l'annuler, entrez un temps de "00:00".
- Après la cuisson, le four revient à l'état de veille après 10 minutes d'inactivité.
- Pendant le processus de chauffage, les trois segments de l'icône TEMPERATURE s'allument en séquence. Lorsque la température réglée est atteinte, les trois segments de l'icône TEMPERATURE s'allument tous.



Opération automatique


1. Après avoir entré l'heure, appuyez sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE  pour passer au réglage "Heure de fin de cuisson". L'icône correspondante clignote . Appuyez sur les touches "+" ou "-" pour entrer l'heure. Une fois le réglage terminé, appuyez à nouveau sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE pour passer au réglage suivant et confirmer le réglage précédent, ou appuyez sur la touche DÉPART/PAUSE  pour démarrer.
2. Une fois que le four est programmé en mode automatique, l'écran affiche l'heure de FIN DE CUISSON. Une fois l'heure programmée atteinte, le four se met en marche (de la même manière qu'en mode semi-automatique).

Exemple : l'horloge indique 12:00. Vous programmez le mode automatique avec un temps de cuisson de 30 minutes, et l'heure de fin de cuisson sera 14:00. L'écran affiche 14:00 et la touche TEMPÉRATURE/DURÉE est activée. Lorsque l'horloge indique 13:30, le four se met en marche.

- Plage de temps de fin de cuisson : Heure actuelle < Fin de cuisson < Heure actuelle + 24 heures.
- Fin du temps de cuisson = Temps actuel + Temps actuel + Temps de cuisson + Temps d'attente.
- Pendant la phase d'attente, la lampe du four n'est pas allumée. Le temps d'attente se termine pour passer à la phase de cuisson et la lampe du four s'allume pendant une minute.


Réglage de la température et de la durée

Après avoir sélectionné un MODE et avant de commencer la cuisson, si vous souhaitez modifier la température et la durée de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE.

1. Après avoir sélectionné le mode de cuisson, l'écran affiche la température pré-réglée. Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE, le module d'affichage de la température clignote. Appuyez sur les touches "+" ou "-". Une fois la température souhaitée introduite, appuyez sur la touche DÉPART/PAUSE  pour confirmer et démarrer.
2. Si vous souhaitez modifier la durée ou la température de cuisson en cours de opération, appuyez sur la touche DÉPART/PAUSE, puis modifiez la durée et/ou la température en suivant les étapes ci-dessus, le réglage est terminé. Appuyez à nouveau sur la touche DÉPART/PAUSE pour confirmer votre nouvelle sélection. Le four fonctionnera selon les nouveaux paramètres de réglage.

Utilisation du four



Réglage de l'alarme

1. Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE  pour sélectionner l'alarme. Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour entrer une heure. Une fois le réglage terminé, appuyez à nouveau sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE pour confirmer et passer au début du compte à rebours.
2. Lorsque l'heure programmée est atteinte, l'avertisseur sonore retentit pendant 90 secondes. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quelle touche ou attendez 90 secondes pour que l'alarme s'arrête automatiquement. L'icône du réveil s'éteint.
3. Une fois la fonction d'alarme activée, vous pouvez l'annuler en réglant l'heure de l'alarme sur "00:00".


Lampe du four

1. La lumière du four peut être allumée et éteinte à l'aide de la touche LAMPE DU FOUR.
2. Après avoir sélectionné un mode de opération, la lampe du four s'allume et s'éteint au bout d'une minute.
3. Pendant une PAUSE, la lampe du four s'éteint. Vous pouvez l'allumer en appuyant sur la touche LAMPE DU FOUR. Une fois la pause terminée, la lampe du four commencera à fonctionner avec l'élément chauffant et s'éteindra après 1 minute.

Verrouillage enfant

1. Lors de la mise en service, appuyez simultanément sur les touches TEMPÉRATURE/DURÉE  et "-" pendant 3 secondes pour activer le verrouillage enfant. Vous entendrez un signal d'avertissement. À l'exception des touches MARCHE/ARRÊT et LAMPE DU FOUR, toutes les autres touches ne fonctionnent pas. L'activation ou la désactivation de le verrouillage enfant n'affecte pas les opérations en cours.
2. Annulez le verrouillage des enfants en appuyant simultanément sur les touches TEMPÉRATURE/DURÉE  et "-" pendant 3 secondes. Cette opération rétablit l'état antérieur à la mise en place de le verrouillage enfant. Lorsqu'une touche est actionnée alors que l'appareil est verrouillé, un signal sonore retentit et l'icône VERROUILLAGE ENFANT clignote trois fois. Le verrouillage des enfants ne peut pas être annulé en allumant et en éteignant le four. Une fois le verrouillage enfants est activée, elle reste active même après l'arrêt du four. En mode veille, il peut être désactivée mais pas verrouillé.

Fonction de chauffage rapide

Lorsqu'un programme est en cours, appuyez simultanément sur les touches TEMPÉRATURE/DURÉE  et "+" pendant 3 secondes pour passer en mode de CHAUFFAGE RAPIDE. Après le démarrage, appuyez à nouveau sur la touche et maintenez-la enfoncée pour annuler le chauffage rapide.

Phase de chauffage : Intérieur supérieur + Extérieur supérieur + Inférieur + Ventilateur.

Phase d'isolement : Après avoir atteint la température sélectionnée, le four fonctionne selon la fonction programmée.

Mode de préchauffage rapide : les trois segments de l'icône du thermomètre clignotent toutes les 0,5 secondes, indiquant que le four est en mode de préchauffage rapide.

Remarque : seules les fonctions 2 à 9 supérieures à 150°C peuvent déclencher le CHAUFFAGE RAPIDE.

Utilisation du four

Fonction d'arrêt automatique

Chaque mode a une durée de opération maximale. La fonction d'arrêt automatique doit être respectée selon les critères suivants :

Température	Durée maximale de opération
35-120°C	24 heures
121-200°C	6 heures
201-250°C	4 heures

La durée de cuisson est prioritaire sur l'arrêt automatique. Si vous cuisez à une température de 201°C à 250°C pendant 5 heures, le four ne s'éteindra pas automatiquement lorsqu'il atteindra 4 heures de travail, il continuera à fonctionner jusqu'à ce qu'il atteigne 5 heures.

Modes de opération



Décongélation

Cette fonction permet de décongeler les aliments.



Éléments chauffants supérieur et inférieur activés

Cette fonction utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur, créant ainsi un four à convection naturelle.



Four à ventilation assistée

En utilisant les éléments chauffants supérieurs et inférieurs et le ventilateur, ce mode distribue la chaleur autour de la cavité du four afin d'obtenir une température uniforme dans toute la cavité.



Gril complet

Cette fonction fait rayonner la chaleur à partir des éléments chauffants du haut et du gril. Ce mode permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie supérieure de la zone de cuisson, ce qui est idéal pour griller de grandes portions.

Remarque : il n'est pas possible de programmer la fonction "Fin du Temps de Cuisson" avec ce mode.



Gril et ventilateur

Ce mode utilise le ventilateur pour faire circuler la chaleur de l'élément chauffant du gril autour des aliments. Pour toutes les fonctions du gril :

- Placez la lèchefrite en quatrième ou cinquième position pour la cuisson au gril.
- Préchauffez le gril 5 minutes avant de l'utiliser.
- Utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée.

Remarque : La fonction "Fin du Temps de Cuisson" ne peut pas être programmée avec ce mode.



Élément chauffant rond et ventilateur

Ce mode permet de chauffer le four à l'aide de l'air forcé provenant de l'élément chauffant rond, situé au centre de la cavité du four.

Ce mode de chauffage permet à la chaleur de circuler uniformément autour des aliments. Les avantages de ce mode de cuisson sont les suivants :

- La réduction du temps de chauffage du four et de la phase initiale de chauffage.
- La possibilité de cuire simultanément sur deux niveaux de cuisson.
- Réduction de la quantité de graisses et de jus qui se dégagent des viandes, d'où un meilleur goût.



Élément inférieur

Ce mode de cuisson utilise uniquement la chaleur de l'élément chauffant inférieur.



Ventilateur à élément chauffant rond avec élément chauffant inférieur

Ce mode fait fonctionner le ventilateur du four avec l'élément chauffant de convection et l'élément chauffant inférieur, ce qui permet de cuire en utilisant une température plus élevée sous les aliments lorsque la grille du four est en position 3 ou 4. Lorsque vous sélectionnez "Ventilateur de convection avec élément chauffant inférieur", l'écran affiche la température pré-réglée (180°C), qui peut être réglée à l'aide de la touche TEMPÉRATURE.



Ventilateur avec élément chauffant inférieur

Ce mode utilise l'élément chauffant inférieur et le ventilateur. Il est idéal pour la cuisson au four et les plats en une seule fois.

Utilisation du four



Pizza

Cette fonction permet de préchauffer le four à 250°C.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément chauffant inférieur dans tout le four.
- Cette fonction est excellente pour la cuisson des pizzas, car elle fait croustiller la base sans trop cuire les garnitures.

- Pour de meilleurs résultats, préchauffez une pierre à pizza pendant au moins 1 heure et faites cuire sur la grille du four en position 1 ou 2.

Pizza	Type	Accessoires/ustensiles de cuisine	Hauteur de la grille	Température	Temps de cuisson
Surgelée	Mince	Grille métallique	2	200°C	15-20 minutes
	Épaisse	Grille métallique	2	200°C	20-25 minutes
Fait maison	Mince	Plaque de cuisson	2	200°C	10-15 minutes
	Mince	Plaque à pizza	2	250°C	8-12 minutes
	Épaisse	Plaque de cuisson	2	200°C	15-20 minutes
	Épaisse	Plaque à pizza	2	200°C	15-20 minutes

IMPORTANT :

- Sauf en position 310°C, si vous ne réglez pas une durée pour le mode Pizza, le four fonctionnera en continu jusqu'à ce que vous l'arrêtiez manuellement, vous devez donc faire attention à ne pas trop cuire la pizza.
- La température de 310°C convient aux pizzas maison à croûte fine. Placez la plaque à pizza ou un autre récipient approprié dans le four pour le préchauffer. Lorsque la température est atteinte, placez la pizza dans le récipient préchauffé et profitez de la température élevée à l'intérieur de la cavité et du récipient pour terminer la cuisson pendant environ 5 minutes. La durée totale de cuisson dans ce mode est de 30 minutes et ne peut être modifiée.



Friture à l'air chaud

Ce mode vous permet de cuire rapidement en utilisant les éléments chauffants supérieur, inférieur et arrière, ainsi que le ventilateur arrière. Il est principalement utilisé pour éviter l'utilisation de graisses de friture.

Menu	Température	Durée	Shelf position
Nuggets de poulet	200°C	20-25 minutes	3
Ailes de poulet	200°C	18-23 minutes	3
Filets de poisson	180°C	23-27 minutes	3
Frites	200°C	17-20 minutes	4
Rondelles d'oignon	200°C	15-18 minutes	4

Cette information est un guide général et peut être adaptée en fonction de votre expérience et de vos préférences.

Utilisation du four



Déshydrater (séchage à l'air)

Dans ce mode, le chauffage arrière et le ventilateur sont tous deux activés. Une fois la fonction lancée, l'écran affiche la température préréglée.

Température recommandée pour la déshydratation: 60°C à 100°C.

Remarque : Si vous sélectionnez une température supérieure à 100°C, la déshydratation échouera car la température est trop élevée.

Aliment	Préparé	Température	Temps de cuisson	Hauteur de la grille
Feuilles de chou	Bouillies	70°C	1 heure 30 minutes	3
Haricots blancs	Bouillis	55°C	3 heures	3
Quartiers de patate douce	Cuits à la vapeur	55°C	13 heures, retournez après 2 heures	3
Tranches de mangue	/	70°C	8 heures, retournez après 4 heures	3
Tranches de banane	Trempées dans de l'eau salée	55°C	7 heures, retournez après 2 heures	3
Tranches de citron	/	55°C	15 heures, retournez après 2 heures	3
Tranches de pomme	Trempées dans de l'eau salée	55°C	8 heures, retournez après 2 heures	3
Morceaux maigres de porc cru	/	55°C	7 heures, retournez après 2 heures	3
Blanc de poulet cru	/	70°C	5 heures, retournez après 1 heure	3
Crevettes avec la peau	Bouillies	70°C	6 heures, retournez après 2 heures	3
Boeuf séché	Bouilli et mariné	90°C	2 heures	3

Cette information est un guide général et peut être adaptée en fonction de votre expérience et de vos préférences.

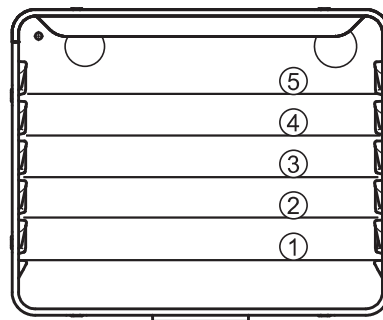
Utilisation du four

Supports pour les grilles du four

Il existe 5 niveaux de supports qui peuvent être utilisés pour positionner les grilles du four et les plaques de cuisson (voir illustration).

Ces niveaux sont indiqués dans les tableaux de cuisson.

Comptez toujours les niveaux de bas en haut.



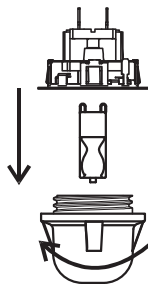
Remplacement de l'ampoule du four

IMPORTANT ! Avant toute opération d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Si l'appareil a été utilisé, laissez la cavité du four et les éléments chauffants refroidir complètement.

1. Dévisser le capot de protection en verre. Une fois retiré, il est recommandé de le laver et de le sécher avant de le remettre en place.
2. Retirez soigneusement l'ancienne ampoule et insérez une nouvelle ampoule, adaptée aux températures élevées (300°C), qui doit présenter les caractéristiques suivantes : 220-240V/50 Hz, 25 W et douille G9.
3. Remettez en place le capot de protection.

IMPORTANT !

- N'utilisez jamais de tournevis ou d'autres outils pour retirer le capot de l'ampoule. Cela pourrait endommager l'émail du four ou la douille de la lampe. Retirez-le à la main.
- Ne remplacez jamais l'ampoule à mains nues, car la contamination de vos doigts peut entraîner une défaillance prématurée. Utilisez toujours un chiffon propre ou des gants.
- Le remplacement de l'ampoule n'est pas couvert par la garantie.



Utilisation du four

Cuisson des pâtisseries

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la fonction four conventionnel ou four assistée par ventilateur.

Remarque : Les conseils de cuisson fournis dans les tableaux suivants sont approximatifs et peuvent être ajustés en fonction de votre expérience et de vos préférences en matière de cuisson.

Si le type de gâteau souhaité n'est pas répertorié, reportez-vous au type le plus similaire.

Four conventionnel

- La convection naturelle crée une zone de cuisson parfaite au centre du four, idéale pour les gâteaux secs, le pain et les tartes.
- Nous recommandons l'utilisation de moules de couleur foncée, car les moules de couleur claire réfléchissent la chaleur et les gâteaux risquent de ne pas dorer correctement.
- Placez toujours les ustensiles de cuisson sur les grilles. Vous ne pouvez retirer la grille que si vous utilisez le moule à gâteau plat fourni avec votre four.
- N'enfournez pas le gâteau avant qu'il n'ait atteint la température de préchauffage requise.

Conseils de cuisson

Le gâteau est-il bien cuit ?

Percez le gâteau avec une brochette en bois dans la partie la plus épaisse ; si la pâte ne colle pas à la brochette, le gâteau est bien cuit.

Le gâteau s'est affaissé

Vérifiez la recette. Il est très probable que la prochaine fois, vous devrez utiliser une plus petite quantité d'ingrédients liquides. Veillez à respecter les temps de mélange, surtout si vous utilisez un batteur électrique, afin d'obtenir la bonne consistance.

Le fond du gâteau est trop clair.

Nous vous recommandons d'utiliser un moule de couleur foncée pour obtenir les meilleurs résultats. La prochaine fois, vous pouvez également faire cuire le gâteau à un niveau plus bas ou utiliser la fonction de chauffage inférieur pour terminer le processus de cuisson.



Le gâteau au fromage n'est pas bien cuit.

La prochaine fois, réduisez la température et prolongez le temps de cuisson.

Remarque : Les plages de température et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont donnés à titre indicatif. Nous vous recommandons de commencer par la température la plus basse et de l'augmenter par la suite si nécessaire.

Utilisation du four

Tableau de cuisson des pâtisseries

Pâtisserie	Position de grille	Température	Position de grille	Température	Temps de cuisson
					
Pâte sucrée					
Gâteau aux raisins	2	160-170°C	2	150-160°C	55-70 minutes
Beignet	2	160-170°C	2	150-160°C	60-70 minutes
Gâteau au pin	2	160-170°C	2	150-160°C	45-60 minutes
Gâteau au fromage	2	180-190°C	3	160-170°C	60-80 minutes
Gâteau de Noël aux fruits	2	190-200°C	3	170-180°C	50-70 minutes
Gâteau de Noël avec glaçage	2	180-190°C	3	160-170°C	60-70 minutes
Gâteau à l'éponge	2	180-190°C	2	160-170°C	30-40 minutes
Gâteau aux céréales	3	190-200°C	3	170-180°C	25-35 minutes
Pâte à tarte aux fruits	3	180-190°C	3	160-170°C	50-70 minutes
Tarte aux cerises	3	190-210°C	3	170-200°C	30-50 minutes
Rouleau de confiture	3	190-200°C	3	170-180°C	15-25 minutes
Gâteau aux fruits	3	160-170°C	3	150-160°C	25-35 minutes
Petits pains	2	190-210°C	3	180-210°C	35-50 minutes
Gâteau de Noël	2	180-190°C	3	170-200°C	45-70 minutes
Tarte aux pommes	2	190-210°C	3	170-200°C	40-60 minutes
Pâte feuilletée	2	180-190°C	3	160-170°C	40-60 minutes
Pâte salée					
Rouleau au bacon	2	190-200°C	3	170-180°C	45-60 minutes
Pizza	2	220-240°C	3	210-230°C	30-45 minutes
Pain	2	200-220°C	3	180-210°C	50-60 minutes
Rouleaux	2	210-230°C	3	200-220°C	30-40 minutes
Biscuits					
Roles au carvi	3	180-190°C	3	160-170°C	15-25 minutes
Biscuits	3	180-190°C	3	160-170°C	20-30 minutes
Pâtisseries danoises	3	190-210°C	3	170-200°C	20-35 minutes
Pâte feuilletée	3	200-210°C	3	180-200°C	20-30 minutes
Profiteroles	3	190-210°C	3	170-200°C	25-45 minutes
Pâte congelée					
Tarte aux pommes	2	190-210°C	3	170-200°C	50-70 minutes
Gâteau au fromage	2	190-200°C	3	170-180°C	65-85 minutes
Pizza	2	210-230°C	3	200-220°C	20-30 minutes
Frites	2	210-230°C	3	200-220°C	20-35 minutes
Aliments frits	2	210-230°C	3	200-220°C	20-35 minutes

Utilisation du four

Rôtissage

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le four conventionnel ou le four assisté par ventilateur.

Conseils pour le rôtissage au four

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des ustensiles émaillés de couleur claire, du verre résistant au four, de la faïence ou des ustensiles de cuisine en fonte.

Couvrir le rôti ou l'envelopper dans du papier d'aluminium permet de conserver les jus et de garder le four propre.



Si le rôti n'est pas couvert, le temps de cuisson sera plus court. Les gros rôtis peuvent être placés directement sur la grille de la rôtissoire à l'intérieur du plateau du four.

Veillez noter que les plages de température et les durées de cuisson indiquées dans les tableaux sont des indications générales et varient en fonction du type, de la taille et de la qualité de la viande.

- Le rôtissage au four de grosses pièces de viande peut provoquer un excès de vapeur et de la condensation sur la porte du four. Ce phénomène est normal et n'affecte pas le fonctionnement du four. Une fois le rôtissage terminé, nettoyez soigneusement la porte et la vitre du four.
- Il est nécessaire de contrôler le rôtissage régulièrement et retourné à la moitié du temps de cuisson.
- Lorsque vous faites rôti sur la grille, assurez-vous que la grille est correctement placée à l'intérieur de la lèchefrite pour récupérer les jus et les graisses qui s'écoulent.
- Ne laissez jamais le rôti refroidir dans le four, car de la condensation peut se produire, ce qui peut entraîner la corrosion du four.

Utilisation du four

Tableau de rôtissage

Type de viande	Poids (grams)	Position de grille	Température 	Position de grille	Température 	Temps de cuisson
Bœuf						
Filet de bœuf	1 000	2	210-230°C	2	200-220°C	100-120 minutes
Filet de bœuf	1 500	2	210-230°C	2	200-220°C	120-150 minutes
Rosbif, rouge	1 000	2	230-240°C	2	220-230°C	30-40 minutes
Rosbif, bien cuit	1 000	2	230-240°C	2	220-230°C	40-50 minutes
Porc						
Rôti de porc avec peau	1 500	2	190-200°C	2	170-180°C	140-160 minutes
Flanc	1 500	2	200-210°C	2	180-190°C	120-150 minutes
Flanc	2 000	2	190-210°C	2	170-200°C	150-180 minutes
Longe de porc	1 500	2	210-230°C	2	200-220°C	120-140 minutes
Rouleau de porc	1 500	2	210-230°C	2	200-220°C	120-140 minutes
Escalopes de porc	1 500	2	190-210°C	2	170-200°C	100-120 minutes
Rôti haché	1 500	2	220-230°C	2	210-220°C	60-70 minutes
Veau						
Rouleau de bœuf	1 500	2	190-210°C	2	170-200°C	90-120 minutes
Jarret de bœuf	1 700	2	190-210°C	2	170-200°C	120-130 minutes
Agneau						
Côtes	1 500	2	200-210°C	2	180-200°C	100-120 minutes
Os d'agneau	1 500	2	200-210°C	2	180-200°C	120-130 minutes
Viande de gibier						
Côtes de lièvre	1 500	2	200-220°C	2	180-210°C	100-120 minutes
Épaule de lièvre	1 500	2	200-220°C	2	180-210°C	100-120 minutes
Jambon de sanglier	1 500	2	200-220°C	2	180-210°C	100-120 minutes
Volaille						
Poulet complet	1 200	2	210-220°C	2	200-210°C	60-70 minutes
Poulet complet	1 500	2	210-220°C	2	200-210°C	70-90 minutes
Canard	1 700	2	190-210°C	2	170-200°C	120-150 minutes
Oie	4 000	2	170-180°C	2	150-160°C	180-200 minutes
Dindon	5 000	2	160-170°C	2	140-150°C	180-240 minutes
Poisson						
Poisson entier	1 000	2	210-220°C	2	200-210°C	50-60 minutes
Soufflé de poisson	1 500	2	190-210°C	2	170-200°C	50-70 minutes

Utilisation du four

Griller

La chaleur intense de l'élément chauffant infrarouge rend le four et ses accessoires extrêmement chauds. Utilisez des gants de cuisine et des ustensiles appropriés pour griller.

Pour éviter tout contact avec la graisse chaude qui pourrait causer des blessures, utilisez de longues pinces à griller lorsque vous manipulez des aliments.

Le gril doit être surveillé en permanence. Une chaleur excessive peut rapidement brûler les aliments et présenter un risque d'incendie.

Ne laissez pas les enfants s'approcher du gril lorsqu'il fonctionne.


Le gril est idéal pour les saucisses, la viande, les filets de poisson et les steaks maigres, ainsi que pour faire dorer ou croustiller les plats.

Conseils pour la cuisson au gril

- Les températures et durées de cuisson indiquées dans les tableaux sont des indications générales et varient en fonction du type, de la taille et de la qualité de la viande.
- Les grillades doivent être effectuées avec la porte du four fermée.
- L'élément chauffant du gril doit être préchauffé pendant 3 minutes.
- Graissez le gril ou la grille avant d'y placer les aliments pour éviter qu'ils ne collent. Placez la grille sur la plaque du four, qui recueillera les graisses et les jus qui s'écoulent.
- Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. Les petits morceaux de viande ne nécessiteront qu'un seul retournement, tandis que les gros morceaux de viande devront peut-être être retournés plusieurs fois. Utilisez toujours des pinces adaptées lorsque vous manipulez des morceaux de viande.
- Nettoyez soigneusement le four et ses accessoires après chaque utilisation pour garantir la longévité de votre appareil.

Utilisation du four

Grilling table

Type de viande	Poids	Niveau des guides (voir "Hauteur des guides du grill")	Température 	Durée de cuisson (minutes)
Viande et saucisses				
2 steaks de bœuf, rouge	400 g	5	240°C	14-16
2 Steaks de bœuf, à point	400 g	5	240°C	16-20
2 steaks de bœuf, bien cuits	400 g	5	240°C	20-23
2 filets de cou de porc	350 g	5	240°C	19-23
2 côtelettes de porc	400 g	5	240°C	20-23
2 steaks de chevreuil	700 g	5	240°C	19-22
4 côtelettes d'agneau	700 g	5	240°C	15-18
4 saucisses à rôtir	400 g	5	240°C	9-14
1 poulet entier, coupé en deux	1 400 g	5	240°C	28-33 d'une côté 23-28 de l'autre côté
Poisson				
Filets de saumon	400 g	4	240°C	19-22
Poisson en papillote	500 g	4	230°C	10-13
Toast				
4 tranches de pain blanc	200 g	5	240°C	1, 5-3
2 tranches de pain complet	200 g	5	240°C	2-3
Sandwich	600 g	5	240°C	4-7
Viande rouge/volaille				
Poulet	1 000 g	3	180-200°C	60-70
Rôti de porc	1 500 g	3	160-180°C	90-120
Cou de porc	1 500 g	3	160-180°C	100-180
Jarret de porc	1 000 g	3	160-180°C	120-160
Rôti de bœuf	1 500 g	3	190-200°C	40-80

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	208/240V
Fréquence	60Hz
Puissance totale	3150W
Élément chauffant supérieur	850W
Élément chauffant de la rôtissoire	1100W
Élément chauffant inférieure	1150W
Élément chauffant circulaire	1600W
Ventilateur	—

Porte du four

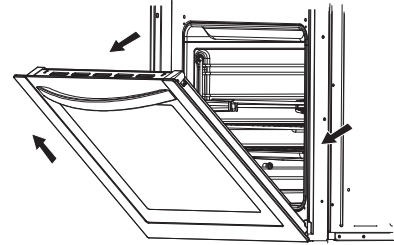
Enlevez la porte

Pour faciliter l'accès à la cavité du four à des fins de nettoyage et d'entretien, il est possible de enlever la porte.

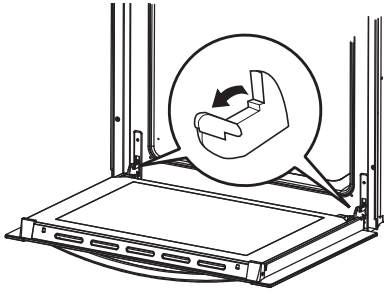
1. Pour retirer la porte, déplacez d'abord le dispositif de sécurité de la charnière vers le haut.
2. Fermez doucement la porte à mi-chemin.
3. Soulevez la porte et tirez-la vers vous.

Pour réinstaller la porte, suivez ces étapes en sens inverse.

Lors de la réinstallation de la porte, assurez-vous que l'encoche de charnière (voir illustration) est insérée dans la fente de charnière du cadre de la cavité du four. Une fois la porte est réinstallée, n'oubliez pas d'abaisser le verrou de sécurité. Si vous ne le faites pas, vous risquez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



Enlevez la porte.

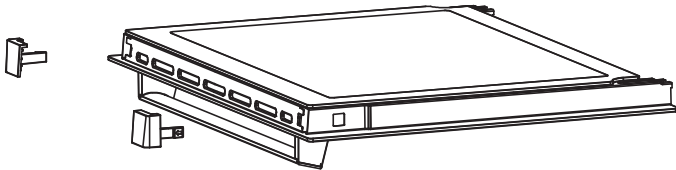


Déplacez les loquets de sécurité sur la charnière.

Démontage du panneau de verre intérieur

1. Retirez les deux pièces situées dans les coins supérieurs de la porte. Pour les retirer, appuyez sur les languettes marquées d'une flèche sur les deux côtés de la porte et faites glisser les pièces d'angle vers l'extérieur.
2. Soulever légèrement le bord du panneau de verre intérieur, puis le faire glisser hors des crochets inférieurs. Le panneau de verre central peut également être retiré.

Pour réinstaller le panneau en verre, suivez ces étapes dans l'ordre inverse.



Retrait du panneau de verre intérieur.

Instructions d'installation

Déballage

Le matériel d'emballage protège l'appareil contre les dommages qui pourraient survenir pendant le transport.

Une fois déballés, éliminez tous les éléments d'emballage de manière respectueuse de l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil sont respectueux de l'environnement ; Ils sont 100 % recyclables et marqués du symbole approprié.



ATTENTION LORS DU DÉBALLAGE, LES MATÉRIEAUX D'EMBALLAGE (SACS EN POLYÉTHYLÈNE, PIÈCES EN POLYSTYRÈNE, ETC.) DOIVENT ÊTRE GARDÉS HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

Se débarrasser de l'appareil

Les vieux appareils électroménagers ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères normales. Ils doivent être déposés dans une déchetterie et recyclage d'appareils électriques et électroniques.



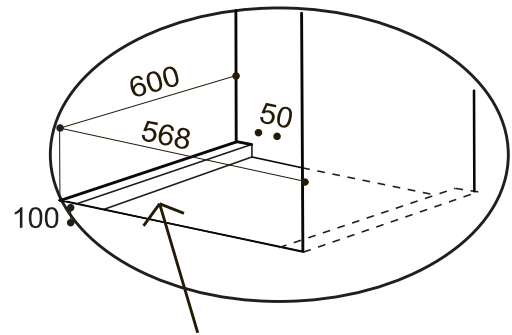
Un symbole, affiché sur le produit, dans le manuel d'utilisation ou sur le matériau d'emballage, indique qu'il est apte au recyclage.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'appareil sont recyclables et portent des informations à ce sujet. En recyclant des matériaux ou d'autres parties d'appareils usagés, vous apportez une contribution significative à la protection de l'environnement.

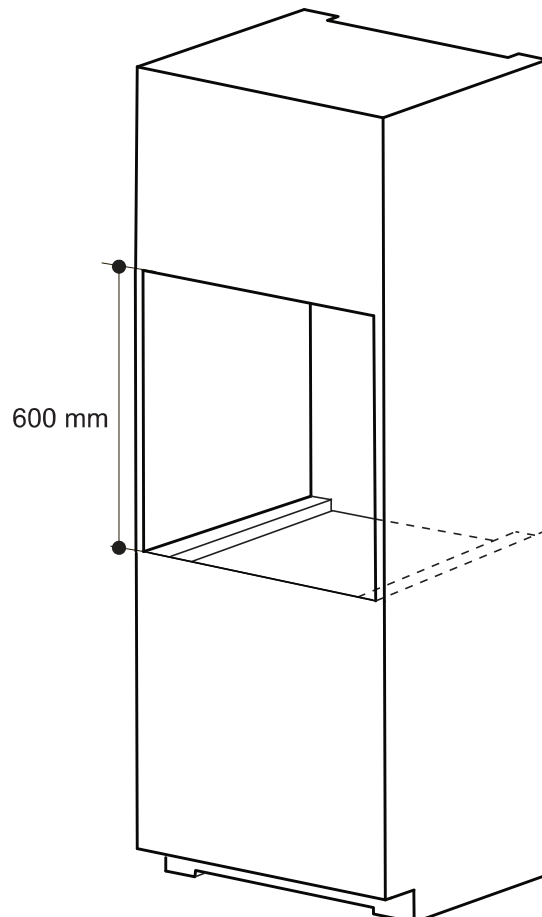
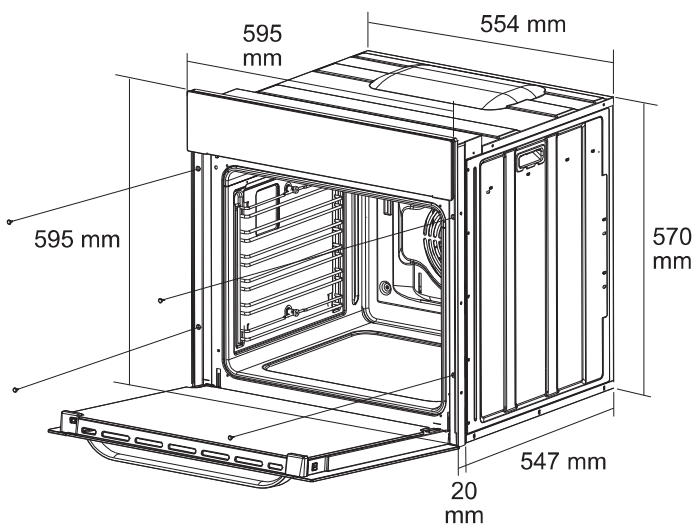
Votre autorité locale peut vous fournir des informations sur les centres d'élimination appropriés pour les appareils électroménagers usagés.

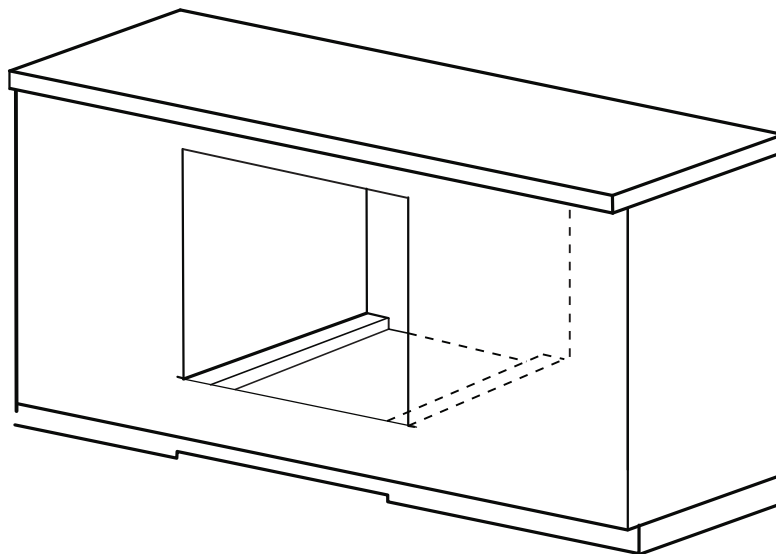
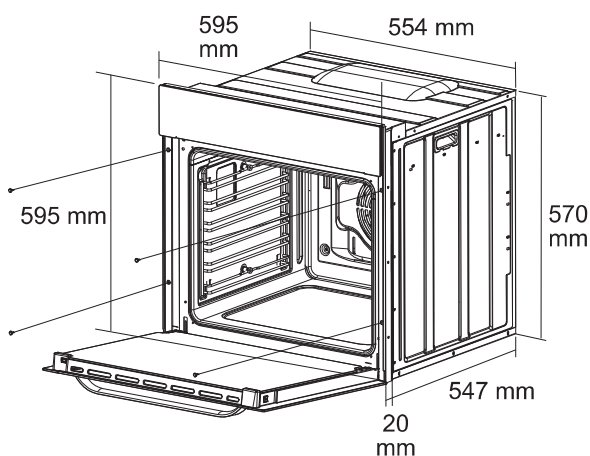
Instructions d'installation

- La cuisine doit être sèche et disposer d'une ventilation efficace conformément aux dispositions techniques en vigueur.
- La prise de courant située derrière le four doit être positionnée de manière à ne pas toucher le panneau arrière du four en raison de la chaleur qu'elle génère pendant le opération.
- Il s'agit d'un four encastrable, ce qui signifie que sa paroi arrière et une paroi latérale peuvent être placées à côté d'un meuble haut ou d'un mur.
- Le placage ou le revêtement en bois à utiliser sur les armoires de cuisine doit être appliqué avec un adhésif résistant à la chaleur (jusqu'à 100°C), qui empêche la déformation de la surface ou le pelage du revêtement. Si vous n'êtes pas sûr de la résistance à la chaleur de vos meubles, laissez environ 2 cm d'espace libre autour du four.
- Le mur derrière le four doit être résistant aux températures élevées. Pendant le opération, l'arrière de l'appareil peut chauffer jusqu'à environ 50°C au-dessus de la température ambiante.
- Faites un trou pour placer le four en utilisant les dimensions indiquées sur le schéma.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Insérez complètement le four dans le trou sans laisser tomber les quatre vis situées aux endroits indiqués sur le schéma.



Maintenez un espace d'air de 100 mm sur le sol du meuble





Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT TOUS LES TRAVAUX ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ ET AGRÉÉ. AUCUNE MODIFICATION OU CHANGEMENT INTENTIONNEL NE DOIT ÊTRE APPORTÉ À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

- Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation réelle.
- Le fil de terre doit être installé de manière à être le dernier à être retiré en cas de défaillance du dispositif de sécurité du cordon d'alimentation.
- Les cordons d'alimentation situés derrière le four doivent être acheminés de manière à ce qu'ils ne touchent pas le panneau arrière du four en raison de la chaleur générée pendant le opération.
- Les moyens de déconnexion de l'alimentation électrique doivent avoir une séparation des contacts sur tous les pôles qui assure une déconnexion complète en cas de surtension du câblage fixe conformément aux normes de câblage.

Raccordement (effectué par un électricien agréé)

Code couleur:

L= Câble sous tension extérieur. Généralement de couleur noire ou brune.

N= Neutre. Généralement de couleur bleue ou blanche. Assurez-vous que la connexion N est correcte.



E= Câble de connexion à la terre. La couleur est vert/jaune ou vert.

Conseils de dépannage

Lorsqu'un problème ou une panne survient, l'écran affichera un code d'erreur. Retrouvez la description des codes d'erreur dans le tableau suivant :

Code d'erreur à l'écran	Erreur	Cause possible
E01	Panne du capteur de température ou circuit ouvert.	La carte de contrôle détecte qu'il n'y a pas de capteur de température, le four arrête de chauffer. La température est inférieure à -5°C.
E02	Court-circuit du capteur de température.	Un court-circuit du capteur est détecté et le four arrête de chauffer.

Important : Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Garantie limitée du four électrique d'Électroménagers GE

GEAppliances.ca

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/ ou appelez Électroménagers GE au 1-800-561.3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

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

Pendant une période de	MC Comercial remplacera
Un an À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an , MC Comercial fournira également, sans frais , toute la main-d'oeuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

Ce que MC Comercial ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Électroménagers GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Électroménagers GE.

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

Garant : MC Comercial, Burlington, ON, L7L 6C7

Service à la clientèle

Site Web des électroménagers GE

Vous avez des questions ou besoin d'assistance concernant votre appareil? Consultez le site Web d'Électroménagers GE, accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits d'Électroménagers GE et bénéficier de tous nos services de soutien en ligne conçus pour votre commodité. Au Canada: electromenagersge.ca

Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil. Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/ ou appelez au 1-800-561-3344.

Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation d'Électroménagers GE, il suffit de nous contacter. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux. Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/ ou appelez au 1-800-561-3344.

Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible après expiration de votre garantie. Au Canada : electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee ou appelez au 1-800-290-9029.

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à GEAppliances.com/connect ou appelez au 1-800-220-6899 au Canada.

Pièces et accessoires

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

Les clients au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de réparation MC Commercial le plus proche, visiter notre site Web à <https://www.electromenagersge.ca/pièces-filtres-et-accessoires> ou téléphoner au 1-800-661-1616.

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

Pour nous joindre

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente d'Électroménagers GE, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Au Canada : Directeur, relations avec les consommateurs, MC Commercial, Suite 300, 5420 North Service Road, Burlington, Ontario, L7L 6C7

electromenagersge.ca/fr/contactez-nous