CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN

Le manuel du propriétaire

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Le manuel du propriétaire

Cuisinières encastrables radiantes pour four double

Modèle: CCES750

Contenu

Information de sécurité 3

Utilisation de la gamme

Unités de surface. 8
Batterie de cuisine pour table de cuisson à induction . .10
Commandes du four. 12
Options. 13
Paramètres. 13
Mode Sabbat 15
Grilles de four 16
Papier d'aluminium et revêtements de four. 17
Ustensiles de cuisine 17
Modes de cuisson. 17
Sonde de four. 19
Guide de cuisine. 20

Entretien et nettoyage

Nettoyage de la cuisinière-Extérieur. 21
Nettoyage de la cuisinière - Intérieur 22
Nettoyage de la table de cuisson en verre. 23
Sonde de four 24
Lumière du four. 25
Porte du four. 26

Des conseils de dépannage 27

Garantie limitée 30

Accessoires. 31

Assistance aux consommateurs. 32

Écrivez le modèle et les numéros de série ici:

Modèle # _____

Numéro de série # _____

Vous pouvez trouver l'étiquette de classement à l'avant

derrière letiroir de cuisinière.

Español

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

29-6264 Rev. 0 06-19 GEA

TMERCI D'AVOIR FAIT AU CAFÉ UNE PARTIE DE VOTRE MAISON.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui caractérisent chaque produit Café, etnous pensons que vous aussi. Entre autres, l'enregistrement de votre appareil garantit que nous pouvons livrerinformations importantes sur le produit et détails de la garantie lorsque vous en avez besoin.Enregistrez votre appareil Café maintenant en ligne. Des sites Web utiles sont disponibles dans le support clientsection de ce mode d'emploi. Vous pouvez également poster la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans leMatériau d'emballage.

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL SÉCURITÉ

⚠ATTENTION Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

ANTI-TIP DEVICE

⚠ATTENTION

Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Installez le support anti-bascule sur le mur ou le sol.
- Engagez la cuisinière sur le support anti-bascule en la faisant glisser vers l'arrière de sorte que le pied soit engagé.
- Réengagez le support antibasculement si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants ou les adultes.

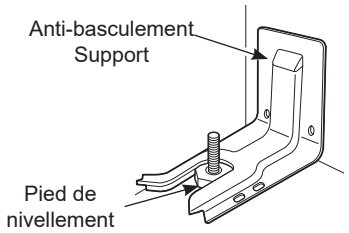
Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, la cuisinière doit être sécurisée par un support anti-bascule correctement installé. Consultez les instructions d'installation fournies avec le support pour plus de détails avant de tenter l'installation.

Pour les cuisinières autonomes et encastrées

Pour vérifier si le support est installé et engagé correctement, regardez sous la cuisinière pour voir que le pied de nivellement arrière est engagé dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau de protection peut être retiré pour une inspection facile. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, faites glisser la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support anti-bascule est solidement fixé au sol ou au mur, et faites glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de nivellement arrière se trouve sous le support anti-bascule.

Si la cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est correctement fixée par le support anti-bascule.

Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement ou la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-bascule.



Cuisinières autoportantes et encastrables

⚠ATTENTION INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la cuisinière ou déconnectez l'alimentation électrique du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en désactivant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants seuls - les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où un appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- **⚠MISE EN GARDE** Ne rangez pas d'articles intéressant les enfants au-dessus d'une cuisinière ou sur le dos d'une cuisinière - les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des articles pourraient être gravement blessés.
- Utilisez uniquement des maniques sèches - des maniques humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les surfaces chaudes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux à la place des maniques.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour brûler même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface, les zones proches des éléments de surface ou toute zone intérieure du four; laissez suffisamment de temps pour refroidir d'abord. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson, l'ouverture d'évent du four, les surfaces proches de l'ouverture et les crevasses autour de la porte du four.
- Ne chauffez pas de récipients alimentaires non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le récipient pourrait éclater, provoquant des blessures.
- N'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou de doublure pour couvrir la sole du four ou n'importe où dans le four, sauf comme décrit dans ce manuel. Les revêtements de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au produit et des risques d'électrocution, de fumée ou d'incendie.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre, les tables de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait entraîner un bris de verre. Ne cuisinez pas sur un produit avec du verre brisé. Des chocs, des incendies ou des coupures peuvent survenir.
- Faites bien cuire la viande et la volaille - la viande à au moins une température interne de 160 ° F et la volaille à au moins une température interne de 180 ° F. La cuisson à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL SÉCURITÉ

⚠ATTENTION GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA GAMME

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou des blessures.

- Ne stockez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables dans un four ou à proximité de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des maniques, du linge de maison, des revêtements muraux, des rideaux, des rideaux et de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez l'appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes causant de graves brûlures.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou à proximité de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Fonctionnement à distance - Cet appareil est configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment. Ne stockez pas de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, sur le dessus ou à proximité des éléments de surface de l'appareil.

⚠ATTENTION EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION D'INCENDIE

- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne prenez jamais une casserole enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une casserole enflammée sur une unité de surface en la couvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre ou à mousse polyvalent.
- S'il y a un feu dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur à poudre ou à mousse multi-usages.
- S'il y a un feu dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas la porte ouverte. L'introduction d'air frais à des températures d'autonettoyage peut provoquer une explosion de flamme provenant du four. Le non-respect de cette instruction peut entraîner de graves brûlures.

⚠ATTENTION INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SUR LA TABLE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance. Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance pendant la friture. Si on la laisse chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui peut se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à graisse si possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés avec une quantité excessive de glace.
- Seuls certains types de récipients en verre, verre / céramique, faïence ou autres récipients vitrés conviennent au service de la table de cuisson; d'autres peuvent se briser à cause du changement soudain de température.
- Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, la poignée d'un conteneur doit être tournée vers le centre de la cuisinière sans dépasser les unités de surface proches.
- Lorsque vous préparez des aliments enflammés sous une hotte, allumez le ventilateur.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL SÉCURITÉ

⚠ATTENTION INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SUR LA TABLE DE CUISSON EN VERRE

- Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson conservera la chaleur une fois que les commandes auront été éteintes.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson en verre se brise, les solutions de nettoyage et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la table de cuisson en verre. La table de cuisson peut être rayée avec des objets tels que des couteaux, des instruments tranchants, des bagues ou d'autres bijoux et des rivets sur les vêtements.
- Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en céramique et un tampon de nettoyage anti-rayures pour nettoyer la table de cuisson. Attendez que la table de cuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant de procéder au nettoyage. Une éponge ou un chiffon humide sur une surface chaude peut provoquer des brûlures à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. **REMARQUE:** les déversements de sucre sont une exception. Ils doivent être grattés lorsqu'ils sont encore chauds à l'aide d'un gant de cuisine et d'un grattoir. Consultez la section Nettoyage de la table de cuisson en verre pour obtenir des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur l'étiquette de la crème de nettoyage.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'articles susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la table de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la table de cuisson est allumée par inadvertance, elles peuvent s'enflammer. La chaleur de la table de cuisson ou de l'évent du four après son arrêt peut également les faire s'enflammer.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

⚠ATTENTION INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR

- Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peuvent provoquer des brûlures aux mains, au visage et / ou aux yeux.
- N'utilisez pas le four si un élément chauffant développe un point lumineux pendant l'utilisation ou montre d'autres signes de dommages. Un point lumineux indique que l'élément chauffant peut tomber en panne et présenter un risque potentiel de brûlure, d'incendie ou d'électrocution. Éteignez immédiatement le four et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien d'entretien qualifié.
- Veillez à ce que l'évent du four ne soit pas obstrué.
- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut s'enflammer.
- Placez les grilles du four à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas le support de casserole entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Tirez la grille du four en position de verrouillage d'arrêt lors du chargement et du déchargement des aliments du four. Cela permet d'éviter les brûlures en touchant les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles stockés dans un four peuvent s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pizza ou de pierres à pâtisserie, ou tout type de papier d'aluminium ou de doublure sur la sole du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au produit et des risques d'électrocution, de fumée ou d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL SÉCURITÉ

⚠ATTENTION INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'auto-nettoyage fait fonctionner le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les saletés alimentaires dans le four. Suivez ces instructions pour un fonctionnement en toute sécurité.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le fonctionnement d'autonettoyage. Tenez les enfants éloignés du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des brûlures.
- Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four en métal brillant et les autres ustensiles du four. Seules les grilles de four recouvertes de porcelaine grise peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas d'autonettoyant pour nettoyer d'autres pièces, telles que des bacs d'égouttement ou des bols.
- Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et endommager votre maison par la fumée.
- En cas de dysfonctionnement du mode d'auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut prendre soin de ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four. Aucun nettoyant pour four commercial ou revêtement protecteur de revêtement de four de quelque sorte que ce soit ne doit être utilisé dans ou autour d'une partie du four.

⚠WARNING INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE TIROIR RÉCHAUFFANT

- Le tiroir chauffe-plat a pour but de maintenir les aliments cuits chauds à la température de service. Les bactéries se développeront dans les aliments tant que la température est inférieure à 140 ° F. Ne mettez pas d'aliments froids dans le tiroir chauffant. Ne faites pas chauffer les aliments pendant plus de 2 heures. Le non-respect de ces instructions peut entraîner une maladie d'origine alimentaire.
- Ne laissez pas de produits en papier, de plastique, d'aliments en conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils peuvent s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez le tiroir. Ouvrez le tiroir une fissure et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peuvent provoquer des brûlures aux mains, au visage et / ou aux yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir inférieur. Le papier d'aluminium emprisonnera la chaleur en dessous et perturbera les performances du four. Le papier d'aluminium peut fondre et endommager définitivement le fond du tiroir. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation du papier d'aluminium ne sont pas couverts par la garantie du produit.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL SÉCURITÉ

Remote Enable Equipment

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The wireless communication equipment installed on this range has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to:

(a) provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

(b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

Note that any changes or modifications to the wireless communication device installed on this oven that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Unités de surface

Fonctionnement des éléments de la table de cuisson

⚠ATTENTION RISQUE D'INCENDIE: Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la table de cuisson à des réglages moyens ou élevés. Éloignez les articles inflammables de la table de cuisson. Éteignez toutes les commandes une fois la cuisson terminée. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, des blessures graves ou la mort.

Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour table de cuisson céramique CERAMA BRYTE®. Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.

Tout au long de ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent différer de votre modèle.

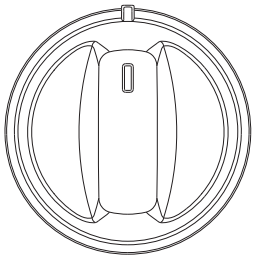
Appuyez sur le bouton et tournez dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage souhaité.

Un voyant lumineux de bouton s'allume lorsqu'une unité de surface est allumée.

Pour les surfaces de cuisson en verre:

Un témoin lumineux HOT COOKTOP:

- s'allume lorsque l'appareil est chaud au toucher
- rester allumé même après la mise hors tension des unités
- rester allumé jusqu'à ce que l'appareil refroidisse à environ 150 ° F



À la fois sur **OFF** et **HI**, la commande se met en position. Vous entendrez peut-être de légers cliquetis pendant la cuisson, indiquant que la commande maintient le réglage souhaité.
Assurez-vous de tourner le bouton de commande sur **OFF** lorsque vous avez terminé la cuisson.

Utilisation de la zone de réchauffement (sur certains modèles)

⚠ATTENTION

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F.

- Always start with hot food. Do not use warm setting to heat cold food.
- Do not use warm setting for more than 2 hours.

The **WARMING ZONE**, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food. Placing uncooked or cold food on the **WARMING ZONE** could result in foodborne illness.

To turn the **WARMING ZONE** on, turn knob clockwise to the setting you want.

For best results, all foods on the **WARMING ZONE** should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

The initial temperature, type and amount of food, type of pan, and the time held will affect the quality of the food.

Always use pot holders or oven mitts when removing food from the **WARMING ZONE**, since cookware and plates will be hot.

Unités de surface (suite)

Table de cuisson en verre radiant

La table de cuisson radiante comporte des unités de chauffage sous unsurface en verre lisse.

REMARQUE: Une légère odeur est normale lorsqu'une nouvelle table de cuisson estutilisé pour la première fois. Il est causé par le chauffage du nouveaupièces et matériaux isolants et disparaîtra dans uncourt instant.

REMARQUE: sur les modèles avec des tables de cuisson en verre de couleur claire,normal pour les zones de cuisson de changer de couleur lorsqu'elles sont chaudesou se refroidir. Ceci est temporaire et disparaîtra au fur et à mesurele verre refroidit à température ambiante

L'unité de surface s'allumera et s'éteindra pour maintenir votreréglage de commande sélectionné

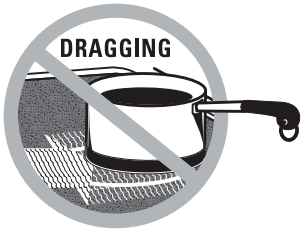
Il est sécuritaire de placer des ustensiles de cuisine chauds sur la surface en verremême lorsque la table de cuisson est froide

Même après que les unités de surface sont éteintes, le verrela table de cuisson retient suffisamment de chaleur pour continuer la cuisson. Àéviter de trop cuire, retirer les casseroles des éléments de surfacelorsque la nourriture est cuite. Évitez de placer quoi que ce soit surl'unité de surface jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi.

- Les taches d'eau (dépôts minéraux) sont éliminables à l'aidela crème nettoyante ou le vinaigre blanc concentré.
- L'utilisation d'un nettoyant pour vitres peut laisser un film iriséla table de cuisson. La crème nettoyante enlèvera ce film
- Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la table de cuisson. Si ilstomber sur la table de cuisson, ils peuvent causer des dommages
- N'utilisez pas la surface comme planche à découper.

Ne faites jamais cuire directement sur le verre. Toujoursutilisez des ustensiles de cuisine

Placez toujours la casserole au centre duunité de surface sur laquelle vous cuisinez



Ne faites pas glisser d'ustensile sur la table de cuisson caril peut rayer le verre²le verre est rayé.résistant, pas anti-rayures.

Limiteur de température sur les tables de cuisson en verre rayonnant

Chaque unité de surface radiante dispose d'un limiteur de température.
Le limiteur de température protège la table de cuisson en verre desdevenir trop chaud

Le limiteur de température peut désactiver les unités de surfacependant un certain temps si:

- la casserole bout à sec.
- le fond de la casserole n'est pas plat.
- le plateau est décentré
- il n'y a pas de bac sur l'appareil.

Unités de surface (suite)

Ustensiles de cuisine pour surfaces de cuisson en verre rayonnant

Les informations suivantes vous aideront à choisir les ustensiles de cuisine qui donneront de bonnes performances sur les tables de cuisson en verre.

REMARQUE: Suivez toutes les recommandations du fabricant d'ustensiles de cuisine lors de l'utilisation de tout type d'ustensile sur la table de cuisson en céramique..

Conseillé

Acier inoxydable

Aluminium

Poids lourd recommandé.

Bonne conductivité. Résidus d'aluminium parfoisapparaissent comme des rayures sur la table de cuisson mais peuvent être enlevéess'il est nettoyé immédiatement. En raison de son point de fusion bas,de l'aluminium mince ne doit pas être utilisé

Fond de cuivre

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent apparaître commerayures. Les résidus peuvent être éliminés, à condition quela table de cuisson est nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez pasces pots bouillent à sec. Le métal surchauffé peut adhérer au verretables de cuisson. Un pot de fond en cuivre surchauffé partiraun résidu qui tachera de façon permanente la table de cuisson sinonretiré immédiatement.

Émail (peint) sur fonte

Recommandé si le fond du plat est enduit.

À éviter / non recommandé

Émail (peint) sur acier

Le chauffage de casseroles vides peut causer des dommages permanentsverre de table de cuisson. L'émail peut fondre et adhérer auplaque de cuisson en céramique.

Vitrocéramique

Mauvaise performance. Va rayer la surface

Grès

Mauvaise performance. Peut rayer la surface

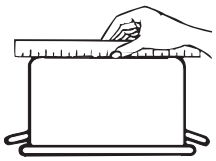
Cast Iron

Non recommandé² sauf si conçu spécifiquement pourplaques de cuisson en verre.
Mauvaise conductivité et lent à absorber la chaleur. Va gratterla surface de cuisson

Unités de surface (suite)

More about Cookware

- Placez uniquement des casseroles sèches sur les éléments de surface. Ne pasplacer des couvercles sur les éléments de surface, particulièrement humidescouvercles. Les casseroles et couvercles humides peuvent adhérer à une surface lissequand cool.
- N'utilisez pas de wok équipés d'anneaux de support. Ce type dele wok ne chauffe pas sur la table de cuisson
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement un fond plat.wok. Ils sont disponibles dans votre magasin de détail local. Lale fond du wok doit avoir le même diamètre quel'élément de surface pour assurer un bon contact
- Certaines procédures de cuisson spéciales nécessitent desustensiles de cuisine tels que les autocuiseurs ou les graissesfriteuses. Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond plat et êtrela bonne taille



Vérifiez les casseroles pour les fonds plats enen utilisant une règle droite. Vous devriezne pas pouvoir passer une pièce de monnaie américaine en nickelsous le bord droit.

Casseroles avec arrondi, incurvé,les fonds striés ou déformés ne sont pasconseillé.

Ne placez pas de casseroles humides surla table de cuisson en verre

N'utilisez pas de woks avec supportanneaux sur la table de cuisson en verre

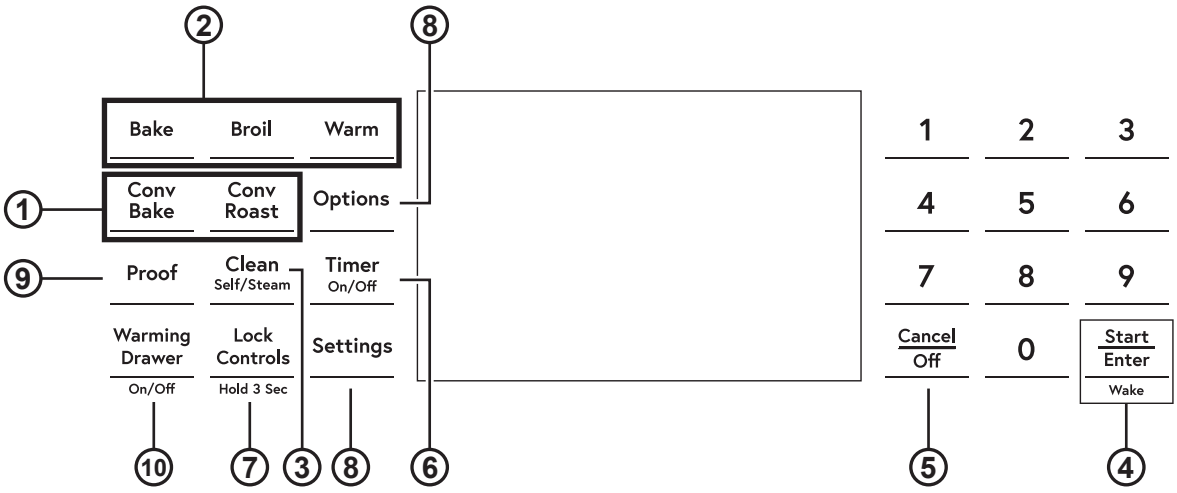
Utilisez des woks à fond platsur la table de cuisson en verre

Conseils de mise en conserve à domicile

Assurez-vous que la marmite est centrée sur l'unité de surface.
Assurez-vous que la marmite est à plat sur le fond.
Pour éviter les brûlures causées par la vapeur ou la chaleur, soyez prudent lorsquemise en conserve.

Utilisez des recettes et des procédures provenant de sources fiables.Ceux-ci sont disponibles auprès de fabricants tels que Ball ®et Kerr ® et le Département de la vulgarisation agricoleUn service.
Les marmites à fond plat sont recommandées. Utilisation de l'eaules marmites de bain à fond ondulé peuvent prolonger le tempsnécessaire pour porter l'eau à ébullition

Commandes du four



1. **Modes de cuisson par convection:** Convectionle mode de cuisson utilise une circulation d'air accrue pouraméliorer les performances. Voir les modes de cuissonsection pour plus d'informations.
2. **Modes de cuisson traditionnels:** votre foura les modes de cuisson traditionnels suivants:et griller. Voir la section Modes de cuisson pour plus information.
3. **Nettoyage:** votre four dispose de deux modes de nettoyage: AutoNettoyer et nettoyer à la vapeur. Voir le Nettoyage duSection four pour des informations importantes sur l'utilisationces modes
4. **Start/Enter:** Doit être pressé pour démarrercuisson, nettoyage ou fonction minutée
5. **Cancel/Off- Annuler / Arrêt:** Annule TOUTES les opérations du foursauf l'horloge, la minuterie et le tiroir chauffant.
6. **Minuterie:** fonctionne comme un compte à rebours. appuie sur leMinuterie et utilisez les touches numériques pour programmertemps en heures et minutes. Appuyez sur **Start / Enter** tampon. Le four continuera de fonctionner lorsque lele compte à rebours de la minuterie est terminé. Pour désactiver la minuterie,appuyez sur la touche **Timer**
7. **Verrouiller les commandes:** verrouille la commande pour queappuyer sur les pads n'active pas les commandes. Appuyez sur la touche **Lock Controls** pendant trois secondespour verrouiller ou déverrouiller la commande **Cancel/Off** est toujoursactif, même lorsque la commande est verrouillée
8. **Options et paramètres:** les options etLes touches de réglages ouvrent des menus plus détaillés dansécran permettant d'accéder à des fonctions supplémentaires etmodes de cuisson. Pour chacun, vous sélectionnez la fonction dansl'affichage à l'aide du pavé numérique associé. Tupeut quitter à tout moment en appuyant sur **Options** ouÀ nouveau sur la touche Paramètres . Voir les **paramètres**, les options etSections des modes de cuisson pour plus de détails.
9. **Proof - Preuve:** le mode Proof maintient un environnement chaleureuxpour lever la pâte levée. Si le four est tropchaud, le mode épreuve ne fonctionnera pas et l'affichageaffichera "Four trop chaud pour preuve". Pour les meilleurs résultats,couvrir la pâte pendant la levée et vérifier tôt pouréviter la sur-étanchéité

Options

Le pavé d'options ouvre un menu de modes de cuisson supplémentaires lorsque le four est éteint. Il ouvre un menu avec des fonctionnalités supplémentairessi un mode de cuisson est déjà en cours. Vous pouvez quitter le menu à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche **Options**.

Vous devez d'abord sélectionner un mode (cuisson au four, cuisson par convection, rôtissage par convection), puis sélectionner Options pour accéder aufonctions suivantes.

Temps de cuisson

Compte à rebours le temps de cuisson et éteint le four lorsquele temps de cuisson est terminé. Sélectionnez la cuisson souhaitéemode. Utilisez les touches numériques pour programmer une cuissonTempérature. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Cook Le temps** . Utilisez le pavé numérique pour programmer le temps de cuisson en heureset minutes. Appuyez ensuite sur **Start / Enter** . Cela ne peut queêtre utilisé avec la cuisson au four, la cuisson par convection et la convectionRôti.

Temporisation

Retarde la mise en marche du four. Utilisez ceci pour définir unl'heure à laquelle vous voulez que le four démarre. Sélectionnez unmode de cuisson. Utilisez le pavé numérique pour programmer une cuissonTempérature. Appuyez sur la touche Options et sélectionnez DélaiLe temps . Utilisez les touches numériques pour programmer l'heure de la journéepour que le four s'allume, puis appuyez sur **Départ / Entrée** . RetardL'heure n'est pas disponible avec tous les modes

REMARQUE: lors de l'utilisation de la fonction Delay Time, les alimentsse gâtent facilement - comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille,et port - ne devrait pas être autorisé à rester assis plus de1 heure avant ou après la cuisson. Température ambiantefavorise la croissance de bactéries nocives. Assurez-vous que lela lumière du four est éteinte car la chaleur de l'ampoule accélérera croissance de bactéries nocives.

Sonde de four

REMARQUE: accessible uniquement via lesmodes de cuisson par convection.

Surveille la température interne des aliments et allume le fouréteint lorsque les aliments atteignent la température programmée.Insérez la sonde, appuyez sur le mode de cuisson souhaité etprogrammer la température de la sonde. Voir les modes de cuissonSection pour plus d'informations. La sonde ne peut être utilisée queavec cuisson au four, cuisson par convection et rôtissage par convection

Paramètres

Les touches Options et Paramètres ouvrent des menus plus détaillés à l'écran qui permettent d'accéder à desles fonctions. Pour chacun, vous sélectionnez la fonction à l'écran à l'aide du pavé numérique associé. Vous pouvez sortir àà tout moment en appuyant à nouveau sur la touche Options ou Paramètres.

Connexion WiFi et activation à distance

Votre four est conçu pour vous fournir unecommunication entre votre appareil et smartdispositif. En utilisant les fonctionnalités WiFi Connect, vousêtre capable de contrôler les opérations essentielles du four telles queréglages de température, minuteries et modes de cuisson utilisantvotre smartphone ou tablette. *

Sélectionnez **Paramètres** puis **Wifi** - suivez les instructions sur votreaffichage du four et application pour téléphone. Il est nécessaire d'activer WiFi avant d'utiliser la fonction Remote Enable sur votre four.

Connexion de votre four compatible WiFi Connect

Ce dont vous aurez besoin

Votre four Café utilise votre réseau WiFi domestique existantpour communiquer entre l'appareil et votre smartdispositif. Afin de configurer votre four Café, vous aurez besoinpour recueillir des informations:

1. Chaque four Café dispose d'un appareil connecté iétiquette d'information qui inclut un réseau d'applianceNom et mot de passe. Ce sont les deux importantsdétails dont vous aurez besoin pour vous connecter à l'appareil.L'étiquette est généralement située à l'intérieur de la porte dufour ou tiroir.

Connected Appliance Information	
FCC: ZKJ-WCATA001	Network: GE_XXXXXX_XXXX
IC: 10229A-WCATA001	Password: XXXXXXXX
MAC ID: XX - XX - XX - XX - XX - XX	PT. NO. 229C6272G001-0

Exemple d'étiquette

2. Préparez votre téléphone intelligent ou votre tablette avec la possibilitépour accéder à Internet et télécharger des applications
3. Vous devrez connaître le mot de passe de votre domicileRouteur Wi-Fi. Ayez ce mot de passe à portée de main pendant que vous êtesmise en place de votre four Café.

Connectez votre four Café

1. Sur votre smartphone ou tablette, visitezcafeappliances.com/connect pour en savoir plus surfonctionnalités de l'appareil connecté et pour télécharger application appropriée
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votreFour à café
3. Une fois le processus terminé, le voyant de connexionsitué sur l'affichage de votre four Café restera alluméet l'application confirmera que vous êtes connecté

* Appareils Apple ou Android compatibles et réseau WiFi domestique requis.

Paramètres (suite)

Connexion WiFi et activation à distance (suite)

4. Si le voyant de connexion ne s'allume pas ou clignote, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si les problèmes persistent, veuillez visiter **cafeappliances.ca/connect** et demander de l'aide concernant la connectivité sans fil du four.

Pour connecter des appareils intelligents supplémentaires, répétez les étapes 1 et 2.

Notez que tout changement ou modification du dispositif d'activation à distance installé sur ce four qui n'est pas expressément approuvé par le fabricant peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

DÉMARRAGE À DISTANCE DE VOTRE FOUR

Pour pouvoir démarrer le four à distance une fois connecté au WiFi, sélectionnez **Activer / Désactiver** la télécommande et l'icône s'allumera à l'écran. Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. L'icône doit être allumée pour démarrer le four à distance. L'icône n'est pas nécessaire pour modifier la température du four pendant qu'il fonctionne, régler une minuterie ou pour éteindre le four à partir de l'application du téléphone lorsque l'icône indique qu'il est connecté au Wifi.

Après avoir utilisé le four, n'oubliez pas de vérifier que l'icône est allumée si vous souhaitez démarrer le four à distance à l'avenir.

REMARQUE: Les fourrages qui se gâtent facilement - comme le lait, les œufs, le poisson, les farces, la volaille et le porc - ne doivent pas être laissés au repos plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries nocives. Assurez-vous que la lumière du four est éteinte car la chaleur de l'ampoule accélérera la croissance des bactéries nocives.

L'horloge

Ce paramètre règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Paramètres** et sélectionnez **Horloge**. Sélectionnez **Régler l'horloge** et suivez les instructions pour régler l'horloge. Cette fonction spécifie également comment l'heure du jour sera affichée. Vous pouvez sélectionner une horloge standard de 12 heures (12H), un affichage de l'heure militaire sur 24 heures (24H) ou aucune horloge affichée (Off). Appuyez sur la touche **Paramètres**, sélectionnez **Régler l'horloge** et sélectionnez **12/24 h** ou **Marche / Arrêt**.

Bluetooth® - Chef Connect

Il s'agit d'une fonction d'appariement à utiliser avec d'autres produits compatibles **Chef Connect**, comme un four à micro-ondes ou une hotte de cuisinière. Pour associer ces produits à la gamme Appuyez sur la touche **Paramètres** et sélectionnez **Bluetooth®**. Sélectionnez **Associer** et suivez les instructions correspondantes fournies avec le produit compatible Chef Connect. La cuisinière annulera le mode de couplage après deux minutes si aucun appareil de couplage n'est détecté. Sélectionnez Supprimer pour confirmer que le produit est couplé ou pour le dissocier de la plage. La sonde de cuisson de précision peut également être couplée à l'aide de la fonction **Bluetooth®.**

Conv. Auto (conversion automatique)

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection et la cuisson par rôtissage par convection, la conversion automatique de recette convertit automatiquement les températures de cuisson régulières entrées en températures de cuisson par convection lorsqu'elle est activée. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson par convection, elle ne convertit que les températures. Cette fonction peut être activée ou désactivée. Sélectionnez **Paramètres**, la conversion automatique est la 5ème option et apparaît sur le premier affichage des paramètres, puis la **conversion automatique** suivez les invites pour activer ou désactiver cette fonction.

Arrêt automatique

Cette fonction arrête le four après 12 heures de fonctionnement continu. Il peut être activé ou désactivé. Sélectionnez **Paramètres, Plus** et **Arrêt automatique** pour activer ou désactiver cette fonction.

Du son

Vous pouvez régler le volume et le type d'alerte que votre appareil utilise. Sélectionnez **Paramètres**, **Plus** et **Son**. Suivez les invites pour régler le volume ou pour passer d'une tonalité d'alerte continue à une seule. Un réglage continu continuera à émettre une tonalité jusqu'à ce qu'un bouton de la commande soit enfoncé. Le volume de la tonalité du four peut être réglé. La commande émet la tonalité du four au nouveau niveau de volume chaque fois que le niveau sonore est modifié.

F/C (Fahrenheit ou Celsius)

La commande du four est réglée pour utiliser les températures Fahrenheit (F), mais vous pouvez la modifier pour utiliser les températures Celsius (C). Sélectionnez **Paramètres**, **Plus** et **F / C** pour changer entre les échelles de température affichées.

Réglez la température du four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson au four et de cuisson par convection jusqu'à 35 ° F plus chaude

ou à une température inférieure à 35 ° F. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage affecte les modes de cuisson et de cuisson par convection. Ne change pas les modes de vérification ou de nettoyage. Sélectionnez **Paramètres** et **Réglage du four** pour ajouter **plus de chaleur** ou **moins de chaleur**, puis appuyez sur **Enregistrer**. (Pour les fours doubles, utilisez la sélection de menu **Four supérieur** ou **Four inférieur** correspondant au four à régler.)

informations sur le four

Sélectionnez **Paramètres**, Plus et **Infos** sur le four pour activer ou désactiver cette fonction. Ce paramètre affiche le numéro de modèle et la version du logiciel.

Mode Sabbat

TLa fonction du mode Sabbat est conforme aux normes établies par Star K. Certaines de ces normes seront remarquéespar le consommateur comprennent la désactivation des tonalités, la désactivation des lumières du four et des retards d'environ 30 secondes à unminute sur l'affichage change. Seule la cuisson continue ou la cuisson minutée est autorisée en mode Sabbat. Cuisiner dans leLe mode Sabbat est un processus en deux étapes, d'abord le mode Sabbat doit être réglé, puis le mode de cuisson au four doit être réglé.

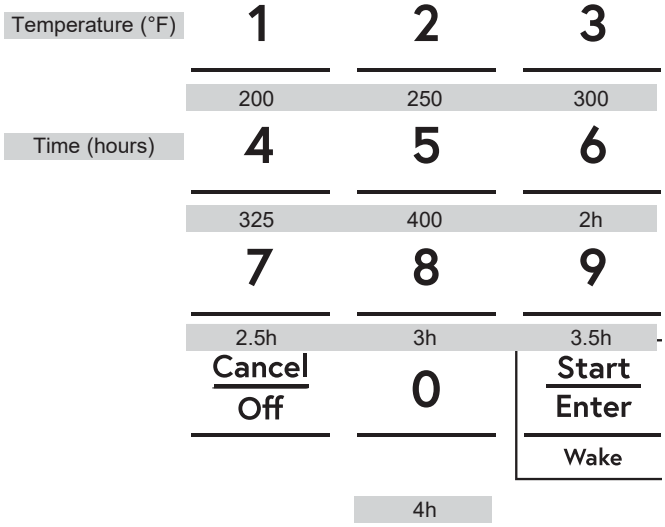
Réglage du mode Sabbat

Appuyez sur la touche **Paramètres** , sélectionnez **Sabbat** et sélectionnezAllumez . Un seul crochet «]» apparaîtra à l'écranindiquant que le mode Sabbat est réglé. L'horloge neêtre affichée. Une cuisson continue ou une cuisson minutée peut maintenant êtreprogrammé

Démarrage d'une cuisson continue

1. Appuyez sur la touche **Bake** . (Pour les fours doubles, cela fonctionnele four supérieur. Si vous souhaitez utiliser l**e four inférieur**, appuyez surAbaissez le four puis faites **Bake** .
2. Si la température désirée est de 350F, appuyez sur **Start /Enter** . Si une température de cuisson différente est souhaitée,utilisez les touches numériques 1 à 5 pour sélectionner un préréglagetempérature de cuisson, puis appuyez sur **Start / Enter** . Référerau graphique ci-dessous pour déterminer quel pad règle letempérature de cuisson souhaitée.

Après un certain temps, un deuxième crochet "] [" apparaîtra dans leaffichage indiquant que le four est en train de cuire.



1 = 200° F, 2 = 250° F, 3 = 300° F, 4 = 325° F, 5 = 400° F

6 = 2 heures, 7 = 2.5 heures, 8 = 3 heures, 9 = 3.5 heures, 0 = 4 heures

Aéglage de la température

1. Appuyez sur **Bake** (ou appuyez sur Lower Oven puis sur **Bake** pour le four inférieur dans une unité à double four), utilisez les touches numériques **1** à **5** pour sélectionner une autre température de cuisson préréglée, puis appuyez sur **Start / Enter**.
2. Puisqu'aucune rétroaction n'est donnée pendant le changement de température, un thermomètre de four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

Démarrer une cuisson minutée

1. Appuyez sur la touche **Bake**.
2. Si la température désirée est de 350F, utilisez les touches numériques **6** à **0** pour sélectionner un temps de cuisson. Si une température de cuisson autre que 350F est souhaitée, utilisez les touches numériques **1** à **5** pour sélectionner une température de cuisson préréglée, puis sélectionnez le temps de cuisson. Reportez-vous au graphique de cette page pour déterminer quelle touche règle la température et le temps de cuisson souhaités.
3. Appuyez sur **Start / Enter**.

Après un certain temps, une deuxième parenthèse «] [» apparaîtra à l'écran indiquant que le four est en train de cuire. Lorsque le temps de cuisson expire, l'affichage reviendra à un seul crochet «]» indiquant que le four ne cuit plus. Aucune tonalité ne retentit lorsque le temps de cuisson est terminé.

Quitter le mode Sabbat

La sortie du mode Sabbat doit être effectuée une fois le sabbat terminé.

1. Appuyez sur **Annuler / Arrêt** pour mettre fin à tout mode de cuisson en cours d'exécution.
2. Appuyez et maintenez la touche **Paramètres** jusqu'à ce que le mode **Sabbat désactivé** s'affiche.

Remarque sur la panne de courant du mode Sabbat

Si une panne de courant se produit alors que le four est en mode Sabbat, l'appareil retournera en mode Sabbat lorsque le courant sera rétabli, mais le four retournera à l'état éteint même s'il était au milieu d'un cycle de cuisson lorsque la panne de courant s'est produite.

Grilles de four

Positions du rack

Votre four a deux positions de grille dans le four supérieur (A, B) et quatre positions de grille dans le four inférieur (R, 1, 2, 3). Les positions de grille recommandées pour divers types d'aliments sont fournies dans le Guide de cuisson. L'ajustement de la position de la grille est une façon d'avoir un impact sur les résultats de cuisson. Par exemple, si vous préférez des dessus plus foncés sur des gâteaux, des muffins ou des biscuits, essayez de déplacer les aliments d'une position de grille plus haut. Si vous trouvez que les aliments sont trop bruns sur le dessus, essayez de les déplacer vers le bas la prochaine fois.

Lors de la cuisson avec plusieurs moules et sur plusieurs grilles, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre les moules pour permettre à l'air de circuler. Cela peut améliorer la régularité de la cuisson.

Retrait et remplacement des racks plats

Lors de la mise en place et du retrait des ustensiles de cuisine, tirez la grille vers la butée (position d'arrêt) sur le support de la grille.

Pour retirer un rack, tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'arrêt, inclinez l'avant du rack et retirez-le.

Pour remplacer un rack, placez l'extrémité incurvée du rack sur les supports du rack. Inclinez l'avant du rack et poussez le rack jusqu'à ce qu'il s'arrête. Ensuite, posez la grille à plat et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit complètement dans le four.

Les grilles peuvent devenir difficiles à faire glisser, en particulier après un cycle d'autonettoyage. Pour améliorer les conditions de glissement, utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier pour frotter de l'huile végétale sur les bords gauche et droit des grilles et / ou des supports des grilles.

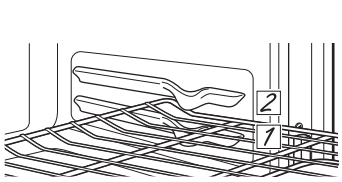
REMARQUE: Retirez les grilles inutilisées lorsque vous utilisez le four pour un préchauffage plus rapide, une efficacité améliorée et des performances de cuisson optimales.

Racks d'extension (sur certains modèles)

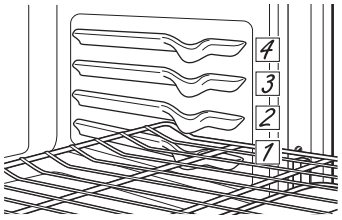
Les racks d'extension ont un cadre qui se verrouille dans les supports de rack des deux côtés. Une fois que le cadre est verrouillé en place, utilisez toujours le rail avant supérieur pour tirer la grille jusqu'à sa position d'extension complète lorsque vous placez ou retirez des ustensiles de cuisine.

Si les grilles d'extension sont difficiles à étendre, lubrifiez les grilles avec le lubrifiant au graphite fourni avec votre four. Retirez la grille du four (voir Retrait de la grille d'extension), retirez les débris des glissières avec une serviette en papier, secouez le lubrifiant graphite et déposez 4 petites gouttes sur les deux rails inférieurs des côtés gauche et droit. Ouvrez et fermez le rack plusieurs fois pour distribuer le lubrifiant.

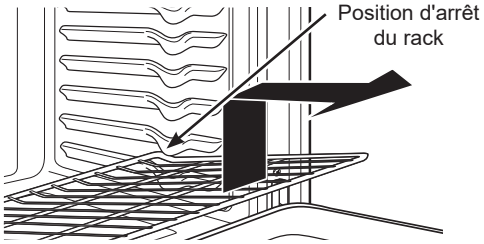
Pour commander du lubrifiant graphite supplémentaire, reportez-vous aux sections Accessoires et Assistance aux consommateurs à la fin de ce manuel.



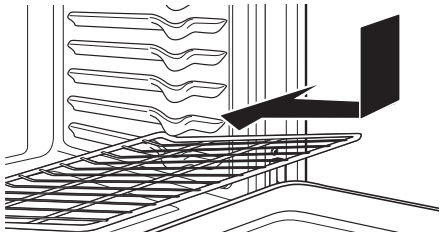
Four supérieur



Four inférieur



Retrait des racks


Remplacement des racks

Retrait du rack d'extension

1. Assurez-vous que la grille est complètement enfoncée dans le four.
2. 2. En tenant fermement les rails avant supérieur et inférieur, tirez le rack vers vous, inclinez l'extrémité avant vers le haut et retirez le rack.

Remplacement du rack d'extension

1. Placez l'extrémité incurvée du rack sur les supports du rack.
2. Inclinez l'avant du rack et poussez le rack jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Posez la grille à plat et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit complètement dans le four.

Si les grilles d'extension sont difficiles à remplacer ou à retirer, essuyez les supports des grilles du four avec de l'huile de cuisson. N'essuyez pas l'huile sur les glissières du rack.

Papier d'aluminium et revêtements de four

⚠MISE EN GARDE **N'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou de doublure de four pour couvrir la sole du four.**

Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au produit et des risques d'électrocution, de fumée ou d'incendie. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour attraper les déversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, plusieurs pouces sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne couvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. garder le papier d'aluminium à au moins 1-1 / 2¨ des parois du four pour éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

Cookware

Directives relatives aux ustensiles de cuisine

Le matériau, la finition et la taille des ustensiles de cuisine affectent les performances de cuisson.

Les casseroles sombres, enduites et mates absorbent la chaleur plus facilement que les casseroles claires et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus facilement la chaleur peuvent donner une croûte plus brune, plus croustillante et plus épaisse. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine foncés et recouverts, vérifiez les aliments avant la durée de cuisson minimale. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de batterie de cuisine, envisagez de réduire la température du four de 25 ° F la prochaine fois.

Les casseroles brillantes peuvent produire des produits de boulangerie cuits plus uniformément, tels que des gâteaux et des biscuits.
Les casseroles en verre et en céramique chauffent lentement mais conservent bien la chaleur. Ces types de casseroles fonctionnent bien pour les plats tels que les tartes et les crèmes.
Les casseroles isolées à l'air chauffent lentement et peuvent réduire le brunissement du fond.
Gardez les ustensiles de cuisine propres pour favoriser une guérison uniforme.

Cooking Modes

Votre nouveau four dispose de plusieurs modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section Guide de cuisson pour la position de la grille et d'autres recommandations pour des modes et des aliments spécifiques.

Cuire

Le mode de cuisson est pour la cuisson et le rôtissage. Lorsque vous préparez des produits de boulangerie tels que des gâteaux, des biscuits et des pâtisseries, préchauffez toujours le four en premier. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Bake, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Départ / Entrée**.

Chaud

Le mode chaud est conçu pour garder les aliments chauds au chaud. Couvrez les aliments qui doivent rester humides et ne couvrez pas les aliments qui devraient être croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Ne pas utiliser tiède pour réchauffer des aliments froids Il est recommandé de ne pas garder les aliments au chaud pendant plus de 2 heures. Appuyez sur la touche Warm puis sur Start / Enter.
Certains modèles peuvent également avoir des tiroirs chauffants. Trois réglages sont disponibles - utilisez Élevé pour les éléments tels que les ragoûts, les viandes et les pommes de terre; utilisez Medium pour les plats tels que les casseroles et les pizzas; utilisez Low pour les articles tels que le pain, les gaufres et aussi pour réchauffer des plats allant au four.

Modes de cuisson au gril

Faites toujours griller avec la porte / tiroir du four fermé. Surveillez attentivement les aliments pendant la cuisson au gril. Soyez prudent lors de la cuisson au gril; Le fait de placer les aliments près de l'élément de gril ou du brûleur augmente le tabagisme, les éclaboussures et la possibilité que les graisses s'enflamment. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez les modes Gril.

Griller Salut

Le mode Broil High utilise la chaleur intense de l'élément supérieur ou du brûleur pour saisir les aliments. Utilisez Broil High pour des morceaux de viande plus fins et / ou lorsque vous souhaitez avoir une surface saisie et un intérieur rare. Pour utiliser ce mode, appuyez une fois sur la touche **Broil**, puis appuyez sur **Start** / **Enter**.

Griller Lo

Le mode Broil Low utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur ou du brûleur pour cuire les aliments complètement tout en faisant dorer la surface. Utilisez Broil Low pour des coupes de viande plus épaisses et / ou des aliments que vous aimeriez cuire complètement. Pour utiliser ce mode, appuyez deux fois sur la touche **Broil** puis appuyez sur **Start** / **Enter**.

Modes de cuisson (suite)

Collations surgelées

Les modes de collations surgelées sont conçus pour cuire des aliments surgelés tels que des pépites de pommes de terre, des frites et des collations et hors-d'œuvre surgelés similaires. La plupart des aliments cuisent dans le temps recommandé par l'emballage. Ajustez le temps de cuisson en fonction des préférences individuelles.

Utilisez Frozen Snacks Single lors de la cuisson de collations surgelées sur une seule grille. Ce mode ne nécessite pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage de ce mode.

Utilisez Frozen Snacks Multi lors de la cuisson simultanée de collations surgelées sur deux grilles. Ce mode comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à une cuisson sur plusieurs grilles. Appuyez sur Options et sélectionnez Gelé, puis suivez les invites à l'écran pour accéder à ce mode.

Pizza congelée

Les modes Frozen Pizza sont conçus pour cuire pizzas surgelées. La plupart des pizzas cuisent dans les délais recommandés par l'emballage. Ajustez le temps de cuisson en fonction des préférences individuelles.

Utilisez Frozen Pizza Single lorsque vous cuisinez sur une seule grille. Ce mode ne nécessite pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage de ce mode.

Utilisez Frozen Pizza Multi lorsque vous cuisinez sur deux grilles simultanément. Ce mode comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à une cuisson sur plusieurs grilles. Appuyez sur Options et sélectionnez Gelé, puis suivez les invites à l'écran pour accéder à ce mode.

Produits de boulangerie

Le mode Produits de boulangerie est conçu pour la cuisson de gâteaux, pains, biscuits et aliments similaires sur une seule grille. Ce mode est conçu pour fournir un brunissement supérieur plus léger et un meilleur volume. Certains aliments peuvent nécessiter des temps de cuisson légèrement plus longs que lorsqu'ils sont cuits en mode de cuisson traditionnel. Appuyez sur Options et sélectionnez Produits de boulangerie pour suivre les invites à l'écran pour accéder à ce mode.

Grille multiple de cuisson par convection

Le mode de cuisson par convection est destiné à la cuisson sur plusieurs racks en même temps. Ce mode utilise circulation de l'air du ventilateur de convection pour améliorer la régularité de la cuisson. Votre four est équipé de la conversion automatique de recette, il n'est donc pas nécessaire d'ajuster la température lorsque vous utilisez ce mode. Préchauffez toujours lorsque vous utilisez ce mode. Les temps de cuisson peuvent être légèrement plus longs pour plusieurs grilles que ce à quoi on pourrait s'attendre pour une seule grille. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Conv Bake, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start / Enter**.

Rôti par convection

Le mode de rôtissage par convection est conçu pour rôtir des morceaux de viande entiers sur une seule grille. Ce mode utilise le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer le brunissement et réduire le temps de cuisson. Vérifiez les aliments plus tôt que l'heure suggérée pour la recette lorsque vous utilisez ce mode ou utilisez la sonde (voir la section Sonde pour plus d'informations). Il n'est pas nécessaire de préchauffer lors de l'utilisation de ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Conv Roast, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur Start / Enter.

Preuve

Le mode Proof maintient un environnement chaud pour la levée de la pâte levée. Si le four est trop chaud, le mode Proof ne fonctionnera pas et l'écran affichera "Four too hot for Proof". Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte pendant la levée et vérifiez tôt pour éviter une sur-fermentation.

⚠MISE EN GARDE N'utilisez pas le mode Proof pour réchauffer ou garder les aliments au chaud. La température du four de fermentation n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments à des températures sûres.

Sonde de four

⚠ATTENTION **La consommation d'aliments insuffisamment cuits peut entraîner des maladies d'origine alimentaire. Utilisez la sonde conformément aux instructions suivantes pour vous assurer que toutes les portions des aliments atteignent des températures de cuisson minimales sans danger. Des recommandations pour des températures minimales de sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur foodsafety.gov ou IsItDoneYet.go**

La température interne des aliments est fréquemment utilisée comme indicateur de cuisson, en particulier pour les rôtis et la volaille. Le mode Sonde surveille la température interne des aliments et éteint le four lorsque la température interne des aliments atteint la température programmée.
Vérifiez toujours la température à plusieurs endroits de l'aliment avec un thermomètre après la cuisson pour vous assurer que toutes les portions de l'aliment ont atteint la température interne minimale de sécurité pour cet aliment.

Placement correct de la sonde

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur le plat de cuisson, suivez ces instructions pour un placement correct de la sonde.

- Insérez la sonde dans l'aliment, de sorte que la pointe de la sonde repose au centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour de meilleures performances, la sonde doit être complètement insérée dans les aliments. Si la sonde n'est pas positionnée correctement, elle risque de ne pas mesurer avec précision la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier les petits articles, ne conviennent pas à la cuisson avec la sonde en raison de leur forme ou de leur taille.
- La sonde ne doit pas toucher l'os, la graisse ou le cartilage.
- Pour la volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour les rôtis désossés, insérez la sonde au centre du rôti.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre du gros muscle ou de l'articulation le plus bas.
- Pour les plats mijotés ou les plats tels que le pain de viande, insérez la sonde au centre du plat.
- Pour les poissons, insérez la sonde juste au-dessus de la branchie dans la zone la plus charnue, parallèle à la colonne vertébrale.

Utilisation de la sonde

La sonde de température ne peut être utilisée qu'avec la cuisson au four, la cuisson par convection et le rôtissage par convection.

Pour utiliser la sonde avec préchauffage:

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité **(cuisson au four, cuisson par convection ou rôtissage par convection)** et entrez la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
2. Insérez la sonde dans les aliments (voir Placement correct de la sonde).
3. Une fois le four préchauffé, placez les aliments dans le four et connectez la sonde à la sortie de la sonde, en vous assurant qu'elle est complètement insérée. Soyez prudent, les parois du four et la sortie de la sonde sont chaudes.
4. Lorsque la sonde est connectée, l'écran vous invite à entrer la température désirée des aliments. La température interne maximale des aliments que vous pouvez régler est de 200 ° F.

Pour utiliser la sonde sans préchauffage:

1. Insérez la sonde dans les aliments (voir Positionnement correct de la sonde).
2. Placez les aliments dans le four et connectez la sonde à la sortie de la sonde dans le four.
3. Appuyez sur la touche du mode de cuisson (cuisson traditionnelle, cuisson par convection ou rôtissage par convection) et entrez la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur Options et sélectionnez Sonde, puis suivez les invites à l'écran pour entrer la température désirée des aliments.

Directives d'entretien de la sonde

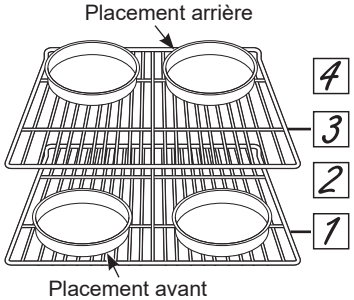
- L'utilisation de sondes autres que celle fournie avec ce produit peut endommager la sortie de la sonde.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche pour les insérer et les retirer de la viande et de la prise
- Pour éviter d'endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble lorsque vous le retirez.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant d'insérer la sonde.
- Pour éviter d'éventuelles brûlures, ne débranchez pas la sonde. de la sortie jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'auto-nettoyage ou de nettoyage à la vapeur.
- Ne stockez pas la sonde dans le four.

Guide de cuisine

TYPE D'ALIMENTATION	MODE (S) RECOMMANDÉ (S)	FOUR (supérieur / inférieur)	POSITION (S) RECOMMANDÉE (S) DE RACK	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Produits de boulangerie				
Superposer des gâteaux, des gâteaux en feuille, des gâteaux bundt, des muffins, des pains rapides sur un seul support	Cuire	Supérieur Inférieur	1 2	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants.
	Produits de boulangerie	Inférieur	2	
Superposer les gâteaux * sur plusieurs grilles	Cuire Cuisson par convection	Inférieur	1 et 3	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux en mousseline (nourriture des anges)	Produits de boulangerie	Inférieur	1	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants.
Biscuits, biscuits, scones sur une seule grille	Cuire	Supérieur Inférieur	1 2	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants.
	Produits de boulangerie	Inférieur	2	
Biscuits, biscuits, scones sur plusieurs grilles	Cuisson par convection	Inférieur	1 et 3	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants.
Pains à la levure	Preuve	Supérieur Inférieur	1 2	Couvrir la pâte sans serrer.
	Cuire	Supérieurinferioi Inférieur	1 2	
	Produits de boulangerie	Inférieur	2	
Boeuf de porc				
Hamburgers	Griller haut	Inférieur	4	vUtilisez une lèchefrite; abaissez les aliments pour plus de cuisson / moins de cuisson. Surveillez attentivement les aliments lors de la cuisson au gril. Pour de meilleures performances au centre, alimentez sous l'élément du gril ou le brûleur.
Steaks & Côtelettes	Griller haut	Inférieur	3 ou 4	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments pour plus de cuisson / moins de cuisson. Surveillez attentivement les aliments lors de la cuisson au gril. Pour de meilleures performances au centre, alimentez sous l'élément du gril ou le brûleur.
Rôtis	Cuire Rôti par convection	Inférieur	2	Utilisez une lèchefrite basse telle qu'une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
La volaille				
Poulet entier	Cuire Rôti par convection	Inférieur	2	Utilisez une lèchefrite basse telle qu'une lèchefrite.
Poitrines, cuisses et cuisses de poulet avec os	Griller bas Cuire	Supérieur Inférieur	1 2	Si pané ou enrobé de sauce, évitez les modes Gril élevé. Faites griller le côté peau en premier. Surveillez attentivement les aliments lors de la cuisson au gril. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous le radiateur ou le brûleur du gril.
Poitrine de poulet désossée	Griller bas Cuire	Supérieur Inférieur	1 2	Déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson / moins de cuisson et vers le haut pour une plus grande cuisson / dorure lors de la cuisson au gril. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément de gril ou le brûleur.
Dinde entière	Cuire Rôti par convection	Inférieur	1	Utilisez une lèchefrite basse telle qu'une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Cuire Rôti par convection	Inférieur	2	Utilisez une lèchefrite basse telle qu'une lèchefrite.
Poisson	Griller bas	Inférieur	4 (1/2 pouces d'épaisseur ou moins) 3 (>1/2 pouce)	Surveillez attentivement les aliments lors de la cuisson au gril. Pour des performances optimales des aliments centrés sous l'élément chauffant du gril.
Casseroles	Cuire	Supérieur Inférieur	1 2 ou 3	
Plats préparés surgelés				
Pizza sur une seule grille	Pizza surgelée simple	Supérieur Inférieur	1 3	Ne préchauffez pas.
Pizza sur plusieurs grilles	Pizza surgelée Multi	Inférieur	2 et 4	Décalez les pizzas de gauche à droite, ne les placez pas directement les unes sur les autres.
Produits de pommes de terre, nuggets de poulet, apéritifs sur une seule grille	Snacks surgelés simples	Supérieur Inférieur	1 3	Ne préchauffez pas. Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour plus de brunissement / croustillant; utilisez des ustensiles de cuisine brillants pour moins brunir.
Produits de pommes de terre, nuggets de poulet, apéritifs sur plusieurs grilles	Snacks surgelés Multi	Inférieur	2 et 4	Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour plus de brunissage / croustillant utilisez des ustensiles de cuisine brillants pour moins brunir.

* Lors de la cuisson de quatre couches de gâteaux à la fois, utilisez des grilles 1 et 3. Placez les casseroles comme illustré de sorte qu'une casserole ne soit pas directement au-dessus de l'autre.

Faites bien cuire les aliments pour les protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations de température minimale des aliments pour la sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments.



Nettoyage de la cuisinière - Extérieur

Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une partie de la cuisinière.

⚠ ATTENTION Si votre cuisinière est retirée pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-bascule est réengagé correctement lorsque la cuisinière est remplacée. Le non-respect de cette précaution peut entraîner des basculements ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

Verrouillage des commandes

Si vous le souhaitez, les touches tactiles peuvent être désactivées avant le nettoyage.

Voir les commandes de verrouillage dans la section Commandes du four de ce manuel.

Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitres. Retirez les saletés plus lourdes avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun abrasif.
Activez les touches tactiles après le nettoyage.

Panneau de configuration

Il est judicieux d'effacer le panneau de commande après chaque utilisation. Nettoyez avec du savon doux et de l'eau ou du vinaigre et de l'eau, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de tampons à récurer en plastique ou de nettoyants pour four sur le panneau de commande - ils endommageront la finition, y compris l'acier inoxydable noir.

Extérieur du four

N'utilisez pas de nettoyants pour four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer en plastique ou de poudres de nettoyage à l'intérieur ou à l'extérieur du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à température ambiante et non exposées à la lumière directe du soleil.

Si la tache sur la garniture de ventilation de la porte est persistante, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge-récureuse pour de meilleurs résultats.
Le renversement de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides à badigeonner contenant des acides peut provoquer une décoloration et doit être essuyé immédiatement. Laisser refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyer et rincer.

Surfaces peintes

Les surfaces peintes comprennent les côtés de la cuisinière et la porte, le haut du panneau de commande et la façade du tiroir. Nettoyez-les avec du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau.

N'utilisez pas de nettoyants pour fours commerciaux, de poudres de nettoyage, de laine d'acier ou d'abrasifs abrasifs sur toute surface peinte, y compris l'acier inoxydable noir.

Acier inoxydable sauf acier inoxydable noir (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; cela va rayer la surface.
Les nettoyants à l'acide oxalique tels que Bar Keepers Friend Soft Cleanser ™ enlèveront la rouille de surface, le ternissement et les petites imperfections. Utilisez uniquement un nettoyant liquide sans grains et frottez dans le sens des lignes de pinceau avec une éponge douce et humide.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant ou un poli pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyeur pour nettoyer la surface en acier inoxydable.
Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage, y compris un nettoyant ou un produit à polir en acier inoxydable, reportez-vous aux sections Accessoires et Assistance aux consommateurs à la fin de ce manuel.

Nettoyage de la cuisinière - Intérieur

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant les modes Steam Clean ou Self Clean.
Le renversement de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides à badigeonner contenant des acides peut provoquer une décoloration et doit être essuyé immédiatement. Laisser refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyer et rincer.
IMPORTANT: Pour les modèles avec caméra de four dans la porte: Si la vitre de la porte n'est pas propre, la clarté de l'image de la caméra peut être affectée. Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour nettoyer correctement la vitre de la porte.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyants pour four, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier ou de tampons à récurer à l'intérieur du four. Pour les saletés sur la sole du four et autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique, tel que Bar Keepers Friend®, avec une éponge anti-rayures. Veillez à ne pas appliquer de nettoyants abrasifs ou d'éponges sur la vitre de la porte, car cela rayerait le revêtement réfléchissant. L'intérieur du four et la vitre de la porte peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux avec un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Mode de nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur permet de nettoyer les saletés légères de votre four à une température inférieure à l'autonettoyage.
Pour utiliser la fonction Steam Clean:

1. Commencez avec le four à température ambiante.
2. Essuyez l'excès de graisse et les saletés du four.
3. Versez une tasse d'eau au fond du four.
4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche Clean, sélectionnez Steam Clean, puis appuyez sur Start / Enter.

Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle de nettoyage à la vapeur de 30 minutes. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, absorbez l'eau restante et essuyez la saleté ramollie par l'humidité des parois et de la porte du four.

Mode d'autonettoyage

Lisez les consignes de sécurité du four autonettoyant au début de ce manuel avant d'utiliser le mode autonettoyant.
L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. Pour un four modérément sale, exécutez un cycle d'autonettoyage de 3 heures. Pour un four très sale, exécutez un cycle d'autonettoyage de 5 heures. Seuls les grilles et grilles autonettoyantes (noires) peuvent rester dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. Tous les autres éléments, y compris les supports plaqués nickel (argent), doivent être retirés. Si des grilles plaquées nickel (argent) sont laissées dans le four pendant un cycle d'autonettoyage, les grilles terniront. Si l'un des types de grille reste dans le four pendant un cycle d'autonettoyage, la grille peut devenir difficile à faire glisser. Consultez la section Grilles du four pour obtenir des instructions sur la manière d'améliorer.
IMPORTANT: La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées pendant le cycle d'auto-nettoyage de n'importe quelle cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.
Pour utiliser la fonction d'autonettoyage:

1. Commencez avec le four à température ambiante.
2. Essuyez l'excès de graisse et les saletés du four et de la porte intérieure.
3. Retirez tous les éléments autres que les grilles et grilles autonettoyantes (noires), si vous le souhaitez. Voir Nettoyage de la table de cuisson pour déterminer si vos grilles peuvent être autonettoyées et pour obtenir des détails importants concernant l'emplacement des grilles.
4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche Clean, sélectionnez Self Clean, puis appuyez sur **Start / Enter.**

Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle d'autonettoyage. La porte restera verrouillée après le cycle d'autonettoyage jusqu'à ce que le four refroidisse en dessous de la température de déverrouillage. À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez le four refroidir et essuyez les cendres du four.

Pour arrêter un cycle d'autonettoyage

Appuyez sur la touche Cancel / Off. Attendez que le four refroidisse en dessous de la température de verrouillage pour déverrouiller la porte. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte tout de suite à moins que le four n'ait refroidi en dessous de la température de verrouillage.

Sur certains modèles:

Les unités de surface sont automatiquement désactivées pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que toutes les commandes de l'unité de surface sont éteintes à tout moment pendant le cycle d'autonettoyage. Attendez la fin du cycle d'autonettoyage pour régler et utiliser les unités de surface.

Grilles

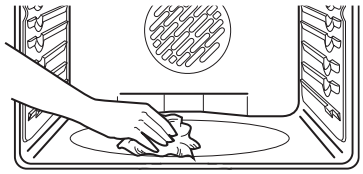
Tous les paniers peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse. Des grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissées dans la cavité pendant l'autonettoyage.

Les grilles peuvent être plus difficiles à faire glisser, surtout après un autonettoyage. Mettez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou une serviette en papier et frottez sur les bords gauche et droit.

Nettoyage de la cuisinière - Intérieur (suite)

Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ou l'élément de gril. Tout sol brûle lorsque les éléments sont chauffés. L'élément de cuisson n'est pas exposé et se trouve sous la sole du four. Nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude savonneuse.



Essuyez la saleté lourde sur la sole du four.

Table de cuisson en verre

Normal Daily Use Cleaning

Utilisez UNIQUEMENT la table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE ®Nettoyant sur la table de cuisson en verre. D'autres crèmes peuvent ne pasêtre aussi efficace.

Pour entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre,Suivez ces étapes:

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-laavec le nettoyant pour table de cuisson céramique CERAMA BRYTE ® .Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage Utilisation quotidienne de la table de cuisson en céramique
2. CERAMA BRYTE ®Le nettoyant aidera à garder la table de cuisson comme neuve.
3. Agitez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de Nettoyant pour table de cuisson céramique CERAMA BRYTE ® directementsur la table de cuisson.
4. Utilisez une serviette en papier ouNettoyage CERAMA BRYTE ®Coussin pour plaques de cuisson en céramiquepour nettoyer toute la table de cuissonsurface
5. Utilisez un chiffon sec ou du papierserviette pour enlever tout nettoyagerésidu. Pas besoin de rincerrinse.

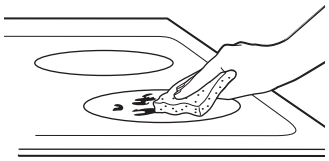
REMARQUE: il est très important quevous NE chauffez PAS la table de cuissonjusqu'à ce qu'il soit nettoyécomplètement

Nettoyez votre table de cuisson après chaquerépandre. Utilisez CERAMA BRYTE ®Nettoyant pour table de cuisson en céramique

Résidu brûlé

REMARQUE: la surface de votre verre peut être endommagée si vousutilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés

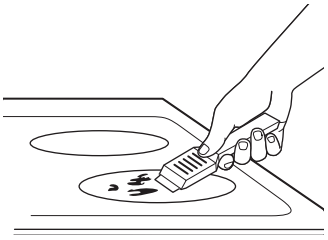
1. Laisser la table de cuisson refroidir.
2. Étalez quelques gouttes de CERAMA BRYTE ® CeramicNettoyant pour table de cuisson sur toute la zone de résidus brûlés
3. Utilisation d'un tampon de nettoyage CERAMA BRYTE ® pour céramiqueSurfaces de cuisson, frottez la zone résiduelle en appliquant une pressionnécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessuscomme requis
5. Pour une protection supplémentaire, une fois que tous les résidus ont étéenlevé, polir toute la surface avec CERAMA nettoyant pour table de cuisson en céramique BRYTE ® et une serviette en papier



Utilisez un CERAMA BRYTE ® NettoyageTampon pour tables de cuisson en céramique

Résidu lourd et brûlé

1. ALaisser la table de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un tranchant à environun angle de 45 ° contre la surface du verre et grattez lesol. Il faudra appliquer une pression sur le rasoirracleur afin d'éliminer les résidus.
3. Après avoir gratté avec le grattoir pour rasoir, répandez quelques gouttesdu nettoyant céramique CERAMA BRYTE ® sur letoute la zone de résidus brûlés. Utilisez un CERAMA BRYTE ®Tampon de nettoyage pour éliminer tout résidu restant
4. Pour une protection supplémentaire, après que tous les résidus ont étéenlevé, polir toute la surface avec CERAMANettoyant pour table de cuisson en céramique BRYTE ® et une serviette en papier



Le grattoir céramique CERAMA BRYTE ® et tousles fournitures recommandées sont disponibles via notre centre de pièces. Voir leLes sections Accessoires et Assistance aux consommateurs à la fin de ce manuel

REMARQUE: n'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée

Nettoyage de la table de cuisson en verre (suite)

Marques et rayures métalliques

1. Veillez à ne pas faire glisser des casseroles et des poêles sur votre table de cuisson. Il laissera des marques métalliques sur la surface de cuisson.

Ces marques sont amovibles à l'aide du nettoyant pour table de cuisson en céramique avec le tampon de nettoyage anti-rayures pour les tables de cuisson en céramique

2. Si les casseroles avec une fine couche d'aluminium ou de cuivre sont laissées à ébullition à sec, la superposition peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson.

Cela doit être enlevé immédiatement avant de chauffer à nouveau ou la décoloration peut être permanente.

REMARQUE: Vérifiez soigneusement le fond des casseroles pour déceler toute rugosité susceptible de rayer la table de cuisson.

Dommages causés par les déversements de sucre et le plastique fondu

Des précautions particulières doivent être prises lors de l'élimination des substances chaudes pour éviter des dommages permanents à la surface du verre. Les débordements sucrés (comme les gelées, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent provoquer des piqûres sur la surface de votre table de cuisson (non couvertes par la garantie) à moins que le déversement ne soit enlevé alors qu'il est encore chaud. Des précautions particulières doivent être prises lors de l'élimination des substances chaudes.
Assurez-vous d'utiliser un nouveau grattoir aiguisé.
N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

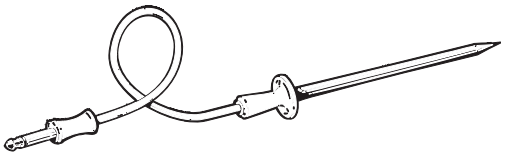
1. Éteignez toutes les unités de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. Porter un gant de cuisine:
   a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant pour déplacer le déversement vers un endroit frais sur la table de cuisson.
   b. Retirez le déversement avec du papier absorbant.
3. Tout déversement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de la table de cuisson ait refroidi.
4. Ne pas réutiliser les unités de surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

REMARQUE: Si des piqûres ou des indentations dans la surface en verre se sont déjà produites, la vitre de la table de cuisson devra être remplacée. Dans ce cas, un service sera nécessaire.

Sonde de four

La sonde de température peut être nettoyée avec de l'eau et du savon ou avec un tampon à récurer savonneux.
Refroidissez la sonde de température avant de la nettoyer.
Frottez les taches tenaces avec un tampon à récurer savonneux, rincez et séchez.
Pour commander des sondes de température supplémentaires, consultez les sections Accessoires et Assistance aux consommateurs à la fin de ce manuel.

- N'immergez pas la sonde de température dans l'eau.
- Ne stockez pas la sonde de température dans le four.
- Ne laissez pas la sonde de température à l'intérieur du four pendant un cycle d'auto-nettoyage ou de nettoyage à la vapeur.



Lumières de four

⚠ATTENTION **RISQUE DE CHOC OU DE BRÛLURE:** Avant de remplacer l'ampoule du four, débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière au niveau du fusible principal ou du panneau de disjoncteur. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

⚠MISE EN GARDE **RISQUE DE BRÛLURE:** Le couvercle en verre et l'ampoule doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher la vitre chaude à mains nues ou avec un chiffon humide peut provoquer des brûlures.

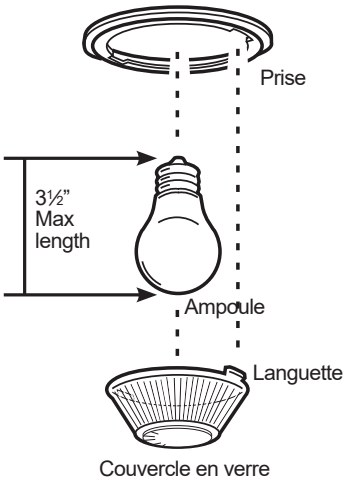
REMARQUE: Le couvercle en verre ne doit être retiré que lorsqu'il est froid. Le port de gants en latex peut offrir une meilleure adhérence.Avant de remplacer l'ampoule, débranchez l'alimentation électrique du four au niveau du fusible principal ou du panneau de disjoncteur. Laissez l'ampoule refroidir complètement avant de la retirer. Pour votre sécurité, ne touchez pas une ampoule chaude avec un chiffon humide. Si vous le faites, l'ampoule peut se casser.

Ôter::
Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket and pull the cover off. Remove the bulb.

À installer:
Installez une nouvelle ampoule électrique de 40 watts. Placez les languettes du couvercle en verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvercle en verre d'un

REMARQUE:

- Une ampoule électrique de 40 watts est plus petite qu'une ampoule domestique standard de 40 watts.
- Rebranchez l'alimentation électrique du four une fois la nouvelle ampoule installée.
- Pour un meilleur éclairage à l'intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle en verre à l'aide d'un chiffon humide. Cela devrait être fait lorsque le four est complètement froid.



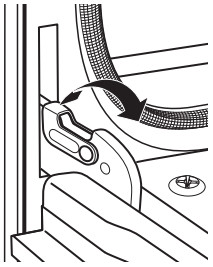
Oven Door

Porte du four relevable

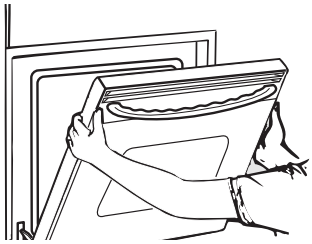
La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée..

Pour retirer la porte::

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Tirez les verrous de charnière vers le haut et loin du cadre de la cuisinière en position déverrouillée.
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte près du haut.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 6" po du cadre de la cuisinière.
5. Soulevez la porte et éloignez-la de la cuisinière jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés des fentes du cadre de la cuisinière.



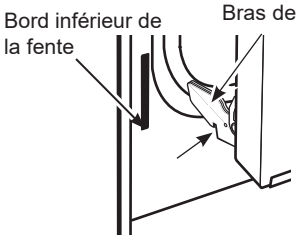
Tirez les verrous de charnière vers le haut pour déverrouiller



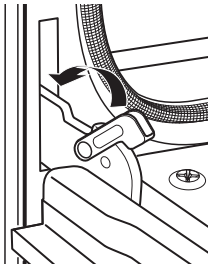
Position de retrait

Pour remplacer la porte:

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte près du haut.
2. Avec la porte au même angle que la position de retrait, posez l'encoche sous le bras de charnière gauche sur le bord inférieur de la fente de charnière gauche. L'encoche du bras de charnière doit être entièrement insérée dans le bas de la fente. Répétez pour le côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les encoches dans le bas des bras de charnière ne sont pas correctement logées dans le bord inférieur de la fente. Soulevez la porte de la cuisinière et répétez l'étape précédente.
4. Poussez les verrous de charnière vers la cavité de la cuisinière et vers le bas en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



Encoche de repos sur le bord inférieur de la fente de la charnière



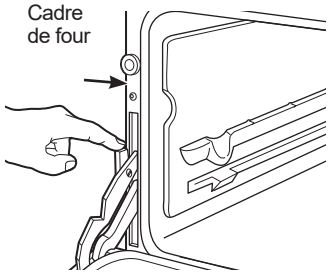
Poussez les verrous de charnière vers le bas pour verrouiller

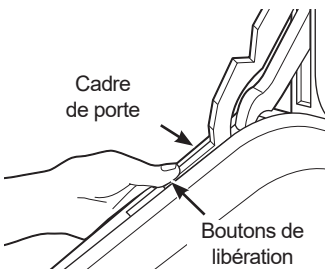
Porte du four supérieure relevable

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

Pour retirer la porte:

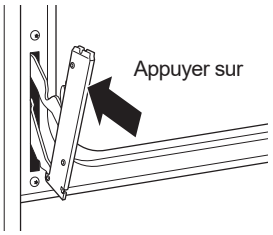
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez le verrou de charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Fermez la porte à 45 degrés (vous sentirez la porte s'arrêter). Le verrou de la charnière entre en contact avec le cadre du four.
4. Des deux côtés de la porte, appuyez sur les boutons de déverrouillage de chaque charnière.
5. Soulevez la porte jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de la charnière.
6. Tirez légèrement sur les bras de charnière pour soulager la pression sur les languettes de verrouillage.
7. Poussez les verrous de charnière vers le bas la charnière.
8. Poussez les charnières vers l'unité donc ils sont fermés.

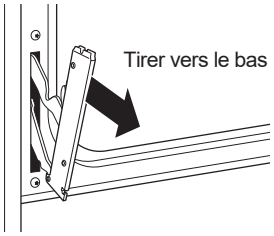




Pour remplacer la porte:

1. Tirez les charnières vers le bas hors du cadre du four jusqu'à la position complètement ouverte.
2. Soulevez les verrous de charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent.
3. Les charnières se relâcheront à la position 45 degrés. Les verrous de charnière entreront en contact avec le cadre du four.
4. Faites glisser la porte sur les charnières. Assurez-vous que les boutons ressortent.
5. Ouvrez complètement la porte.
6. Poussez les verrous de charnière vers le bas sur la charnière.
7. Fermez la porte du four.





Des conseils de dépannage ... Avant de planifier le service

Économisez du temps et de l'argent! Lisez d'abord les graphiques des pages suivantes et vous n'aurez peut-être pas besoin de planifier le service.

Problème	Cause possible	Ce qu'il faut faire
Les unités de surface nefonctionne correctement ouréglage de puissance clignotant	Le plateau n'est pas correctement positionné.	Centrez la casserole dans la zone de cuisson
	La casserole n'est pas en contact total avec le verresurface	La casserole doit être plate
	Dans certaines régions, la puissance (tension)peut être faible	Couvrir la casserole avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur désirée soit obtenue
	Un fusible de votre maison est peut-être grilléou le disjoncteur s'est déclenché	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Commandes de la table de cuisson mal réglées	Vérifiez que la commande est correctement réglée. Appuyez sur On puis sur **+** ou **-**
Réglage de l'unité de surfacechangé ou désactivéde façon inattendue	Température élevée de la table de cuisson	Laissez le ventilateur interne refroidir la table de cuisson. Vérifiez si la casserole a bouilli à sec
Rayures (peuvent apparaîtresous forme de fissures) sur la table de cuissonsurface en verre	Des méthodes de nettoyage incorrectes	Les rayures ne sont pas amovibles. De minuscules rayures deviendront moins visiblesà la suite du nettoyage.
	Ustensiles de cuisine à fond rugueuxparticules usagées ou grossières (sel ousable) étaient entre les ustensiles de cuisineet la surface de la table de cuisson.Des ustensiles de cuisine ont été glissés sursurface de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Faireassurez-vous que le fond des ustensiles de cuisine est propre avant utilisation et utilisez des ustensilesfonds lisses.
Zones de décolorationsur la table de cuisson	Retombées alimentaires non nettoyées auparavantutilisation suivante	Consultez la section Nettoyage de la table de cuisson en verre
	Surface chaude sur un modèle avec une lumièretable de cuisson colorée	C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. Cetteest temporaire et disparaîtra à mesure que le verre refroidira
Plastique fondu ausurface.	La table de cuisson chaude est entrée en contact avecplastique placé sur la table de cuisson chaude	Reportez-vous à la section Surface vitrée² potentiel de dommages permanents dans leNettoyage de la partie vitrée de la table de cuisson.
Piqûres (ou indentation)de la table de cuisson.	Mélange de sucre chaud renversé sur letable de cuisso	Appelez un technicien qualifié pour le remplacement
Mon nouveau four necuisine comme mon ancien.Quelque chose ne va pasavec la températureparamètres?	Votre nouveau four a un autresystème de cuisson de votre ancien fouret peut donc cuisiner différemmentque votre ancien four	FPour les premières utilisations, suivez les horaires et les températures de vos recettessoigneusement. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vouspeut ajuster la température vous-même pour répondre à votre cuisson spécifiquepréférence. **REMARQUE**: ce réglage affecte la cuisson au four et la cuisson par convection.les températures; cela n'affectera pas le gril ou le nettoyage
La nourriture ne cuit pas correctement.	Commandes du four mal réglées	Voir la section Modes de cuisson.
	La position du rack est incorrecte ou le rack estpas de niveau	Consultez la section Modes de cuisson et le Guide de cuisson.
	Batterie de cuisine ou batterie de cuisine incorrectetaille incorrecte utilisée.	Voir la section Batterie de cuisine.
	La température du four doit être ajustée.	Consultez la section Fonctions spéciales.
	Substitution d'ingrédients.	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat de la recette.
Les aliments ne grillent pas correctement	Commandes du four mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié
	Improper rack position being used.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions d'emplacement de grille
	Les aliments sont cuits dans une poêle chaude.	Assurez-vous que les ustensiles de cuisine sont froids
	Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas pour la.	Utilisez une poêle spécialement conçue pour la cuisson au gri
	La sonde est branchée sur la prisedans le four	Débranchez et retirez la sonde du four.
	Feuille d'aluminium utilisée pour la cuisson au grilla casserole et la grille n'ont pas été montéescorrectement et fendez comme recommandé	Si vous utilisez du papier d'aluminium, conformez-vous aux fentes du moule
	Dans certaines régions, la puissance (tension)peut être faible.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes
La température du four aussichaud ou trop froid.	La température du four doit être ajustée.	Consultez la section Fonctions spéciale.

Conseils de dépannage ... Avant de planifier le service

Problème	Cause possible	Ce qu'il faut faire
Le four ne fonctionne pas ou semble ne pas fonctionner.	La cuisinière à fiche n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Commandes du four mal réglées.	Consultez la section Utilisation du four.
	Le four est en mode Sabbat.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Voir la section Fonctions spéciales.
Son «crépitant» ou «claquant».	C'est le son du chauffage et du refroidissement du métal pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	C'est normal.
Pourquoi ma cuisinière fait-elle un «clic» lors de l'utilisation de mon four?	Votre cuisinière fait fonctionner les éléments chauffants en activant et en désactivant les relais pour maintenir la température du four.	C'est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	La cuisinière à fiche n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Commandes du four mal réglées.	Consultez la section Utilisation de la minuterie de cuisine.
La porte du four est tordue.	La porte est déplacée.	Étant donné que la porte du four est amovible, elle se déplace parfois lors de l'installation. Pour redresser la porte, réinstallez la porte. Reportez-vous aux instructions «Décollage de la porte du four» dans la section «Entretien et nettoyage».
La lumière du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	Le voyant de fonctionnement du tampon est cassé.	**Visitez cafeappliances.ca/service**.
Le four ne se nettoie pas automatiquement.	La température est trop élevée pour régler une opération d'autonettoyage.	Laisser refroidir le four et réinitialiser les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	Consultez la section Nettoyage du four.
	La sonde est branchée dans la prise du four.	Retirez la sonde du four.
Le four ne nettoie pas à la vapeur.	L'affichage clignote HOT.	Laisser le four refroidir à température ambiante et réinitialiser les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	Consultez la section Utilisation de Steam Clean.
	La porte du four n'est pas fermée.	Assurez-vous de fermer la porte pour démarrer le cycle de nettoyage à la vapeur.
Fumer excessivement pendant le cycle de nettoyage.	Excès de saleté ou de graisse.	Appuyez sur la touche Cancel / Off. Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Attendez que le voyant LOCKED s'éteigne. Essuyez l'excès de saleté et réinitialisez le cycle de nettoyage.
Fumer excessivement pendant la cuisson au gril.	Aliments trop près de l'élément du brûleur.	Abaissez la position de la grille des aliments.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle de nettoyage.	Four trop chaud.	Laisser le four refroidir en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage.	Commandes du four mal réglées.	Consultez la section Nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les déversements importants avant de démarrer le cycle de nettoyage. Les fours très sales peuvent devoir s'auto-nettoyer à nouveau ou pendant une période plus longue.
«LOCK DOOR» clignote sur l'affichage.	Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée.	Fermez la porte du four.
Le voyant DOOR LOCK est allumé lorsque vous souhaitez cuisiner.	La porte du four est verrouillée car la température à l'intérieur du four n'est pas descendue en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez sur la touche Cancel / Off. Laisser refroidir le four.
¨F— et un chiffre ou une lettre» clignotent sur l'affichage.	Vous avez un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur la touche Cancel / Off. Laisser refroidir le four pendant une heure. Remettez le four en marche.
	Si le code de fonction se répète.	Débranchez toute alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez l'alimentation. Si le code d'erreur de la fonction se répète, visitez cafeappliances.com/service.
L'affichage devient vide.	Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'horloge est éteinte.	Voir la section Fonctions spéciales.
Le four ou la table de cuisson ne restent pas réglés.	Erreur de fonction.	Débranchez toute alimentation pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez l'alimentation. Si vous le répétez, visitez cafeappliances.ca/service.

Conseils de dépannage ... Avant de planifier le service

Problème	Cause possible	Ce qu'il faut faire
Panne de courant, l'horloge clignote.	Panne de courant ou surtension.	Réinitialisez l'horloge. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le réinitialiser en appuyant sur la touche Cancel / Off, en réglant l'horloge et en réinitialisant toute fonction de cuisson.
Odeur de «brûlé» ou «grasse» émise par l'évent.	Ceci est normal dans un nouveau four et disparaîtra avec le temps.	Pour accélérer le processus, définissez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de 3 heures. Consultez la section Nettoyage du four.
Odeur forte.	Une odeur provenant de l'isolant autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et disparaîtra après plusieurs utilisations ou un cycle d'autonettoyage.
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.	C'est normal. Le ventilateur est conçu pour fonctionner par intermittence afin de maximiser la régularité de la cuisson. Le ventilateur de convection fonctionnera pendant le préchauffage du cycle de cuisson. Le ventilateur s'éteint une fois que le four est chauffé à la température réglée. C'est normal.
	Un ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.	C'est normal. Le ventilateur de refroidissement s'éteint et se rallume pour refroidir les pièces internes. Il peut fonctionner une fois que le four est éteint.
La vitre de la porte de mon four semble être "teintée" ou couleur "arc-en-ciel". Est-ce défectueux?	Non. La vitre intérieure du four est recouverte d'une barrière thermique pour refléter la chaleur dans le four pour éviter la perte de chaleur et garder la porte extérieure au frais pendant la cuisson.	C'est normal. Sous certaines lumières ou sous certains angles, vous pouvez voir cette teinte ou cette couleur arc-en-ciel.
Parfois, le four met plus de temps à préchauffer à la même température.	Ustensiles de cuisine ou aliments dans le four.	Les ustensiles de cuisine ou les aliments dans le four font que le four met plus de temps à préchauffer. Retirez les articles pour réduire le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles supplémentaires au four entraînera un préchauffage du four plus long. Retirez quelques racks.
	Différents modes de cuisson.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four pour le mode de cuisson spécifique. Certains modes prendront plus de temps que d'autres (c.-à-d. Cuisson par convection).
L'affichage clignote.	Panne électrique.	Réinitialisez l'horloge.
Signaux de commande après avoir entré l'heure de cuisson ou l'heure de début.	Vous avez oublié de saisir une température de cuisson ou un temps de nettoyage.	Appuyez sur la touche Bake et la température désirée ou sur la touche Self Clean et la durée de nettoyage désirée.
Les grilles de four sont difficiles à faire glisser.	Les grilles brillantes de couleur argentée ont été nettoyées dans un cycle d'autonettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier et essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier. Ne pas vaporiser avec Pam® ou d'autres sprays lubrifiants.
Vapeur de l'évent.	Lors de l'utilisation des fours, il est normal de voir de la vapeur sortir des évents du four. Lorsque le nombre de grilles ou la quantité d'aliments à cuire augmente, la quantité de vapeur visible augmente.	C'est normal.
Le tiroir chauffant ne fonctionnera pas.	Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Commandes mal réglées.	Voir la section Utilisation du tiroir chauffe-plat.
Condensation excessive dans le tiroir.	Liquide dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Retirer le liquide et couvrir les aliments avec un couvercle ou une feuille d'aluminium.
	Réglage de la température trop élevé.	Réduisez le réglage de la température.
Les aliments sèchent dans le tiroir chauffant.	L'humidité s'échappe.	Couvrir les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
	Tiroir pas complètement fermé.	Poussez le tiroir jusqu'à ce que le loquet s'enclenche.
L'eau restant sur la sole du four après le cycle de nettoyage à la vapeur	C'est normal.	Retirez l'eau restante avec un chiffon sec ou une éponge.
«Probe» apparaît sur l'affichage.	Ceci vous rappelle d'entrer une température de sonde après avoir branché la sonde.	Entrez une température de sonde.

GARANTIE LIMITÉE

Café Garantie limitée de la cuisinière électrique

cafeappliances.ca

Tous les services de garantie sont fournis par nos centres de service d'usine ou par un technicien de service autorisé. Pour planifier le service en ligne, visitez-nous à **cafeappliances.ca/service**. Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle disponibles lors de la planification du service.

L'entretien de votre appareil peut nécessiter l'utilisation du port de données intégré pour les diagnostics. Cela permet à un technicien de service d'usine Café de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide Café à améliorer ses produits en fournissant à Café des informations sur votre appareil. Si vous ne souhaitez pas que les données de votre appareil soient envoyées à Café, veuillez informer votre technicien de ne pas soumettre les données à Café au moment de la réparation.

Pour la période de	Café remplacera
Un ans À partir de la date de l'achat initial	Toute partie de la cuisinière qui tombe en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an, Café fournira, gratuitement, toute la main-d'œuvre et le service à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que Café ne couvrira pas:

- Visites de service à votre domicile pour vous apprendre à utiliser le produit.
- Mauvaise installation, livraison ou maintenance.
- Échec du produit s'il est mal utilisé, mal utilisé, modifié ou utilisé à des fins autres que celles prévues ou utilisé commercialement
- Dommages à la table de cuisson en verre causés par l'utilisation de nettoyants autres que les crèmes et tampons nettoyants recommandés.
- Dommages à la table de cuisson en verre causés par des déversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui ne sont pas nettoyés conformément aux instructions du manuel du propriétaire.
- Remplacement des fusibles de la maison ou réinitialisation des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Dommages à la finition, tels que rouille de surface, ternissement ou petites imperfections non signalés dans les 48 heures suivant la livraison.
- Dommages accidentels ou consécutifs causés par d'éventuels défauts de cet appareil.
- Dommages causés après la livraison.
- Produit non accessible pour fournir le service requis.
- Service de réparation ou de remplacement des ampoules, à l'exception des lampes à LED.

Agrafez votre reçu ici. Une preuve de la date d'achat originale est nécessaire pour obtenir un service sous garantie.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par MC Commercial 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 MC Commercial.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec lesconsommateurs de votre région ou de votre province.

Garant: *MC Commercial Inc., Burlington, Ontario*

Garanties prolongées: Achetez une garantie prolongée Café et découvrez les remises spéciales disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment à

cafeappliances.ca/extended-warranty

http://www.geappliances.ca/en/support/

http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien

Le service Café sera toujours là après l'expiration de votre garantie.

29-6264 Rev. 0

Accessoires

Vous cherchez quelque chose de plus?

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

Reportez-vous à la page d'assistance aux consommateurs pour des informations sur le site Web.

Les produits suivants et plus sont disponibles:

Accessoires

- Boutons et poignées de commande avant
- Petite lèchefrite (8 ¾ ” x 1 ¼” x 13 ½ “)
- Grande lèchefrite (12 ¾ ” x 1 ¼” x 16 ½ “)
- Lèchefrite XL (17 ” x 1 ¼” x 19 1/4“)

Les pièces

- Grilles de four
- Éléments du four
- Ampoules

Les fournitures de nettoyage

- CitruShine™ Lingettes en acier inoxydable
- Nettoyant pour appareils en acier inoxydable
- Tampons de nettoyage anti-rayures pour tables de cuisson en céramique
- Nettoyant pour table de cuisson en céramique
- Grattoir de table de cuisson en céramique
- Kit (le kit comprend la crème et le grattoir pour table de cuisson)

*La grande lèchefrite ne convient pas aux cuisinières de 20 ”/ 24”.
** La lèchefrite XL ne convient pas aux fours muraux de 24 ”, aux encastrables de 27” ou aux cuisinières de 20 ”/ 24”.

Assistance aux consommateurs

Site Web du café

Vous avez une question ou avez besoin d'aide avec votre appareil? Essayez le site Web du Café 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits Café et profiter de tous nos services d'assistance en ligne conçus pour votre commodité. Au Canada: **cafeappliances.ca**

Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à votre convenance! TL'enregistrement du produit imely permettra une communication améliorée et un service rapide selon les termes de votre garantie, en cas de besoin. Vous pouvez également poster la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans l'emballage. Au Canada: **cafeappliances.ca/register**

Planifier le service

Le service de réparation Expert Café n'est qu'à un pas de votre porte. Obtenez en ligne et programmez votre service à votre convenance n'importe quel jour de l'année. Au Canada: **cafeappliances.ca/service**

Garanties prolongées

Achetez une garantie prolongée Café et découvrez les remises spéciales disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment. Le service Café sera toujours là après l'expiration de votre garantie. Au Canada: **cafeappliances.ca/extended-warranty**

Connectivité à distance

Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à l'adresse **cafeappliances.ca/connect**

Pièces et accessoires

ILes personnes qualifiées pour entretenir leurs propres appareils peuvent se faire envoyer des pièces ou des accessoires directement à leur domicile (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne aujourd'hui 24 heures par jour.
Au Canada: **cafeappliances.ca/parts**

Ilես instructions contenues dans ce manuel couvrent les procédures à exécuter par tout utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être confiées à un personnel qualifié. Il faut être prudent, car un entretien incorrect peut entraîner un fonctionnement dangereux.

Nous contacter

ISi vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez de Café, contactez-nous sur notre site Web avec tous les détails, y compris votre numéro de téléphone ou écrivez à:

Au Canada: General Manager, MC Commercial Inc., Burlington, Ontario
cafeappliances.ca/contact