



C A F É

DISTINCT BY DESIGN

Owner's Manual





Owner's Manual

Radiant Slide-In Ranges

Model: CRS70XAWCS1

Contents

Safety Information	3	Care And Cleaning	
Using the Range		Cleaning the Range – Exterior	20
Surface Units	7	Cleaning the Range – Interior	21
Oven Controls	11	Cleaning the Glass Cooktop	22
Options	12	Oven Probe	23
Settings	12	Drawer	24
Sabbath Mode	14	Oven Light	25
Oven Racks	15	Oven Door	25
Aluminum Foil and Oven Liners	16	Troubleshooting Tips	26
Cookware	16	Limited Warranty	29
Cooking Modes	16	Accessories	30
Oven Probe	18	Consumer Support	31
Cooking Guide	19		

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find the rating label on the front behind the range drawer.

Español

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

THANK YOU FOR MAKING CAFÉ A PART OF YOUR HOME.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every Café product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your Café appliance now online. Helpful websites are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

C A F É

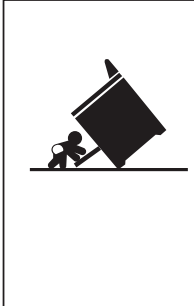
DISTINCT BY DESIGN™

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip bracket to the wall or floor.
- Engage the range to the anti-tip bracket by sliding the range back such that the foot is engaged.
- Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

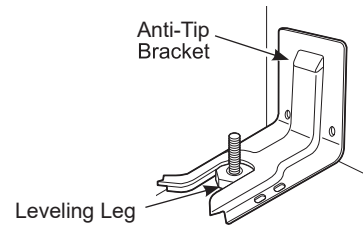
For Free-Standing and Slide-In Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is

engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.



Free-Standing and Slide-In Ranges

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.

- **⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact

the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.

- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

▲WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

▲WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING GLASS COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Use CERAMA BRYTE® ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. **NOTE:** Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.

▲WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲ WARNING WARMING DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow in food while it is below 140°F. Do not put cold food in warming drawer. Do not heat food for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the lower drawer. The foil will trap heat below, and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the drawer bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

Surface Units

Operating the Cooktop Elements

▲ WARNING **FIRE HAZARD:** Never leave the range unattended when cooktop elements are in use. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

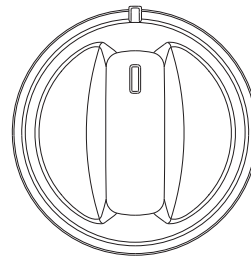
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

A knob indicator light will glow when any surface unit is on.

For glass cooktop surfaces:

A **HOT COOKTOP** indicator light will:

- come on when the unit is hot to the touch.
- stay on even after the unit is turned off.
- stay on until the unit is cooled to approximately 150°F.



At both **OFF** and **HI** the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is maintaining your desired setting.

Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.

Using the Warming Zone

▲ WARNING

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.

Surface Units (Cont.)

Radiant Glass Cooktop

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

NOTE: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

NOTE: On models with light-colored glass cooktops, it is normal for the cooking zones to change color when hot or cooling down. This is temporary and will disappear as the glass cools to room temperature.

The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting.

It is safe to place hot cookware on the glass surface even when the cooktop is cool.

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full-strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this film.
- Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.
- Do not use the surface as a cutting board.



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.



Do not slide cookware across the cooktop because it can scratch the glass—the glass is scratch-resistant, not scratch proof.

Temperature Limiter on Radiant Glass Cooktops

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the surface units off for a time if:

- the pan boils dry.
- the pan bottom is not flat.
- the pan is off-center.
- there is no pan on the unit.

Surface Units (Cont.)

Cookware for Radiant Glass Cooktops

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.

NOTE: Follow all cookware manufacturer's recommendations when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

Recommended

Stainless Steel

Aluminum

Heavy weight recommended.

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

Copper Bottom

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

Enamel (painted) on Cast Iron

Recommended if bottom of pan is coated.

Avoid/Not Recommended

Enamel (painted) on Steel

Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

Glass-ceramic

Poor performance. Will scratch the surface.

Stoneware

Poor performance. May scratch the surface.

Cast Iron

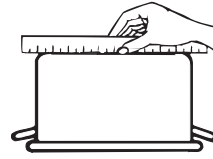
Not recommended—unless designed specifically for glass cooktops.

Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.

Surface Units (Cont.)

More about Cookware

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids. Wet pans and lids may stick to smooth surface when cool.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on the cooktop.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge. You should not be able to pass a US nickel coin under the straight edge.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

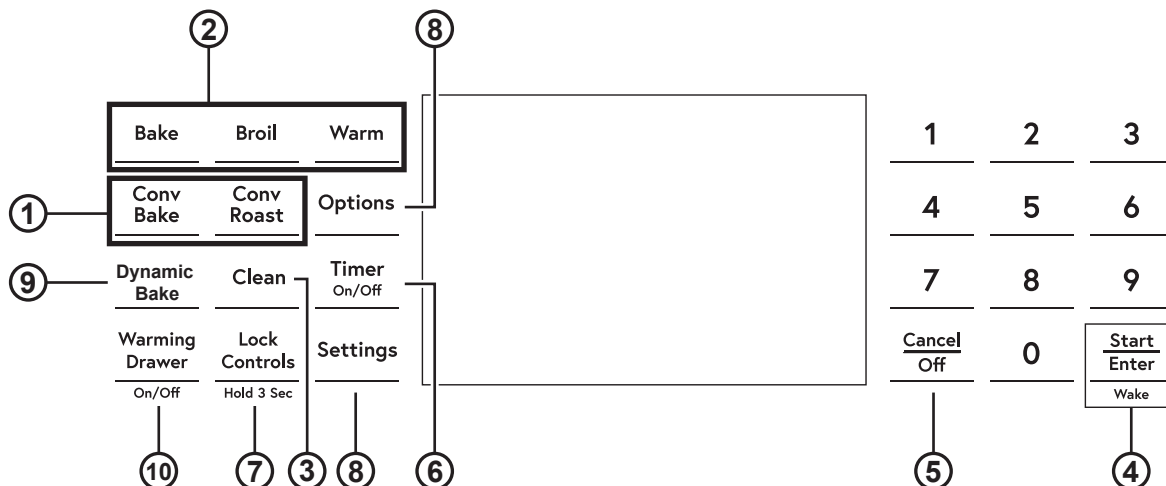
Home Canning Tips

- Be sure the canner is centered over the surface unit.
- Make sure the canner is flat on the bottom.
- To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

Oven Controls



- 1. Convection Cooking Modes:** Convection cooking mode uses increased air circulation to improve performance. See the Cooking Modes section for more information.
- 2. Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake and Broil. See the Cooking Modes section for more information.
- 3. Clean:** See the Cleaning the Oven section for important information about using Steam Clean modes.
- 4. Start/Enter:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
- 5. Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer.
- 6. Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and use the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start/Enter** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.
- 7. Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press the **Lock Controls** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
- 8. Options and Settings:** The Options and Settings pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions and cooking modes. For each you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the **Options** or **Settings** pad again. See the Settings, Options, and Cooking Modes Sections for more details.
- 9. Dynamic Bake:** Your oven has the fastest cooking modes: Dynamic Bake and Dynamic Conv. Bake. By selecting the temperature the oven will start cooking faster, saving 5 to 30 percent of the total time after preheating. Select pad 1 or 2 to activate the function:

See the cooking modes section for more information.
- 10. Warming Drawer:** Will keep hot, cooked foods at serving temperature. See the Cooking Modes section for more information.

CAUTION Constantly check the oven to avoid overcooking or fire.

Options

The options pad opens up a menu of more cooking modes when the oven is off. It opens a menu with additional features if a cooking mode is already in process. You can exit the menu at any time by pressing the **Options** pad again.

You must first select a mode (bake, convection bake, convection roast) and then select Options to get to the following functions.

Cook Time

Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Select a desired cooking mode. Use the number pads to program a baking temperature. Press the **Options** pad and select **Cook Time**. Use the number pad to program cook time in hours and minutes. Then press **Start/Enter**. This can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

Delay Time

Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Select a desired cooking mode. Use the number pad to program a baking temperature. Press the **Options** pad and select **Delay Time**. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, and then press **Start/Enter**. Delay Time is not available with all modes.

NOTE: When using the Delay Time feature, foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffing, poultry, and port – should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

Settings

The **Options** and **Settings** pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions. For each you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the **Options** or **Settings** pad again.

WiFi Connect and Remote Enable

Your oven is designed to provide you with two-way communication between your appliance and smart device. By using the WiFi Connect features, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers and cooking modes using your smartphone or tablet.*

Select **Settings** then **Wifi** - follow the instructions on your oven display and phone app. It is necessary to turn on WiFi before using Remote Enable on your oven.

Connecting your WiFi Connect Enabled Oven

What you will need

Your Café oven uses your existing home WiFi network to communicate between the appliance and your smart device. In order to setup your Café oven, you will need to gather some information:

* Compatible Apple or Android devices and home WiFi network required.

Oven Probe

NOTE: Only accessible through traditional and convection cooking modes.

Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, press the desired cooking mode, and program the probe temperature. See the Cooking Modes Section for more information. The probe can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

Proof

Proof mode maintains a warm environment for rising yeast-leavened dough. If the oven is too warm, Proof mode will not operate and the display will show "Oven too hot for Proof". For best results, cover the dough while proofing and check early to avoid over-proofing.

CAUTION Do not use the Proof mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

1. Each Café oven has a connected appliance information label that includes an Appliance Network Name and Password. These are the two important details that you will need to connect to the appliance. The label is typically located inside the door of the oven or drawer.

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

Sample Label

2. Have your smart phone or tablet ready with the ability to access the internet and download apps.
3. You will need to know the password of your home WiFi router. Have this password ready while you are setting up your Café oven.

Settings (Cont.)

WiFi Connect and Remote Enable (cont.)





Connect your Café oven


1. On your smart phone or tablet visit cafeappliances.ca/connect to learn more about connected appliance features and to download the appropriate app.
2. Follow the app onscreen instructions to connect your Café oven.
3. Once the process is complete, the connection light located on your Café oven display will stay on solid and the app will confirm you are connected.
4. If the connection light does not turn on or is blinking, follow the instructions on the app to reconnect. If issues continue, please visit cafeappliances.ca/connect and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

To connect additional smart devices, repeat steps 1 and 2.

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

REMOTE STARTING YOUR OVEN

To be able to start the oven remotely once connected to WiFi, select **Turn Remote On/Off** and the  icon will turn on in the display. The oven can now be remotely started with a connected device. The  icon must be lit to start the oven remotely. The  icon is not required to change the oven temperature while it is running, set a timer or to turn the oven off from the phone app while the  icon shows it is Wifi Connected.

After using the oven, remember to verify that the  icon is lit if you wish to start the oven remotely in the future.

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

Bluetooth® - Chef Connect

This is a pairing feature for use with other compatible **Chef Connect** enabled products like an over-the-range microwave oven or range hood. To pair those products to the range Press the **Settings** pad and select **Bluetooth®**. Select **Pair** and follow the corresponding instructions included with the mating Chef Connect enabled product. The range will cancel pairing mode after two minutes if no mating device is detected. Select **Remove** to confirm product is paired or to un-pair from range. The Precision Cooking Probe can also be paired using the Bluetooth® feature.

Clock

This setting sets the oven clock time. Press the **Settings** pad and select **Clock**. Select **Set Clock** and follow the instructions to set the clock. This feature also specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12H), 24-hour military time display (24H), or no clock displayed (Off). Press the **Settings** pad, select **Set Clock** and select either **12/24 hr** or **On/Off**.

Auto Conv (Auto Conversion)

When using Convection Bake and Convection Roast cooking, Auto Recipe Conversion will automatically convert the regular baking temperatures entered to convection bake cooking temperatures when turned on. Note that this option does not convert convection bake cooking times, it only converts temperatures. This feature may be turned On or Off. Select **Settings**, Auto Conversion is 5th option and shows up on first display of settings, and **Auto Conversion** then follow the prompts to turn this feature on or off.

Auto Off

This feature shuts the oven down after 12 hours of continuous operation. It may be enabled or disabled. Select **Settings**, **More**, and **Auto Off** to turn this feature on or off.

Sound

You can adjust the volume and type of alert your appliance uses. Select **Settings**, **More**, and **Sound**. Follow prompts for making volume adjustments or for changing between continuous and single alert tones. A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed. The oven tone volume can be adjusted. The control will sound the oven tone at the new volume level each time the sound level is changed.

F/C (Fahrenheit or Celsius)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C). Select **Settings**, **More**, and **F/C** to alter between temperature scales displayed.

Adjust the Oven temperature

This feature allows the oven baking and convection baking temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake and Convection Bake modes. Does not change Proof or Cleaning modes. Select **Settings** and **Oven Adjust** to add **More Heat** or **Less Heat** and then press **Save**.

Oven Info

Select **Settings**, **More**, and **Oven Info** to turn this feature on or off. This setting displays Model Number and Software Version.

Sabbath Mode

The Sabbath mode feature complies with standards set forth by Star K. Some of these standards that will be noticed by the consumer include the disabling of tones, disabling of oven lights, and delays of about 30 seconds to one minute on display changes. Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. Cooking in the Sabbath mode is a two-step process, first the Sabbath mode must be set and then the bake mode must be set.

Setting the Sabbath Mode

Press the **Settings** pad, select **Sabbath**, and select **Turn on**. A single bracket “[” will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. The clock will not be displayed. Continuous bake or timed bake can now be programmed.

Starting a Continuous Bake

1. Press the **Bake** pad. (For double ovens, this operates the upper oven. If desiring to use Lower Oven, press **Lower Oven** and then **Bake**.)
2. If the desired temperature is 350F, press **Start/Enter**. If a different cooking temperature is desired, use the **1** through **5** number pads to select a preset cooking temperature, then press **Start/Enter**. Refer to the graphic below to determine which pad sets the desired cooking temperature.

After a delay, a second bracket “[” will appear in the display indicating that the oven is baking.

Temperature (°F)	1	2	3
	200	250	300
Time (hours)	4	5	6
	325	400	2h
	7	8	9
	2.5h	3h	3.5h
	Cancel Off	0	Start Enter Wake
		4h	

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

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

Adjusting the Temperature

1. Press **Bake** (or press **Lower Oven** and then **Bake** for lower oven in a double oven unit), use the **1** through **5** number pads to select a different preset cooking temperature, and press **Start/Enter**.
2. Since no feedback is given during temperature change, an oven thermometer can be used to confirm temperature changes.

Starting a Timed Bake

1. Press the **Bake** pad.
2. If the desired temperature is 350F, use the **6** through **0** number pads to select a cooking time. If a cooking temperature other than 350F is desired, use the **1** through **5** number pads to select a preset cooking temperature, then select the cooking time. Refer to the graphic on this page to determine which pad sets the desired cooking temperature and cooking time.
3. Press **Start/Enter**.

After a delay, a second bracket “[” will appear in the display indicating that the oven is baking. When the cook time expires, the display will change back to a single bracket “[” indicating that the oven is no longer baking. No tone will sound when the cook time is complete.

Exit the Sabbath Mode

Exiting the Sabbath mode should be done after the Sabbath is over.

1. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running.
2. Press and hold **Settings** pad until **Sabbath Mode off** is displayed.

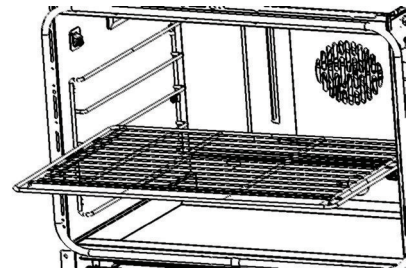
Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs while the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored, however the oven will return to the off state even if it was in the middle of a bake cycle when the power outage occurred.

Oven Racks

The oven comes with a rack system featuring a soft glide plastic mechanism that is resistant to high temperatures. (Figure 1)

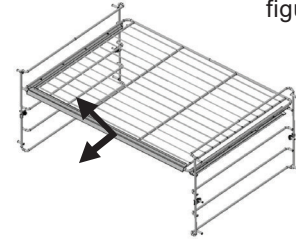
figure. 1



To remove the oven rack.

1. Upon receiving your new oven in your home, always remove all packaging and cardboards before using.
2. To remove the rack from the oven, pull the rack carefully until you find/feel a safety lock built in to the rack. Lift up the rack approximately 5 degrees and continue to pull the rack out and remove it from the oven. (Figure 2)

figure. 2



⚠ WARNING When pulling the rack with food and baking dishes, never pull the rack beyond the safety lock position.

Pull and slightly lift to free the safety lock.

To Reposition Racks

1. Choose the desired rack position.
2. Orient the rack's plastic glide system to the rear. Align the rack sliders horizontally on both sides of the oven's side ladder positions. (Figure 3)
3. When positioning the rack upon the side ladder position, check that the rack is in place. Verify that the lock position is engaged, to avoid pulling the rack out completely.

figure. 3

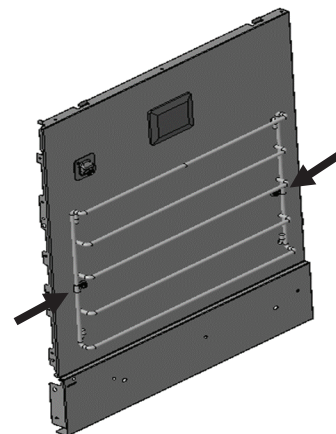


Insert the sliding oven rack towards the rear end of the oven, orient and push through the side guide rails.

⚠ WARNING Ladders.

It is not recommended to remove the ladders due to damage caused to the TEON™ coating.

figure. 4



Aluminum Foil and Oven Liners

▲ CAUTION Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

Cookware

Cookware Guidelines

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper, and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25°F next time.

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

Stainless Steel Cavity

▲ CAUTION DO NOT store any type of kitchen utensil or any type of object inside the oven, it may cause damage to the oven cavity surfaces or the oven rack system.

Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for rack position and other recommendations for specific modes and foods.

Bake

The bake mode is for baking and roasting. When preparing baked goods such as cakes, cookies and pastries, always preheat the oven first. To use this mode press the **Bake** pad, enter a temperature with the number pads, and then press **Start/Enter**.

Warm

Warm mode is designed to keep hot foods hot. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food. It is recommended that food not be kept warm for more than 2 hours. Press the **Warm** pad and then press **Start/Enter**.

Some models may also have warming drawers. Three settings are available - use High for items such as stews, meats, and potatoes; use Medium for items such as casseroles and pizzas; use Low for items such as breads, waffles, and also for warming oven-safe dishes.

Broiling Modes

Always broil with the oven door/drawer closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling; placing food close to the broil element or burner increases smoking, spattering and the possibility of fats igniting. It is not necessary to preheat when using the Broil modes.

Broil Hi

The Broil High mode uses intense heat from the upper element or burner to sear foods. Use Broil High for thinner cuts of meat and/or when you would like to have a seared surface and rare interior. To use this mode press the **Broil** pad once and then press **Start/Enter**.

Broil Lo

The Broil Low mode uses less intense heat from the upper element or burner to cook food thoroughly while also browning the surface. Use Broil Low for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the **Broil** pad twice and then press **Start/Enter**.

Cooking Modes (Cont.)

Dynamic Bake

A faster way to cook than the traditional bake mode, by up to 30%, saving you time. Baking times will be less than the traditional bake times. Modifications to recipes will be required to avoid over cooking. When initially using **Dynamic Bake**, consider monitoring the food to achieve the desired results of the food.

To use this mode press the **Dynamic Bake** pad. Select option 1 on the menu for **Dynamic Bake** and then enter the desired temperature with the number pads, and then press **Start/Enter**.

CAUTION Check your food through the glass at all time to prevent overcooked

Dynamic Convection Bake

When initially using **Dynamic Convection Bake**, consider monitoring the food to achieve the desired results of the food.

This mode uses air movement from the convection fan to enhance cooking evenness and effectiveness. Always preheat when using this convection mode. Baking times may be slightly long when using multiple racks than what would be expected for a single rack.

To use this mode, press the **Dynamic Bake** pad. Select option 2 on the menu for **Dynamic Conv Bake** and then enter the desired temperature with the number pads, and then press **Start/Enter**.

CAUTION Check your food through the glass at all time to prevent overcooked

Convection Bake Multi Rack

The Convection Bake mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to adjust the temperature when using this mode. Always preheat when using this mode. Baking times may be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode press the **Conv Bake** pad, enter a temperature with number pads, and then press **Start/Enter**.

Convection Roast

The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode uses air movement from the convection fan to improve browning and reduce cooking time. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode, or use the probe (see the Probe section for more information). It is not necessary to preheat when using this mode. To use this mode press the **Conv Roast** pad, enter a temperature with the number pads, and then press **Start/Enter**.

Frozen Snacks

The Frozen Snacks modes are designed to cook frozen foods such as potato nuggets, French fries, and similar frozen snacks and appetizers. Most foods will cook within package recommended time. Adjust cooking time according to individual preferences.

Use Frozen Snacks Single when cooking frozen snacks on a single rack. This mode does not require preheating the oven. Food should be placed in the oven before or immediately upon starting this mode.

Use Frozen Snacks Multi when cooking frozen snacks on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking. Press **Options** and select **Frozen** then follow any display prompts to access this mode.

Frozen Pizza

The Frozen Pizza modes are designed to cook frozen pizzas. Most pizzas will cook within package recommended times. Adjust cooking time according to individual preferences.

Use Frozen Pizza Single when cooking on a single rack. This mode does not require preheating the oven. Food should be placed in the oven before or immediately upon starting this mode.

Use Frozen Pizza Multi when cooking on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking. Press **Options** and select **Frozen** then follow any display prompts to access this mode.

Baked Goods

The Baked Goods mode is designed for cooking cakes, breads, cookies, and similar foods on a single rack. This mode is designed to provide lighter top browning and better volume. Some foods may require slightly longer cook times relative to when cooked in the traditional bake mode. Press **Options** and select **Baked Goods** then follow any display prompts to access this mode.

Oven Probe

▲WARNING Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Recommendations for minimum safe food temperatures can be found at foodsafety.gov or IsItDoneYet.gov.

Internal food temperature is frequently used as an indicator of doneness, especially for roasts and poultry. The Probe mode monitors the internal food temperature and turns the oven off when the internal food temperature reaches the programmed temperature.

Always check the temperature at multiple locations in the food with a food thermometer after cooking to ensure that all portions of the food have reached the minimum safe internal temperature for that food.

Proper Probe Placement

After preparing the meat and placing it on the cooking pan follow these instructions for proper probe placement.

- Insert the probe into the food, so that the tip of the probe will rest in the center of the thickest part of the food. For best performance the probe should be fully inserted into the food. If the probe is not located properly, it may not accurately measure the temperature of the coolest portion of the food. Some foods, particularly small items, are not well suited for cooking with the probe due to their shape or size.
- The probe should not touch bone, fat or gristle.
- For whole poultry insert the probe into the thickest part of the breast.
- For boneless roasts, insert the probe into the center of the roast.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.
- For casseroles or dishes such as meatloaf, insert the probe into the center of the dish.
- For fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

Probe Usage

The temperature probe can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

To use the probe with preheating:

1. Select the desired cook mode (**Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) pad and enter the desired cooking temperature with the number pads.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).

3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.
4. When the probe is connected, the display will prompt you to enter the desired food temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200° F.

To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Press the **Cook Mode** pad (**Traditional Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) and enter the desired cooking temperature with the number pads. Press **Options** and select **Probe** then follow the display prompts to enter the desired food temperature.

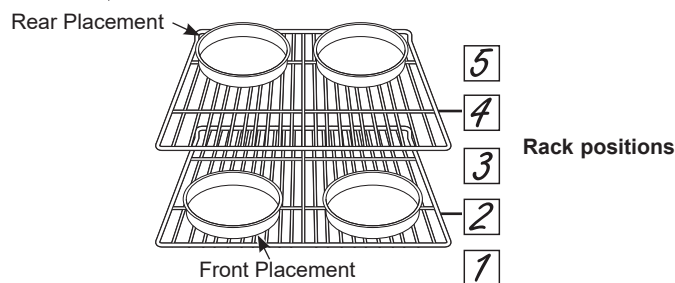
Probe Care Guidelines

- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe outlet.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting the probe.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave the probe inside the oven during a self or steam clean cycle.
- Do not store the probe in the oven.

Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake Bake Goods	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	2 or 3	Use shiny cookware. Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake Bake Goods	1	Use shiny cookware.
Bakery style muffins	Dynamic Bake	2 or 3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake Bake Goods	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Dynamic Conv. Bake	2 or 3	Use shiny cookware. Ensure adequate airflow.
Yeast Breads	Proof	2 or 3	Cover dough loosely.
	Bake Bake Goods	3	
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	5	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Steaks & Chops	Broil Hi	4 or 5	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Roasts	Bake Dynamic Bake Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Bake Dynamic Bake Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Low Bake	3	If breaded or coated in sauce avoid Broil High modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heater.
Boneless chicken breasts	Broil Low Bake	3	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil element or burner.
Whole turkey	Bake Dynamic Bake Convection Roast	1	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Turkey Breast	Bake Dynamic Bake Convection Roast	2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Fish	Broil Low	5 (1/2 inch thick or less) 4 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Casseroles			
Trattoria pizza	Bake Dynamic Bake	3 or 4	If using baking Stone, preheat oven with it.
Baked pasta	Bake Dynamic Bake	2 or 3	Use adequate bakeware
Lasagna	Bake Dynamic Bake	2 or 3	Use adequate bakeware
Air Fry			
Fresh potato products	Air Fry	2	Use air fry basket with a dripping pan on low rack
Breaded chicken, fish, Nuggets, pork, vegetables	Air Fry	2	Use air fry basket with a dripping pan on low rack
Tortilla, pita chips	Air Fry	2	Use air fry basket with a dripping pan on low rack
Frozen Convenience Foods			
Pizza on Single Rack	Frozen Pizza Single	3	Place food in oven prior to starting mode.
Pizza on Multiple Racks	Frozen Pizza Multi	2 or 3	Stagger pizzas left to right, do not place directly over each other.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Racks	FrozenSnacks Multi Air Fry	2 or 3	Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	FrozenSnacks Multi	2 or 3	Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.

*When baking four cake layers at a time use racks 2 and 4. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another. Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at IsItDoneYet.gov. Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



Cleaning the Range – Exterior

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.



⚠ WARNING

If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and can result in death or serious burns to children or adults.

Control Lockout

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning.

See Lock Controls in the Oven Controls section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Reactivate the touch pads after cleaning.

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish, including Black Stainless Steel.

Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

If stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Painted Surfaces

Painted surfaces include the sides of the range and the door, top of control panel and the drawer front. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface, including Black Stainless Steel.

Stainless Steel excluding oven cavity

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface. Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove surface rust, tarnish and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

Cleaning the Range – Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using Steam Clean mode. Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Manual Cleaning

Our Stainless steel cavity has a TEON™ coating protecting the oven while preserving the initial appearance through out it's useful life. With regular cleaning, the patented TEON™ coating reduces the yellowing to maintain the original brilliant stainless steel cavity.

Cleaning

It is important to follow the cleaning steps indicated below for the TEON™ coating cavity.

1. Check that the cavity is not hot
2. Add water and degreaser detergent that DO NOT CONTAIN CAUSTIC SODA (sodium hydroxide).

3. Use sponge or non-abrasive fiber to remove food residues adhered to the cavity, always in the direction of brushing stainless steel. DO NOT use green or metallic fibers.
4. For spots difficult to remove add hot water and let it soak for 5 minutes, then repeat the process.
5. Remove excess soapy water with a clean cloth.

Adhered waste

1. Let the stove cool.
2. Place warm soapy water in sponge or non-abrasive fiber on the residue you want to remove.
3. Remove excess soapy water with a clean cloth.

Steam Clean Mode

The Steam Clean feature is for cleaning light soil from your oven at a lower temperature.

To use the Steam Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven.
3. Pour one cup of water onto the bottom of the oven.
4. Close the door.

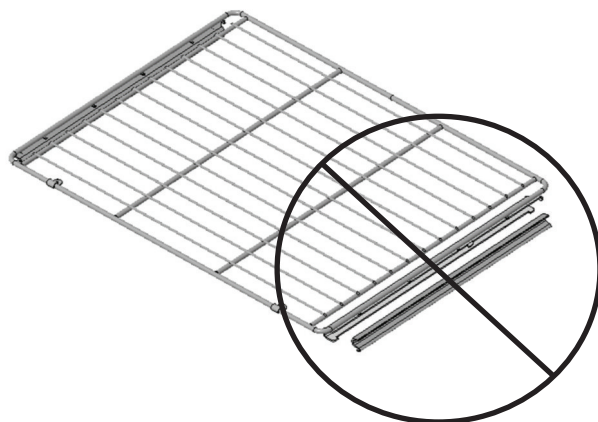
5. Press the **Clean** pad, select **Steam Clean** and then press **Start/Enter**.

You cannot open the door during the 30 minute Steam Clean cycle. At the end of the Steam Clean cycle, soak up the remaining water, and wipe the moisture-softened soil from the oven walls and door.

Racks

All racks can be washed with warm, soapy water. Racks may be more difficult to slide. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

⚠ WARNING To clean the oven racks DO NOT remove the guides.



Cleaning the Glass Cooktop

Normal Daily Use Cleaning

ONLY use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.

4. Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.



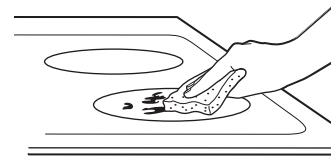
Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

Burned-On Residue

NOTE: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.

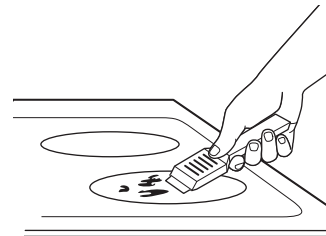
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

NOTE: Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface**. Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.

2. Wearing an oven mitt:

- a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
- b. Remove the spill with paper towels.

3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.

4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

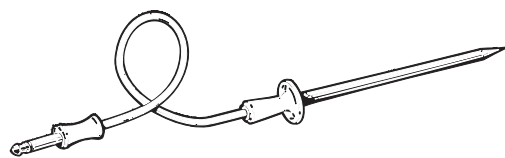
NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

Oven Probe

The temperature probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the temperature probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad, rinse and dry.

To order additional temperature probes, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the oven.
- Do not leave the temperature probe inside the oven during steam clean cycle.



Drawer

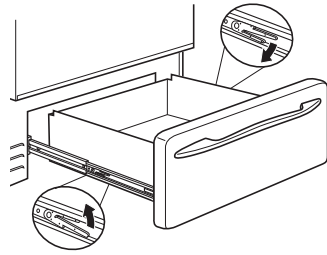
Removable Warming Drawer

NOTE: For models with an electric warming drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the warming drawer heating element is cool.

Most cleaning can be done with the drawer in place. However, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use soap and warm water to thoroughly clean.

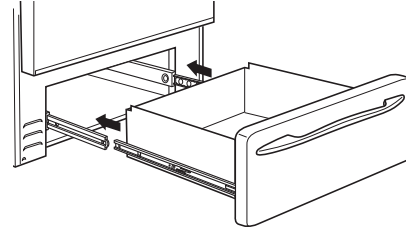
To remove the drawer:

1. Pull drawer straight out until it stops.
2. Press the left rail release up and press the right rail release down, while pulling the drawer forward and free.



To replace the drawer:

1. Place the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly to hook it.
2. Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly to hook it.
3. Slide the drawer all the way in.



Oven Light

⚠ WARNING SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ CAUTION BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

NOTE: The glass cover should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip. Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do the bulb may break.

To Remove Light Cover:

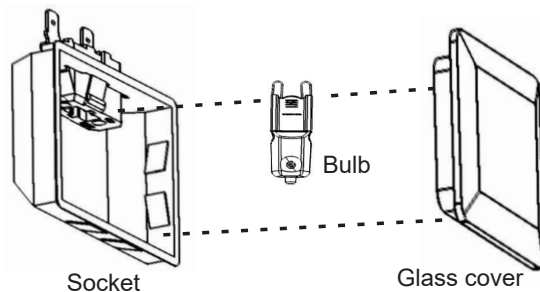
Gently grab the sides of the glass cover and put it outward.

To Replace the Light Bulb:

Replace the existing light bulb with a 25-watt G9 light bulb. Place the tabs of the bulb into the grooves of the socket. With your fingers slightly press the bulb into position until it feels stable.

NOTE:

- Use a 25-watt halogen lamp G9 bulb.
- Reconnect electrical power to the oven once the new bulb is installed.
- For optimal in oven lighting, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

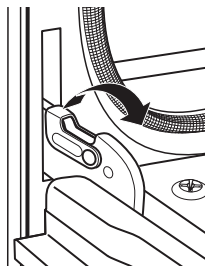


Oven Door

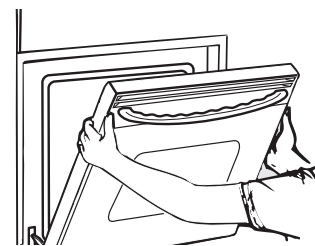
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

To Remove the Door:

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks up and away from the range frame to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 6" from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.



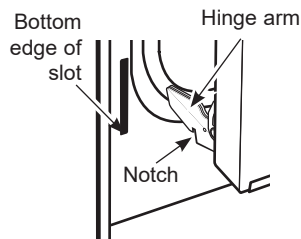
Pull hinge locks up to unlock



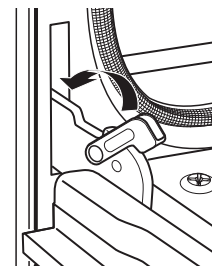
Removal position

To Replace the Door:

1. Firmly grasp both sides of the door near the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch on the underside of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for the right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the notches in the bottoms of the hinge arms have not seated correctly in the bottom edge of the slot. Lift the door off the range and repeat previous step.
4. Push the hinge locks toward the range cavity and down to the locked position.
5. Close the oven door.



Rest notch on bottom edge of hinge slot



Push hinge locks down to lock

Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to schedule service.

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface units do not work properly or flashing power setting.	Pan not positioned correctly.	Center the pan in the cooking zone.
	Pan is not in full contact with glass surface.	Pan must be flat.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to see that the control is set properly. Press On then + or -
Surface unit setting changed or turned off unexpectedly.	High cooktop temperature.	Allow the internal fan to cool the cooktop. Check if pan boiled dry.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface.	Incorrect cleaning methods being used.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the glass cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface.	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Glass surface—potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop.	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. NOTE: This adjustment affects Bake, and Convection Bake temperatures; it will not affect Broil or Clean.
Food does not bake properly.	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	Ingredient substitution.	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Food does not broil properly.	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	Unplug and remove the probe from the oven.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold.	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.

Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven does not work or appears not to work.	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
“Crackling” or “popping” sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a “clicking” noise when using my oven?	Your range cycles the heating elements by turning relays on and off to maintain the oven temperature.	This is normal.
Clock and timer do not work.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Oven controls improperly set.	See the Using the kitchen timer section.
Oven door is crooked.	The door is out of position.	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, re-install the door. See the “Lift-Off Oven Door” instructions in the “Care and Cleaning” section.
Oven light does not work.	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not steam clean.	Display flashes HOT.	Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Using Steam Clean section.
	Oven door is not closed.	Make sure you close the door to start steam clean cycle.
Excessive smoking during clean cycle.	Excessive soil or grease.	Press the Cancel/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Excessive smoking during broiling.	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven not clean after a clean cycle.	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle.
DOOR LOCK light is on when you want to cook.	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool.
“F— and a number or letter” flash in the display.	You have a function error code.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, visit cafeappliances.ca/service .
Display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	See the Special features section.
Oven or cooktop will not stay set.	Function error.	Disconnect all power for at least 30 seconds and then reconnect power. If repeating, visit cafeappliances.ca/service .

Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
Power outage, clock flashes.	Power outage or surge.	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Cancel/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent.	This is normal in a new oven and will disappear in time.	
Strong odor.	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	This is normal. The fan is designed to operate intermittently to maximize cooking evenness. The convection fan will operate during preheat of the bake cycle. The fan will turn off after the oven is heated to the set temperature. This is normal.
	A cooling fan may automatically turn on and off.	This is normal. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off.
My oven door glass appears to be “tinted” or have a “rainbow” color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature.	Cookware or food in oven.	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven.	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Different cooking modes.	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake).
Display flashes.	Power failure.	Reset the clock.
Control signals after entering cooking time or start time.	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	Touch the Bake pad and desired temperature.
Steam from the vent.	When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	This is normal.
Warming drawer will not work.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Controls improperly set.	See the Using the warming drawer section.
Excessive condensation in the drawer.	Liquid in drawer.	Remove liquid.
	Uncovered foods.	Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	Reduce temperature setting.
Food dries out in the warming drawer.	Moisture escaping.	Cover food with lid or aluminum foil.
	Drawer not fully closed.	Push drawer in until latch engages.
Water remaining on oven floor after Steam Clean cycle.	This is normal.	Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.
“Probe” appears in the display.	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	Enter a probe temperature.

Café Electric Range Warranty

cafeappliances.ca

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at cafeappliances.ca/service. Please have your serial number and your model number available when scheduling service.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a Café factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps Café improve its products by providing Café with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to Café, please advise your technician not to submit the data to Café at the time of service.

For the period of	Café will replace
One year From the date of the original purchase	Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty , Café will provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.

What Café will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within Canada. If the product is located in an area where service by a Café Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Café Service location for service.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

**Warrantor: MC Commercial Inc. Suite 300, 5420 North
Service Road, Burlington, Ontario, L7R 5B6.**

Extended Warranties: Purchase a Café extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

cafeappliances.ca/extended-warranty

Café Service will still be there after your warranty expires.

Accessories

Looking For Something More?

Café offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for website information.

The following products and more are available:

Accessories

Front Control Knobs and Handles

Small Broiler Pan (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

Large Broiler Pan (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

XL Broiler Pan (17" x 1 ¼" x 19 1/4")

Parts

Oven racks

Oven elements

Light bulbs

Cleaning Supplies

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper

Kit (Kit includes cream and cooktop scraper)

*The large broiler pan does not fit in 20"/24" ranges.

** The XL broiler pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop-ins or 20"/24" range.

Consumer Support

Café Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the Café website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great Café products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the Canada: cafeappliances.ca

Register Your Appliance

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. In the Canada: cafeappliances.ca/register

Schedule Service

Expert Café repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In the Canada: cafeappliances.ca/service

Extended Warranties

Purchase a Café extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. Café Service will still be there after your warranty expires. In the Canada: cafeappliances.ca/extended-warranty

Remote Connectivity

For assistance with the appliance network connectivity, please call GE Appliances Connected Home Support at 800.220.6899. Visit our website at cafeappliances.com/connect

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.

In the Canada: cafeappliances.ca/parts

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from Café, contact us on our website with all the details including your phone number, or write to:

In Canada: Director, Customer Relations, MC Commercial Inc. Suite 300, 5420 North Service Road, Burlington, Ontario, L7R 5B6.

cafeappliances.ca/contact

C A F É

Le manuel du propriétaire

Radiant Slide-In Ranges

Modèle: CRS70XAWCS1

Contents

Securité	3	Entretien et Nettoyage	
Utilisation de la cuisinière		Nettoyage de la cuisinière – Extérieur	21
Éléments de surface	8	Nettoyage de la cuisinière – Intérieur	22
Commandes du four	12	Nettoyage de la surface de cuisson en verre	23
Options	13	Sonde thermique	24
Réglages	13	Tiroir	25
Mode sabbat	15	Lampe du four	26
Grilles de four	16	Porte du four	26
Papier d'aluminium et protections pour four	17	Conseils de dépannage	27
Ustensiles de cuisson	17	Garantie	30
Modes de cuisson	17	Accessoires	31
Sonde thermique	19	Service à la clientèle	32
Guide de cuisson	20		

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série:

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette
située à l'arrière de la porte du tiroir de la cuisinière.

MERCI DE PERMETTRE À CAFE DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER

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

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

C A F É

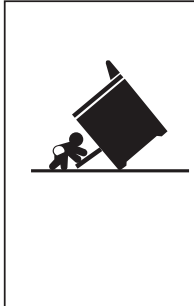
DISTINCT BY DESIGN™

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

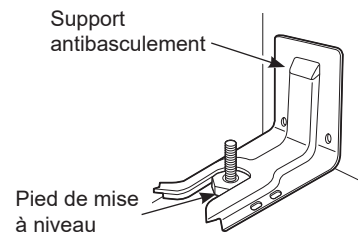
- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.
- Installez le support antibasculement au mur ou au plancher.
- Enclenchez la cuisinière sur le support antibasculement en la faisant glisser vers l'arrière de manière à enclencher le pied.
- Réenclenchez le support antibasculement si vous déplacez la cuisinière.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou de sérieuses blessures chez les enfants et les adultes.

Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée correctement au moyen du support antibasculement. Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec le support avant d'entreprendre l'installation.

Pour les cuisinières autonomes et encastrables

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau arrière est inséré dans

le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou la plaque de protection peuvent être retirés afin de faciliter l'inspection. Si une vérification visuelle ne peut être effectuée, glissez la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support antibasculement est solidement fixé au plancher ou au mur, et remplacez la cuisinière pour que le pied de mise à niveau arrière repose sous le support antibasculement. Si vous devez déplacer la cuisinière, peu importe la raison, vous devez répéter cette procédure pour vérifier le bon fonctionnement du support antibasculement. Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau, car la cuisinière ne serait pas bien fixée au support antibasculement.



Cuisinières autonomes et encastrables

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. Les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas aux éléments de surface, aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments de surface, aux zones qui les entourent ou aux surfaces intérieures du four, et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec ceux-ci. Laissez-leur d'abord le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures et les interstices autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Les protections pour four sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Faites bien cuire la viande et la volaille – la température interne de la viande doit s'élever à au moins 160°F (71,1°C), et celle de la volaille à au moins 180°F (82,2°C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DE LA CUISINIÈRE

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

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

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

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu. Arrêtez l'appareil. Éteignez les flammes de l'ustensile situé sur la surface de cuisson, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant la cuisson, éteignez les flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages moyens ou élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, les poignées des ustensiles de cuisson devraient être dirigées vers le centre de la cuisinière, sans toutefois les placer au-dessus des éléments.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON EN VERRE

- Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
- Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD et le tampon nettoyant CERAMA BRYTEMD pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface de cuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant tout nettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide sur une surface chaude peut causer des brûlures dues à la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. REMARQUE: Le sucre renversé est une exception. Il faut le gratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'un gant isolant et d'un grattoir. Consultez la section «Nettoyage de la surface de cuisson en verre» pour des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante.
- Ne posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, il pourrait s'enflammer. La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent du four une fois ces derniers arrêtés pourrait également lui faire prendre feu.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds

▲AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas le four si un élément chauffant présente un point incandescent pendant l'utilisation ou s'il présente des signes de dommage. Un point incandescent indique que l'élément peut faire défaut et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de choc. Fermez immédiatement le four et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez des aliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûlures dues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson, des pierres de cuisson ou à pizza, du papier d'aluminium ou d'autres types de protection sur la sole du four. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU TIROIR-RÉCHAUD

- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Les bactéries se développeront très rapidement dans les aliments dont la température se situe entre 40 et 140 °F (4 et 60 °C). Ne mettez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud. Ne réchauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures dans le tiroir-réchaud. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.
- Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux. **CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU TIROIR-RÉCHAUD.**

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Équipement contrôlable à distance

Cet appareil est conforme à la section 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement de l'appareil est soumis aux deux conditions suivantes : 1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et 2) il doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

Cet appareil a été testé et il a été démontré qu'il respectait les limites imposées aux appareils numériques de classe B en vertu de la partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites ont été mises en place pour:

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

remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences:

- Réorientez ou changez l'emplacement de l'antenne réceptrice.
 - Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
 - Branchez l'appareil dans une prise de courant ou sur un circuit différent du récepteur.
 - Demandez de l'aide du détaillant de votre appareil ou d'un technicien en radio/télévision expérimenté.
- (b) accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

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

Pour retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif d'emballage

Attrapez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Pour vous assurer de ne pas endommager le fini de l'appareil lorsque vous enlevez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à

vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Éléments de surface

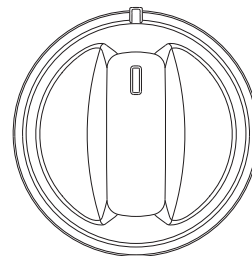
Utilisation de la surface de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE D'INCENDIE:** Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Conservez les articles inflammables à l'écart de la surface de cuisson. Mettez toutes les commandes en position d'arrêt à la fin de la cuisson. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, des blessures graves ou fatales.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage. Les caractéristiques et l'apparence de l'appareil montré dans ce manuel peuvent varier selon le modèle. Placez votre ustensile de cuisson conçu pour l'induction sur la surface de cuisson. Enfoncez le bouton et tournez-le (vers la gauche ou vers la droite) au réglage désiré. Un voyant lumineux s'allume lorsque l'un des éléments de surface est en marche. Pour les surfaces de cuisson en verre:

Un voyant lumineux de SURFACE CHAUDE:

- S'allume lorsque l'élément est chaud au toucher;
- Reste allumé même une fois l'élément éteint;
- Reste allumé jusqu'à ce que l'élément ait refroidi pour atteindre environ 150 °F (65,5 °C).



En position OFF (arrêt) et HI (élevé), un clic sonore indique que le bouton est en position. Vous pouvez entendre de légers déclics pendant la cuisson, ce qui indique que le tableau de commande maintient le réglage désiré. Veillez à mettre le bouton de commande à la position OFF (arrêt) lorsque vous avez fini de cuisiner.

Utilisation de la zone réchaud (certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE:** Des bactéries peuvent se développer dans les aliments si la température est inférieure à 140 °F (60 °C).

- N'utilisez que des aliments déjà chauds dans la zone réchaud. N'utilisez pas le réglage Warm (maintien au chaud) pour faire chauffer des aliments froids.
- Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures en mode réchaud.

La **ZONE RÉCHAUD**, située au centre arrière de la surface de cuisson en verre, permet de maintenir les aliments chauds, déjà cuits, à la température de service. Utilisez-la toujours avec des aliments déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour faire chauffer des aliments froids. Placer

des aliments non cuits ou froids dans la **ZONE RÉCHAUD** vous expose à des maladies d'origine alimentaire.

Pour allumer la **ZONE RÉCHAUD**, tournez le bouton vers la droite au réglage désiré.

Pour de meilleurs résultats avec la **ZONE RÉCHAUD**, tous les aliments devraient être couverts avec du papier d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des viennoiseries ou du pain, laissez une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.

La température initiale, le type et la quantité de nourriture, le type de casserole et la durée du maintien au chaud auront une incidence sur la qualité de la nourriture.

Utilisez toujours des poignées ou des gants isolants lorsque vous retirez des aliments de la **ZONE RÉCHAUD**. Les ustensiles de cuisson et les plats seront chauds.

Éléments de surface (suite)

Table de cuisson en verre radiant

La table de cuisson est dotée d'unités de chauffage sous une surface en verre lisse.

Remarque: une légère odeur est normale lorsqu'une nouvelle table de cuisson est utilisée pour la première fois. Il est provoqué par le chauffage de nouvelles pièces et de matériaux isolants et disparaîtra en peu de temps.

Remarque: sur les modèles avec des tables de cuisson en verre de couleur claire, il est normal que les zones à cuire changent de couleur en cas de chaleur ou de refroidissement. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre refroidit à la température ambiante.

L'unité de surface se mettra en marche et en arrêt pour maintenir le réglage de contrôle sélectionné.

Il est sûr de placer les ustensiles de cuisson chauds sur la surface de verre, même lorsque la table est fraîche.

Même après que les unités de surface sont éteintes, la table de cuisson en verre conserve suffisamment de chaleur pour continuer la cuisson. Pour éviter la surcuisson, retirer les casseroles des unités de surface lorsque les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'unité de surface jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

- Les taches d'eau (dépôts minéraux) sont amovibles à l'aide de la crème nettoyante ou du vinaigre blanc pleine force.
- L'utilisation d'un nettoyeur de vitres peut laisser un film irisé sur la table de cuisson. La crème nettoyante supprimera ce film.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur la table de cuisson, ils peuvent causer des dommages.
- Ne pas utiliser la surface comme planche à découper.



Ne jamais cuire directement sur le verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.



Placez toujours la casserole au centre de l'unité de surface que vous cuisinez



Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson parce qu'il peut rayer le verre-le verre est résistant aux rayures, pas la preuve de rayures.

Limiteur de température sur les tables de cuisson en verre radiant

Chaque unité de surface rayonnante possède un limiteur de température.

Le limiteur de température protège la surface de cuisson en verre d'être trop chaude.

Le limiteur de température peut faire défiler les unités de surface pendant un certain temps si:

- La casserole se vide.
- Le fond de la casserole n'est pas plat.
- La casserole est hors-Centre.
- Il n'y a pas de poêle sur l'appareil.

Éléments de surface

Casseroles pour tables de cuisson en verre radiant

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 de l'ustensile lorsque vous utilisez n'importe quel ustensile de cuisson sur la plaque vitrocéramique.

Recommandé

Acier inoxydable

Aluminium

Poids lourd recommandé.

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent parfois comme des rayures sur la table de cuisson, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. En raison de son faible point de fusion, l'aluminium de poids mince ne doit pas être utilisé.

Fond en cuivre

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent apparaître comme des rayures. Les résidus peuvent être retirés, à condition que la table de cuisson soit nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez pas ces pots bouillir sécher. Le métal surchauffé peut se lier aux tables de cuisson en verre. Un pot de fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui tachera définitivement la table de cuisson si elle n'est pas enlevée immédiatement.

Émail (peint) sur fonte

Recommended if bottom of pan is coated.

Éviter/non recommandé

Émail (peint) sur acier

Le chauffage des casseroles vides peut endommager durablement le verre de la table de cuisson. L'émail peut fondre et coller sur la table de cuisson en céramique.

Vitrocéramique

Mauvaise performance. Va rayer la surface.

Grès

Mauvaise performance. Peut rayer la surface.

Fonte

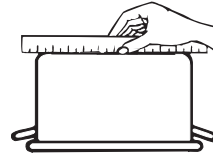
Non recommandé-sauf si conçu spécifiquement pour les tables de cuisson en verre.

Faible conductivité et lente à absorber la chaleur. Va rayer la surface de la table de cuisson.

Éléments de surface

Plus d'infos sur casseroles

- Ne placer que des casseroles sèches sur les éléments de surface. Ne pas placer les couvercles sur les éléments de surface, en particulier les couvercles humides. Les casseroles et les couvercles humides peuvent coller à la surface lisse quand frais.
- N'utilisez pas de woks qui ont des anneaux de support. Ce type de wok ne chauffe pas sur la table de cuisson.
- Nous vous conseillons d'utiliser uniquement un wok à fond plat. Ils sont disponibles dans votre magasin de détail local. Le fond du wok doit avoir le même diamètre que l'élément de surface pour assurer un contact adéquat.
- Certaines procédures de cuisson spéciales requièrent des ustensiles de cuisine spécifiques tels que des cuisinières à pression ou des friteuses. Tous les ustensiles doivent avoir un fond plat et être de la bonne taille.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge. You should
under the straight edge.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

Accueil Canning conseils

Assurez-vous que le Canner est centré sur l'unité de surface.

Assurez-vous que le Canner est plat sur le fond.

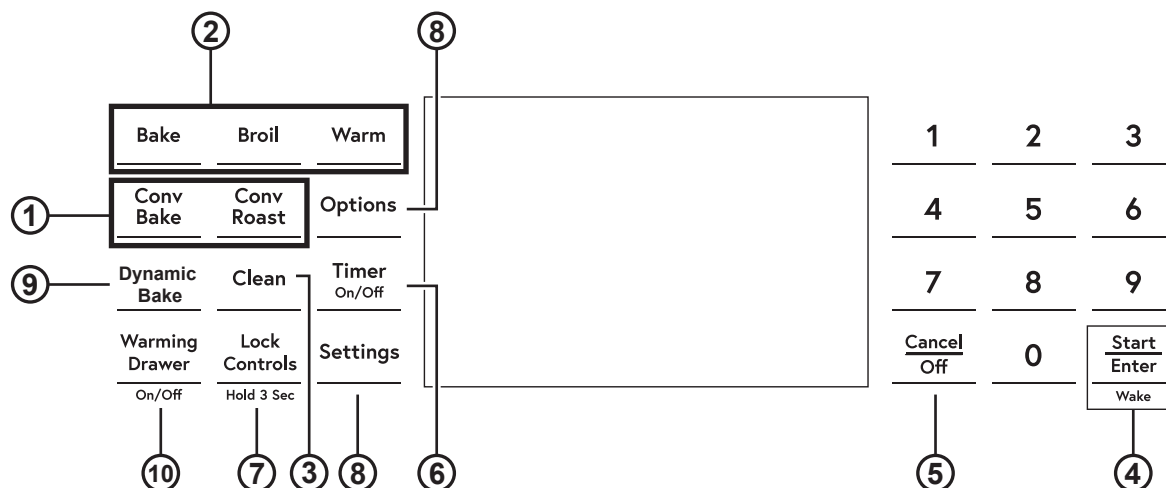
Pour éviter les brûlures de la vapeur ou de la chaleur, soyez prudent lors de la mise en conserve.

Utilisez des recettes et des procédures de sources réputées. Ceux-ci sont disponibles auprès de fabricants tels que Ball et

Kerr et le service de vulgarisation du ministère de l'agriculture.

Les autoclaves à fond plat sont recommandés. L'utilisation de autoclaves de bain d'eau avec des fonds ondulés peut prolonger le temps nécessaire pour amener l'eau à ébullition.

Commandes du four



1. Modes de cuisson à convection:

Les modes de cuisson à convection utilisent une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Veuillez vous reporter à la section «Modes de cuisson» pour plus de détails.

2. Modes de cuisson traditionnels:

Votre four offre les modes de cuisson traditionnels suivants: cuisson au four (Bake) et grillage (Broil). Consultez la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

3. Clean (nettoyage):

Consultez la section « Nettoyage du four » pour des renseignements importants concernant l'utilisation des modes de nettoyage à la vapeur.

4. Start/Enter (départ/entrer):

Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée.

5. Cancel/Off (annuler/arrêt):

Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les opérations du four, sauf celles de l'horloge, de la minuterie et du tiroir-réchaud.

6. Timer (minuterie):

Sert de minuterie.

Appuyez sur la touche Timer (minuterie) et utilisez les touches numériques pour programmer les heures et les minutes. Appuyez sur la touche Start/Enter (départ/entrer). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie est à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche Timer (minuterie).

7. Lock Controls (verrouillage des commandes) (certains modèles):

Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. Appuyez

sur la touche Lock Controls (verrouillage des commandes) pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction Cancel/Off (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.

8. Options et Settings (réglages):

Les touches Options et Settings (réglages) ouvrent des menus plus détaillés sur l'afficheur qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Pour chacun d'eux, sélectionnez la fonction dans l'afficheur au moyen des touches numériques associées. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur les touches Options ou Settings (réglages). Veuillez vous reporter aux sections «Réglages», «Options» et «Modes de cuisson» pour plus de détails.

9. Dynamic Bake (Cuisson Dynamique):

Votre four dispose des modes de cuisson les plus rapides : Dynamic Bake et Dynamic Conv. Bake.

La sélection de la température permettra au four de démarrer la cuisson plus rapidement, économisant ainsi 5 à 30 pour cent du temps total après le préchauffage. Sélectionnez la touche 1 ou 2 pour activer la fonction :



Voir la section modes de cuisson pour plus d'informations.

ATTENTION Vérifiez constamment le four pour éviter une cuisson excessive ou un incendie.

10. Warming Drawer (tiroir-réchaud):

Garde les plats chauds déjà cuits à la température de service. Veuillez vous reporter à la section «Modes de cuisson» pour plus de détails.

Options

La touche Options ouvre un menu proposant d'autres modes de cuisson lorsque le four est éteint. Elle ouvre un menu avec des fonctionnalités supplémentaires si un mode de cuisson est déjà en cours. Vous pouvez quitter le menu à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche Options.

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

Cook Time (temps de cuisson)

Permet d'effectuer le décompte de la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Sélectionnez le mode de cuisson désiré. Utilisez les touches numériques pour régler la température de cuisson. Appuyez sur la touche Options et sélectionnez Cook Time (temps de cuisson). Utilisez les touches numériques pour programmer la durée de cuisson en heures et en minutes. Ensuite, appuyez sur Start/Enter (départ/ entrer). Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode Cuisson au four, Cuisson à convection et Rôtissage à convection.

Delay Time (départ différé)

Permet de régler l'heure de mise en marche du four. Utilisez cette touche pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Sélectionnez le mode de cuisson désiré. Utilisez les touches numériques pour régler la température de cuisson. Appuyez sur la touche Options et sélectionnez Delay Time (départ différé). Utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer). La fonction de départ différé n'est pas disponible pour tous les modes de cuisson.

REMARQUE: Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson différée, les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc, ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une

heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.

Sonde thermique (four inférieur seulement)

REMARQUE: La sonde thermique ne peut être utilisée que pour les modes de cuisson conventionnels et à convection. Cette fonction permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Insérez la sonde dans l'aliment, choisissez le mode de cuisson, puis réglez la température de la sonde. Veuillez vous reporter à la section «Modes de cuisson» pour plus de détails. La sonde peut uniquement être utilisée en mode Cuisson au four, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection.

Proof (fermentation)

Le mode de fermentation maintient un environnement chaud favorable à la levée de la pâte à la levure. Si le four est trop chaud, le mode de fermentation ne fonctionnera pas et l'afficheur indiquera « Oven too hot for Proof » (four trop chaud pour la fermentation). Pour de meilleurs résultats, couvrir la pâte pendant la fermentation et vérifier l'état de la pâte avant la durée de fermentation prévue pour éviter une sur-fermentation.

Réglages

Les touches Options et Settings (réglages) ouvrent des menus plus détaillés sur l'afficheur qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Pour chacun de ces menus, sélectionnez la fonction dans l'afficheur au moyen des touches numériques associées. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche Options ou Settings (réglages) pour maintenir des aliments à des températures sûres.

Conexion WiFi et commande à distance

Votre four est conçu pour vous fournir une communication bidirectionnelle entre votre appareil et un périphérique intelligent. En utilisant les fonctionnalités WiFi Connect, vous serez en mesure de contrôler les principales opérations du four, telles que les réglages de température, la minuterie et les modes de cuisson à l'aide de votre téléphone intelligent ou de votre tablette.

Sélectionnez Settings (réglages) puis Wifi – suivez les instructions sur l'afficheur de votre four et l'application du téléphone. Il est nécessaire d'activer le WiFi avant d'utiliser la fonction Remote Enable (commande à distance) sur votre four.

Connecter votre four compatible WiFi

Ce dont vous avez besoin

Votre four GE utilise votre réseau WiFi domestique existant pour communiquer avec votre périphérique intelligent. Pour configurer votre four GE, vous aurez besoin de recueillir quelques informations :

1. Chaque four GE comporte une étiquette d'information de connexion qui inclut le nom réseau de l'appareil et un mot de passe. Ce sont deux données importantes dont vous aurez besoin pour vous connecter à l'appareil. Cette étiquette se trouve généralement à l'intérieur de la porte du four ou du tiroir.

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

Informations sur l'apppliance connectée

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. Il vous faut disposer d'un téléphone intelligent ou d'une tablette en mesure d'accéder à Internet et de télécharger des applications.
3. Vous aurez besoin de connaître le mot de passe de votre routeur WiFi domestique. Ayez ce mot de passe sous la main lorsque vous serez prêt à configurer votre four GE.

Connecter votre four GE

1. Sur votre téléphone ou tablette intelligente, visitez le site au www.GEAppliances.ca/connect pour en savoir plus sur les fonctionnalités des électroménagers connectés et pour télécharger l'application appropriée.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four GE.
3. Une fois que le processus de connexion est terminé, le voyant de connexion situé sur l'afficheur de votre four GE restera allumé et l'application confirmera que vous êtes connecté.

Réglages (suite)

Connexion WiFi et commande à distance (suite)

4. Si le voyant de connexion ne s'allume pas ou qu'il clignote, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si les problèmes persistent, veuillez appeler le centre d'appels connecté au 1-800-626-2000 et demander de recevoir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.

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

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

DÉMARRAGE À DISTANCE DE VOTRE FOUR

Pour être en mesure de démarrer le four à distance, appuyez sur la touche Remote Enable (commande à distance) et l'icône s'allumera sur l'afficheur. Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou éteindre le four éteindra l'icône. L'icône doit être allumée pour démarrer le four à distance. Il n'est pas nécessaire que l'icône soit allumée pour modifier la température du four pendant qu'il fonctionne, pour régler la minuterie ou pour éteindre le four à partir de l'application du téléphone tant que l'icône indique que le four est connecté au WiFi.

Après avoir utilisé le four, pensez à vérifier que l'icône est affichée si vous souhaitez démarrer le four à distance à l'avenir.

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

Clock (horloge)

Ce réglage permet d'ajuster l'horloge du four. Appuyez sur la touche Settings (réglages) et sélectionnez Clock (horloge). Sélectionnez Set Clock (régler l'horloge) et suivez les instructions pour régler l'horloge. Cette fonction sert également à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures (12H) ou 24 heures (24H), ou encore masquer l'affichage de l'heure (Off). Appuyez sur la touche Settings (réglages), sélectionnez Set Clock (régler l'horloge), puis sélectionnez 12/24 hr ou On/Off (affiché/masqué).

Bluetooth® - Chef Connect

Il s'agit d'une fonction BluetoothMD utilisable avec les autres produits compatibles Chef Connect, comme des fours à microondes avec hotte intégrée ou des hottes de cuisinière. Pour jumeler ces produits, appuyez sur la touche Settings (réglages) et sélectionnez BluetoothMD. Sélectionnez Pair (jumeler) et suivez les instructions accompagnant le produit Chef Connect à jumeler. La cuisinière annulera le mode de jumelage après deux minutes si aucun dispositif à associer n'est détecté. Sélectionnez Remove (supprimer) pour confirmer que le produit est jumelé ou pour le désassocier de la cuisinière. La sonde de cuisson de précision peut également être jumelée à l'aide de la fonction BluetoothMD.

Auto Conv (conversion automatique)

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection et le rôtissage à convection, la fonction de conversion automatique Auto Recipe convertira automatiquement les températures de cuisson normale programmées en températures de cuisson à convection. Notez que cette option ne convertit pas les températures. L'affichage de l'horloge peut être activé (On) ou désactivé (Off). Sélectionnez Settings (réglages), l'option Auto Conversion (conversion automatique) est la 5e option et apparaît sur le premier affichage des réglages. Sélectionnez Auto Conversion (conversion automatique) et suivez les instructions pour activer ou désactiver cette fonction.

Auto Off (arrêt automatique)

Cette fonction permet d'arrêter le four après 12 heures de fonctionnement continu. Elle peut être activée ou désactivée. Sélectionnez Settings (réglages), More (plus) et Auto Off (arrêt automatique) pour activer ou désactiver cette fonction.

Sound (son)

Vous pouvez ajuster le volume et le type d'alarme sonore utilisés par votre appareil. Sélectionnez Settings (réglages), More (plus) et Sound (son). Suivez les instructions ajuster le volume ou pour commuter entre les tonalités d'alerte continues et uniques. Si la fonction est réglée à un son continu, il faut appuyer sur une touche pour l'interrompre. Le volume de la tonalité du four peut être réglé. La commande émet un son au nouveau volume choisi chaque fois que ce dernier est modifié.

F/C (Fahrenheit ou Celsius)

Les commandes du four sont réglées en degrés Fahrenheit (F), mais vous pouvez les modifier pour utiliser les degrés Celsius (C). Sélectionnez Settings (réglages), More (plus) et F/C pour commuter entre le type d'affichage de la température.

Ajustement de la température du four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson au four et à convection jusqu'à 35 °F (20 °C) plus chaude ou plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage modifie les modes de cuisson au four et à convection. Il ne change pas les modes de fermentation ou de nettoyage. Sélectionnez Settings (réglages) et Oven Adjust (ajustement du four), puis sélectionnez More Heat (température plus élevée) ou Less Heat (température moins élevée), et appuyez sur Save (enregistrer). (Pour les fours doubles, utilisez le menu pour sélectionner Upper Oven [four supérieur] ou Lower Oven [four inférieur] correspondant au four à régler.)

Oven Info (information sur le four)

Sélectionnez Settings (réglages), More (plus) et Oven Info (information sur le four) pour activer ou désactiver cette fonction. Ce paramètre affiche le numéro de modèle de l'appareil et la version du logiciel.

Mode Sabbath

La fonction du mode sabbat est conforme aux normes énoncées par Star K. Certaines de ces normes, que l'utilisateur pourra remarquer, comprennent la désactivation des signaux sonores, la désactivation des lampes de four et un délai d'environ 30 secondes à une minute sur les changements d'affichage. Seule la cuisson continue ou la cuisson minutée est autorisée en mode sabbat. La cuisson en mode sabbat est un processus en deux étapes : vous devez d'abord régler la cuisinière en mode sabbat, puis régler le mode de cuisson.

Activer le mode sabbat

Appuyez sur la touche Settings (réglages), sélectionnez Sabbath (sabbat) puis Turn on (mettre en marche). Un crochet fermant («] ») s'affichera pour indiquer que le four est en mode sabbat. L'heure ne sera plus affichée sur l'appareil. La cuisson continue ou une cuisson minutée peut maintenant être programmée.

Démarrer une cuisson continue

1. Appuyez sur la touche Bake (cuisson au four). (Pour les fours doubles, cela fait fonctionner le four supérieur. Si vous souhaitez utiliser le four inférieur, appuyez sur Lower Oven [four inférieur], puis sur Bake [cuisson au four].)

2. Si la température de cuisson désirée est de 350 °F (176,7 °C), appuyez sur Start/enter (départ/entrer). Si vous désirez utiliser une autre température de cuisson, appuyez sur les touches numériques de 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer). Reportez-vous à l'illustration ci-dessous pour déterminer à quelle touche correspondent les différentes températures pré-réglées.

Après un certain délai, un second crochet («] [») s'affichera pour indiquer que le four est en mode de cuisson.

Température (°F)	1	2	3
	200	250	300
Temps (heures)	4	5	6
	325	400	2h
	7	8	9
	2.5h	3h	3.5h
	Lock Controls	0	Start Enter
	Hold 3 Sec		Wake
		4h	

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

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

Réglage de la température du four

1. Appuyez sur Bake (cuisson au four) (ou appuyez sur Lower Oven [four inférieur], puis sur Bake [cuisson au four] pour le four inférieur dans le cas d'appareil à deux fours). Ensuite, appuyez sur les touches numériques de 1 à 5 pour sélectionner une autre température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer).

2. Comme aucune rétroaction ne sera donnée lors du 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 (cuisson au four).

2. Si vous désirez utiliser une température de cuisson de 350 °F (176,7 °C), appuyez sur les touches numériques de 6 à 0 pour sélectionner une durée de cuisson. Si vous désirez utiliser une température de cuisson autre que 350 °F (176,7 °C), appuyez sur les touches numériques de 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis sélectionnez une durée de cuisson. Reportez-vous à l'illustration de cette page pour déterminer à quelle touche correspondent les différentes températures et durées de cuisson.

3. Appuyez sur la touche Start/Enter (départ/entrer) Après un certain délai, un second crochet («] [») s'affichera pour indiquer que le four est en mode de cuisson. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, un seul crochet («] ») sera de nouveau affiché pour indiquer que le four n'est plus en mode de cuisson. Aucun signal sonore ne se fera entendre lorsque le temps de cuisson sera terminé.

Quitter le mode sabbat

Quitter le mode sabbat ne devrait être fait qu'après la période du sabbat.

1. Appuyez sur Cancel/Off (annuler/arrêt) pour mettre fin à tout mode de cuisson qui pourrait être en cours d'exécution.

2. Appuyez sur la touche Settings (réglages) jusqu'à ce que Sabbath Mode off (mode sabbat désactivé) soit affiché.

Remarque sur les pannes de courant en mode sabbat

Si une panne de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, l'appareil reviendra au mode sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie, mais le four sera éteint même s'il était en mode de cuisson lorsque la panne de courant est survenue.

Grilles de four

Le four dispose un système de grilles qui se déplacent en douceur et sans bruit grâce à ses guides avec supports en plastique résistant aux températures élevées (Fig. 1).

Pour retirer la grille.

- 1.- Si c'est la première fois, retirez toujours les éléments d'emballage, les rubans et les cartons.
- 2.- Pour enlever la grille du four, tirez-la doucement jusqu'à l'arrêt de sécurité. Ensuite, soulevez-la environ 5 degrés et continuez à tirer pour la retirer du four. (Fig. 2)

⚠ ATTENTION

Lorsque le gril contient des contenants, ne le retirez jamais au-delà de sa limite de sécurité pour éviter les incidents avec vos aliments.

Pour mettre la grille en place.

- 1.- Pour remettre les grilles en place, choisissez le niveau souhaité.
- 2.- Orientez le système de glissières de la grille vers l'arrière. Alignez les glissières de la grille dans les espaces horizontales des échelles, de chaque côté du four (Fig 3).
- 3.- Lorsque vous placez la grille en position latérale, vérifiez que la grille est en place. Vérifiez que la position de verrouillage est activée, pour éviter de retirer la grille en complet.

figure. 1

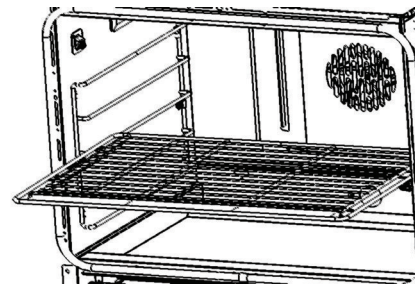
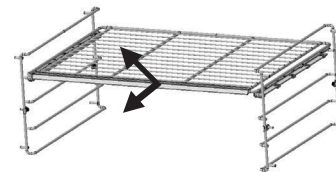
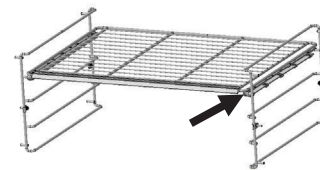


figure. 2



Tirer et soulever légèrement pour libérer l'arrêt de sécurité.

figure. 3

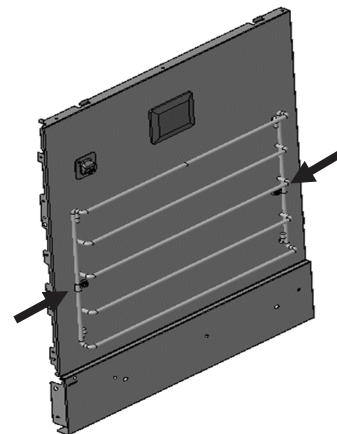


Introduisez la grille du four en la glissant vers l'arrière, orientez-la et poussez-la dans les guides latéraux.

⚠ AVERTISSEMENT

Échelles.

Il n'est pas recommandé de retirer les échelles en raison du dommage que cela peut causer au revêtement TEON™.



Papier en aluminium et revêtement de four

⚠ ATTENTION Il ne faut pas utiliser de papier en aluminium ou aucun revêtement dans le fond. Ceux-ci pourraient accumuler trop de chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager le produit, et présenter un risque de décharge électrique, de fumée ou d'incendie. Tout dommage causé par une mauvaise utilisation de ces articles n'est pas couvert par la garantie du produit.

Le papier en aluminium peut être utilisé sur une grille inférieure à plusieurs pouces sous la nourriture pour recueillir tout débordement de liquide. Il ne faut pas utiliser plus de papier en aluminium qu'il est nécessaire et il ne faut jamais recouvrir complètement une grille du four avec du papier en aluminium. Pour maintenir une bonne circulation de l'air, assurez-vous que le côté du papier est au moins 1,5 po des côtés de la cavité du four.

Ustensile

Directives pour le choix d'ustensile

La performance de cuisson est affectée par le matériel, le fini et la grosseur de l'ustensile de cuisson. Les plats foncés, revêtus ou ayant un fini mat, absorbent plus facilement la chaleur que les plats moins foncés ou ayant un fini brillant. La nourriture cuite dans les plats qui absorbent plus la chaleur pourrait être plus dorée, plus croustillante et avoir une croûte plus épaisse. Si vous utilisez des ustensiles foncés et revêtus, vérifiez la nourriture plus tôt que le temps minimal de cuisson. Si vous n'obtenez pas les résultats désirés avec ce type d'ustensile, vous pouvez essayer de diminuer la température de 25 degrés Fahrenheit la prochaine fois. Les ustensiles ayant un fini brillant peuvent cuire de façon plus uniforme les pâtisseries comme les gâteaux et les biscuits. Les ustensiles en verre ou en céramique chauffent plus lentement, mais ils retiennent bien la chaleur. Ces types d'ustensiles fonctionnent bien pour les plats comme les tartes et les puddings au lait. Les ustensiles avec couche d'air isolante chauffent plus lentement et peuvent réduire le brunissage.

Cavité en acier inoxydable

⚠ ATTENTION IL NE FAUT PAS ranger aucun ustensile ou aucun autre objet dans le four. Ceux-ci pourraient endommager les surfaces à l'intérieur du four ou le système de grilles du four.

Modes de cuisson

Votre nouveau four offre de nombreux modes de cuisson pour vous aider à obtenir de meilleurs résultats. Ces modes de cuisson sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour des conseils sur la position des grilles à utiliser et des recommandations sur les modes de cuisson spécifiques à chaque type d'aliments.

Cuisson au four

Le mode de cuisson au four permet de cuire et de rôtir les aliments. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le four. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche Bake (cuisson au four), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer).

Maintien au chaud

Le mode de maintien au chaud est destiné à conserver la chaleur des aliments chauds. Couvrez les aliments qui doivent garder leur humidité, et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Aucun préchauffage n'est nécessaire. N'utilisez pas cette fonction pour faire chauffer des aliments froids. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Warm (maintien au chaud), puis sur la touche Start/Enter (départ/entrer).

Certains modèles peuvent également être munis de tiroirs réchauds. Trois réglages sont disponibles – utilisez le réglage High (élevé) pour les aliments tels que les ragoûts, les viandes et les pommes de terre; utiliser le réglage Medium (moyen) pour les aliments tels que les plats en casserole et les pizzas; utiliser le réglage Low (bas) pour les aliments tels que le pain, les gaufres et pour réchauffer la vaisselle allant au four.

Modes de cuisson au grill

Fermez toujours la porte ou le tiroir lorsque vous utilisez le grill. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez le grill. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez le grill: placer des aliments trop près de l'élément du grill ou du brûleur peut entraîner la formation de fumée, la projection d'éclaboussures et les gras peuvent s'enflammer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four si vous utilisez la cuisson au grill.

Gril à température élevée

Le mode de cuisson au grill à température élevée (Broil Hi) utilise la chaleur intense générée par l'élément ou le brûleur supérieur pour griller les aliments. Utilisez le mode de cuisson au grill Broil Hi (gril à température élevée) pour les pièces de viande plus minces et/ou lorsque vous souhaitez avoir une surface grillée et un intérieur saignant. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche Broil (gril), puis sur la touche Start/Enter (départ/entrer).

Gril à basse température

Le mode de cuisson au grill à basse température (Broil Lo) utilise une chaleur moins intense de l'élément ou du brûleur supérieur pour cuire à point les aliments tout en brunissant leur surface. Utilisez le mode de cuisson au grill Broil Lo (gril à basse température) pour les coupes de viande épaisses ou les aliments qui doivent être cuits à point. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez deux fois sur la touche Broil (gril), puis appuyez sur la touche Start/Enter (départ/entrer).

Modes de cuisson (suite)

Dynamic Bake (Cuisson dynamique)

Une façon plus rapide de cuisiner en moins de temps qu'un mode traditionnel. Avoir une excellente performance et une excellente apparence de cuisson. Sélection de la température de cuisson souhaitée. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Dynamic Bake et sélectionnez l'option 1 dans le menu, puis entrez une température avec les touches numériques, puis appuyez sur Start/Enter.

⚠ ATTENTION Vérifiez vos aliments à travers le hublot à tout moment pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

Dynamic Convection Bake (Cuisson par convection dynamique)

Quand vous commencez à utiliser la fonction cuisson par convection dynamique, vérifiez périodiquement vos aliments afin d'obtenir les résultats désirés. Ce mode utilise le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité et l'efficacité de la cuisson. Préchauffez toujours lorsque vous utilisez ce mode. Les temps de cuisson peuvent être légèrement plus longs quand il y a utilisation de plusieurs grilles en comparaison avec ce à quoi on s'attend pour une seule grille. Pour utiliser ce mode, appuyez la touche Dynamic Bake. Sélectionnez l'option 2 du menu Dynamic Conv Bake puis entrez la température désirée en utilisant les touches numériques et ensuite appuyez sur Start/Enter.

⚠ ATTENTION Vérifiez vos aliments à travers le hublot à tout moment pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

Frozen Snacks (mets congelés)

Les modes de cuisson Frozen Snacks (mets congelés) sont conçus pour cuire des aliments congelés tels que des pépites de pommes de terre, des frites et des collations et amusegueule similaires. La plupart des aliments cuiront dans les temps de cuisson recommandés sur les emballages. Réglez le temps de cuisson en fonction de vos préférences personnelles. Utilisez le mode de cuisson Frozen Snacks Single (mets congelés sur une seule grille) lorsque vous faites cuire des mets congelés sur une seule grille. Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage de ce mode de cuisson. Utilisez le mode de cuisson Frozen Snacks Multi (mets congelés sur plusieurs grilles) lorsque vous faites cuire des mets congelés sur deux grilles simultanément. Ce mode de cuisson comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à la cuisson sur plus d'une grille. Appuyez sur Options et sélectionnez Frozen (congelé), puis suivez les instructions affichées pour accéder à ce mode de cuisson.

Frozen Pizza (pizza congelée)

Les modes Pizza Frozen (pizza congelée) sont conçus pour cuire des pizzas congelées. La plupart des pizzas cuiront dans les temps de cuisson recommandés sur les emballages. Réglez le temps de cuisson en fonction de vos préférences personnelles.

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

Utilisez le mode de cuisson Frozen Pizza Multi (pizzas congelées sur plusieurs grilles) lorsque vous faites cuire plusieurs pizzas congelées sur deux grilles simultanément. Ce mode de cuisson comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à la cuisson sur plus d'une grille. Appuyez sur Options et sélectionnez Frozen (congelé), puis suivez les instructions affichées pour accéder à ce mode de cuisson.

Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries)

Le mode de cuisson Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries) est conçu pour la cuisson des gâteaux, du pain, des biscuits et d'autres aliments similaires sur une seule grille. Ce mode de cuisson permet d'obtenir un léger brunissement des aliments et un meilleur volume. Certains aliments peuvent nécessiter des temps de cuisson légèrement plus longs que lorsqu'ils sont cuits dans le mode de cuisson conventionnel. Appuyez sur Options et sélectionnez Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries) et suivez les instructions sur l'afficheur pour accéder à ce mode.

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Le mode de cuisson à convection est destiné à la cuisson simultanée de nombreux aliments déposés sur plusieurs grilles. Ce mode de cuisson utilise le déplacement de l'air produit par le ventilateur de convection pour uniformiser la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Conversion automatique Auto Recipe pour convection, par conséquent, il n'est pas nécessaire de régler la température lorsque vous utilisez ce mode. Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four. Les durées de cuisson peuvent être légèrement plus longues lors de l'utilisation de plusieurs grilles plutôt que d'une seule. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche Conv Bake (cuisson à convection), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer).

Convection Roast (rôtissage à convection)

Le mode de rôtiage à convection est destiné au rôtiage de pièces de viande sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise le déplacement de l'air produit par le ventilateur de convection pour améliorer le brunissement des aliments et réduire le temps de cuisson. Vérifiez les aliments avant la fin du temps de cuisson suggéré dans la recette, ou utilisez la sonde (voir la section « Sonde thermique » pour plus de détails). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche Conv Roast (rôtissage à convection), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer).

Sonde thermique

▲ AVERTISSEMENT

Consommer des aliments insuffisamment cuits peut entraîner une maladie d'origine alimentaire. Utilisez la sonde thermique en suivant les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent une température de cuisson sécuritaire minimale. Pour des recommandations concernant les températures minimales et sécuritaires des aliments, visitez le site Web au www.foodsafety.gov

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

Relevez toujours la température à plusieurs endroits dans l'aliment à l'aide d'un thermomètre pour aliment afin de vous assurer que toutes les portions de l'aliment ont atteint la température interne souhaitée.

Positionnement de la sonde thermique

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

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

Utilisation de la sonde thermique

La sonde thermique peut uniquement être utilisée en mode Cuisson au four, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection.

Utilisation de la sonde avec le préchauffage:

1. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson désiré (Bake [cuisson au four], Conv Bake [cuisson à convection] ou Conv Roast [rôtissage à convection]), puis entrez la température de cuisson à l'aide des touches numériques.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section «Positionnement de la sonde»).
3. Une fois que le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise en vous assurant qu'elle est complètement insérée. Faites attention, car les parois du four et la prise de sonde sont chaudes.

4. Lorsque la sonde est connectée, l'afficheur vous invite à entrer la température souhaitée pour les aliments. La température interne maximale que vous pouvez programmer est de 200 °F (93,3 °C).

Utilisation de la sonde sans préchauffage:

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section «Positionnement de la sonde »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du four.
3. Appuyez sur la touche Cook Mode (mode de cuisson) (Traditional Bake [cuisson traditionnelle], Convection Bake [cuisson à convection] ou Convection Roast [rôtissage à convection]), puis entrez la température de l'aliment à atteindre à l'aide des touches numériques. Appuyez sur Options et sélectionnez Probe (sonde thermique), puis suivez les instructions affichées pour entrer la température de l'aliment à atteindre.

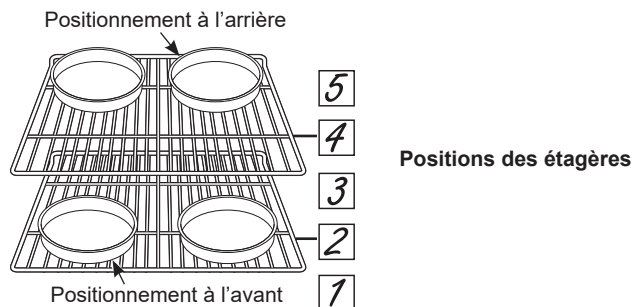
Consignes d'entretien de la sonde thermique

- Des dommages peuvent survenir à la prise de la sonde si vous utilisez une sonde différente de celle fournie avec la cuisinière.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans la viande/la prise ou les en retirez.
- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant sur son câble au moyen d'une pince. Vous risqueriez de l'endommager.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant d'insérer la sonde.
- Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

Guide de cuisson

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Produits de boulangerie et pâtisseries	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson au four Cuisson à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Assurez une circulation d'air adéquate.
Muffins façon boulangerie	Cuisson dynamique	3	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants.
Biscuits, biscuits, scones sur plusieurs grilles	Cuisson par convection Cuisson par convection dynamique	2 ou 3	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants. Assurez une circulation d'air adéquate
Pains à la levure	Fermentation	2 ou 3	Couvrez la pâte sans la serrer.
	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	3	
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Grillage à température élevée	5 (plate)	Utilisez une lèche-frite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le grillage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grillage.
Biftecks et côtelettes	Grillage à température élevée	5 (plate) ou 4 (coulissante)	Utilisez une lèche-frite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le grillage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grillage.
Rôtis	Cuire Cuisson dynamique Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuire Cuisson dynamique Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Grillage à basse température Cuisson au four	3	Si les aliments sont panés ou couverts de sauce, évitez le mode de cuisson au grillage à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le grillage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grillage.
Poitrines de poulet désossées	Grillage à basse température Cuisson au four	3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément ou le élément de grillage.
Dinde entière	Cuisson au four Rôtissage à convection	1	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson au four Rôtissage à convection	2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poisson	Grillage à basse température	5 (épais. de 1/2 po [1,3 cm] ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po [1,3 cm])	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le grillage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grillage.
Mets mijotés	Cuisson au four	3 ou 4	
Pizza Trattoria	Cuisson dynamique	2	Si vous utilisez de la pierre à pâtisserie, préchauffez-la en même temps que le four.
Pâtes au four	Cuire Cuisson dynamique	2 ou 3	Utilisez des ustensiles de cuisson adéquats
Lasagne	Cuire Cuisson dynamique	2 ou 3	Utilisez des ustensiles de cuisson adéquats
Friteuse à air			
Produits frais à base de pommes de terre	Air Fry (Friteuse à air)	2	Utilisez le panier à friture avec une lèche-frite sur la grille basse.
Poulet pané, poisson, croquettes, porc, légumes	Air Fry (Friteuse à air)	2	Utilisez le panier à friture avec une lèche-frite sur la grille basse.
Tortilla, chips de pita	Air Fry (Friteuse à air)	2	Utilisez le panier à friture avec une lèche-frite sur la grille basse.
Aliments préparés surgelés			
Pizza sur une seule grille	Frozen Pizza Single (pizza congelée sur une seule grille)	3	Placez la nourriture dans le four avant de démarrer le mode de cuisson.
Pizzas sur plusieurs grilles	Frozen Pizza Multi (pizzas congelées sur plusieurs grilles)	2 ou 3	Décalez les pizzas de gauche à droite, ne les placez pas directement les unes sur les autres.
Produits à base de pommes de terre, croquettes de poulet, apéritifs sur grilles individuelles	Frozen Snacks Single (mets congelés sur une seule grille) Air Fry (Friteuse à air)	2 ou 3	Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour plus de brunissement/de croustillant ; utilisez des ustensiles de cuisine brillants pour les dorer
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Frozen Snacks Multi (mets congelés sur plusieurs grilles)	2 ou 3	Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour des aliments plus dorés et croustillants; utilisez des ustensiles de cuisson brillants pour réduire le brunissement.

* Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 3 et 5. Décalez les moules comme le montre l'illustration de façon à ce qu'ils ne soient pas un au-dessus de l'autre. Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à l'adresse www.IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



Nettoyage de la cuisinière – Extérieur

Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'arrêt et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer la cuisinière



⚠ AVERTISSEMENT

Si votre cuisinière doit être déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner le basculement de la cuisinière, ce qui pourrait causer de brûlures graves, voire la mort, aux enfants ou adultes à proximité. Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'arrêt et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer la cuisinière.

Verrouillage des commandes

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver les touches avant le nettoyage.

Reportez-vous à la fonction de verrouillage des commandes de la section « Commandes du four » de ce manuel.

Essayez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre.

Nettoyez les taches tenaces avec de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais d'abrasif, quel qu'il soit.

Réactivez les touches après le nettoyage.

Tableau de commande

Il est judicieux de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir.

N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyant pour four sur le tableau de commande. Ils endommageraient son revêtement, y compris l'acier inoxydable noir.

Surfaces extérieures du four

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer en plastique ou de poudre à récurer pour nettoyer l'extérieur ou l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez le four à l'eau claire et asséchez-le avec un chiffon doux et propre. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante et qu'elles ne sont pas exposées aux rayons directs du soleil.

Si une tache persiste sur les garnitures des événements, utilisez un nettoyant abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats. Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez-les et rincez-les.

Surfaces peintes

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

N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, de poudre nettoyante, de laine d'acier ou d'abrasif fort sur les surfaces peintes, y compris l'acier inoxydable noir.

Surfaces en acier inoxydable sauf cavité du four

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface. Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft CleanserMC permettent d'éliminer la rouille, le ternissement et les petits défauts de la surface du four. Utilisez uniquement les nettoyants liquides sans granule et frottez dans le sens du grain avec une éponge douce et humide.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable.

Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable. Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris les nettoyants pour appareils électroménagers en acier inoxydable ou les produits de polissage, consultez les sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

Nettoyage de la cuisinière – Intérieur

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

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

Nettoyage manuel

Notre cavité inoxydable est recouverte de TEON™ afin de préserver l'aspect initial tout au long de sa vie utile, réduisant le jaunissement au maximum.

Il est important de suivre les étapes de nettoyage ci-dessous pour la cavité revêtue de TEON™.

1. Vérifiez que la cavité n'est pas chaude.
2. Ajouter de l'eau et des dégraissants détergents qui **NE CONTIENNENT PAS DE SOUDE CAUSTIQUE** (hydroxyde de sodium).

3. Utilisez une éponge ou une fibre non abrasive pour éliminer les résidus alimentaires collés à la cavité, toujours dans le sens du brossage de l'acier inoxydable. **NE PAS** utiliser de fibres vertes ou métalliques.

4. Pour les taches difficiles à enlever, ajoutez de l'eau chaude et laissez tremper 5 minutes, puis répétez le processus.

5. Enlevez l'excès d'eau savonneuse avec un chiffon propre.

Déchets collés

1. Laissez le poêle refroidir.
2. Placez de l'eau chaude savonneuse dans une éponge ou une fibre non abrasive sur les résidus que vous souhaitez éliminer.
3. Enlevez l'excès d'eau savonneuse avec un chiffon propre.

Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur est conçue pour nettoyer les saletés légères dans votre four à une température inférieure à celle de l'autonettoyage. Utilisation de la fonction de nettoyage à la vapeur:

1. Allumez le four à la température ambiante.
2. Enlevez tout excédent de saleté et d'huile du four.
3. Versez une tasse d'eau dans le fond du four.
4. Fermez la porte.

5. Appuyez sur la touche Upper Oven (four supérieur) ou Lower Oven (four inférieur), appuyez sur la touche Clean (nettoyage), sélectionnez Steam Clean (nettoyage à la vapeur), puis appuyez sur la touche Start/Enter (départ/entrer).

Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle de nettoyage à la vapeur d'une durée de 30 minutes. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, enlevez tout excédent d'eau et essuyez la saleté gorgée d'humidité qui se trouve sur les parois et la porte à l'aide d'une éponge.

Grilles

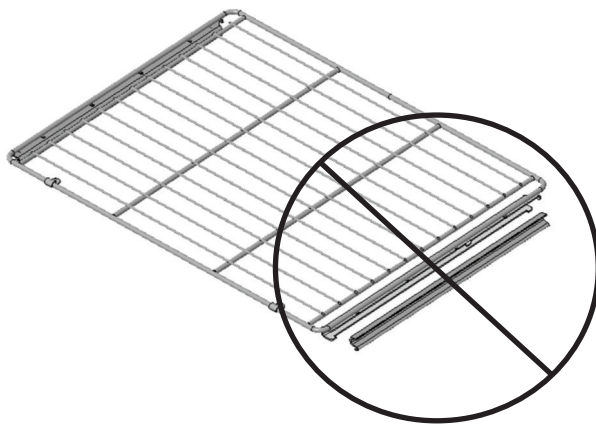
Toutes les grilles peuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse.

Les grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissées cavité pendant le cycle de nettoyage automatique.

Les grilles peuvent être plus difficiles à glisser, surtout après l'autonettoyage. Mettre de l'huile légume sur un chiffon humide ou une serviette en papier et frottez-le extrémités gauche et droite.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour nettoyer le grill, NE retirez PAS les guides



Nettoyage de la surface de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

Utilisez **UNIQUEMENT** le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD sur la surface de cuisson en verre. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces. Pour entretenir et protéger le dessus de votre surface de cuisson en verre, suivez les instructions ci-dessous:

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage.
2. Une utilisation quotidienne du nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD préservera l'aspect neuf de votre surface de cuisson.
3. Secouez bien la bouteille de la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD directement sur la surface de cuisson.

4. Utilisez un essuie-tout ou un tampon nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD pour nettoyer le dessus de la surface de cuisson.

5. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tout résidu de nettoyage. Le rinçage est inutile.



REMARQUE: Il est très important de **NE PAS FAIRE CHAUFFER** la surface de cuisson avant qu'elle n'ait été complètement nettoyée.

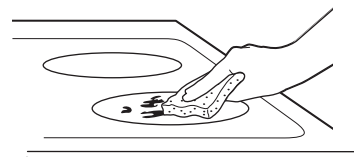
Nettoyez votre surface de cuisson après chaque renversement ou éclaboussure d'aliments. Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

Résidus brûlés

REMARQUE: Votre surface de cuisson en verre peut être **ENDOMMAGÉE** si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.

1. Laissez la surface de cuisson refroidir complètement.
2. Étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD sur toute la zone de résidus brûlés.
3. À l'aide du tampon nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD, frottez les résidus en appuyant, le cas échéant.
4. Si des résidus subsistent, répétez les étapes décrites ci-dessus si besoin est.

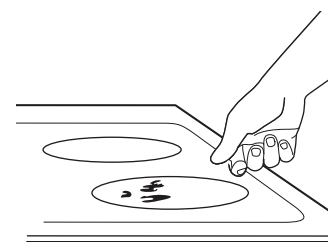
5. Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD et un essuie-tout.



Utilisez un tampon nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD.

Résidus tenaces, brûlés

1. Laissez la surface de cuisson refroidir complètement.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple, orienté à 45° par rapport à la surface en verre, et grattez les résidus. Il est nécessaire d'appuyer sur le grattoir à lame de rasoir pour décoller le résidu.
3. Après avoir frotté avec le grattoir, étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD sur toute la zone de résidus brûlés. Utilisez le tampon nettoyant CERAMA BRYTEMD pour retirer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD et un essuie-tout.



Le grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD ainsi que tous les produits recommandés sont disponibles auprès de notre Centre des pièces de rechange. Reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

REMARQUE: N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre (suite)

Traces métalliques et rayures

1. Prenez soin de ne pas faire glisser les casseroles et autres ustensiles sur votre surface de cuisson. Cela laisserait des traces métalliques sur le dessus de la surface de cuisson. Vous pouvez enlever ces traces avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD et le tampon nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD.
2. Si vous laissez l'eau contenue dans des ustensiles de cuisson possédant un fin revêtement en aluminium ou en cuivre bouillir jusqu'à s'évaporer complètement, leur revêtement pourrait laisser des marques noires sur la

surface de cuisson. Ces marques devraient être immédiatement enlevées (avant de faire de nouveau chauffer la surface de cuisson) ou elles pourraient devenir indélébiles.

REMARQUE: Vérifiez bien que le fond de vos ustensiles est lisse. Dans le cas contraire, ils risqueraient d'endommager la surface de cuisson.

Dommages causés par les préparations sucrées et le plastique fondu

Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes pour éviter de causer des dommages permanents à la surface vitrée. Les éclaboussures des préparations sucrées (comme les confitures, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent provoquer la corrosion de la surface de cuisson (non couverte par la garantie) à moins qu'ils ne soient éliminés lorsqu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes.

Veillez à utiliser un grattoir à lame de rasoir neuve et tranchante.

N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

1. Arrêtez tous les éléments de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. À l'aide d'un gant isolant:
 - a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple pour déplacer la préparation renversée vers une zone froide de la surface de cuisson.
 - b. Enlevez l'aliment renversé avec des feuilles d'essuie-tout.

3. Tout résidu de l'aliment renversé devrait être laissé sur la surface de cuisson jusqu'à ce que celle-ci ait refroidi.

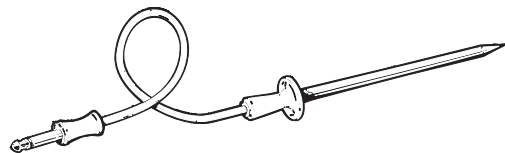
4. Ne réutilisez pas les éléments de surface avant que tous les résidus aient été complètement nettoyés.

REMARQUE: Si de la corrosion ou une indentation est déjà visible sur le verre de la surface de cuisson, celui-ci devra être remplacé. Dans ce cas, il faudra faire appel au service de réparation.

Sonde thermique

La sonde thermique peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer imbibé de savon. Laissez la sonde thermique refroidir avant de la laver. Frottez les taches rebelles avec un tampon à récurer imbibé de savon, rincez et séchez. Pour commander des sondes thermiques Additionnelles, reportez-vous aux sections «Accessoires» et «Service à la clientèle» à la fin de ce manuel.

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



Tiroir

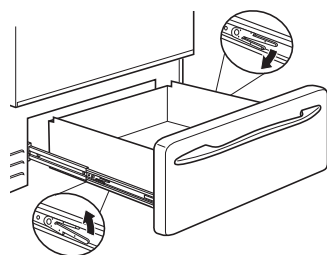
Tiroir-réchaud amovible

REMARQUE: Pour les modèles à tiroir-réchaud électrique, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au tableau de distribution du domicile (fusible ou disjoncteur) avant de procéder au réglage, au nettoyage ou à une réparation. Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir-réchaud est froid.

La plus grande partie du nettoyage peut se faire avec le tiroir en place. Cependant, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus minutieux est nécessaire. Utilisez de l'eau tiède savonneuse pour bien nettoyer.

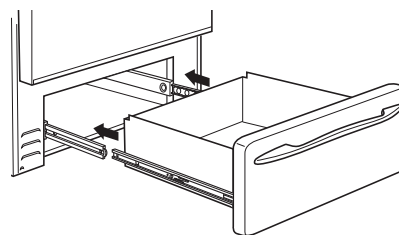
Pour enlever le tiroir:

1. Tirez le tiroir vers vous jusqu'à sa butée d'arrêt.
2. Ramenez le dispositif de dégagement du rail gauche vers le haut et celui du rail droit vers le bas tout en tirant le tiroir pour le dégager.



Pour remettre le tiroir en place:

1. Placez le rail gauche du tiroir sur le guide intérieur du rail gauche et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.
2. Placez le rail droit du tiroir sur le guide intérieur du rail droit et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.
3. Poussez le tiroir jusqu'au fond.



Lampe du four

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU D'INCENDIE:** Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation du four au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

⚠ ATTENTION **RISQUE DE BRÛLURE:** L'ampoule et le couvre-ampoule en verre doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher le verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide peut causer des brûlures.

REMARQUE: Le couvre-ampoule ne doit être enlevé que lorsqu'il est froid. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvre-ampoule.

Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation de la cuisinière au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Laissez l'ampoule refroidir entièrement avant de la retirer. Pour votre sécurité, ne touchez pas l'ampoule chaude avec un chiffon humide. Le cas échéant, l'ampoule pourrait se briser.

Retrait de l'ampoule:

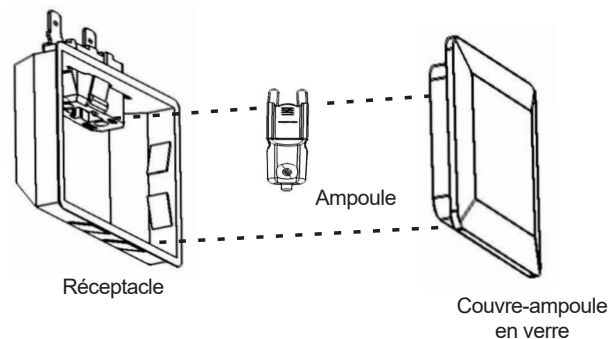
Avec votre main, prenez délicatement les côtés du cache en verre et tirez-le vers l'extérieur du côté.

Remplacement de l'ampoule:

Installez une nouvelle ampoule halogène G9 de 25 watts. Placez les languettes des ampoules dans les rainures de la douille. Avec vos doigts appuyez légèrement jusqu'à ce qu'il soit stable.

REMARQUE:

- Utilisez une ampoule halogène G9 de 25 W.
- Rebranchez l'alimentation électrique au four une fois la nouvelle ampoule est installée.
- Pour un meilleur éclairage du four, nettoyez fréquemment le couvercle en verre à l'aide d'un chiffon humide. Ce devrait être fait lorsque le four est complètement refroidi.



Porte du four

Retrait de la porte du four

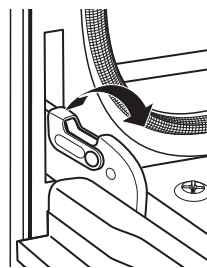
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour enlever la porte:

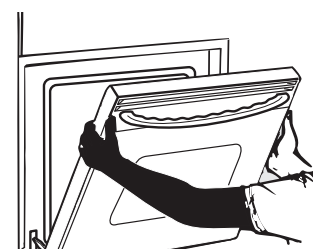
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les verrous de charnières à bonne distance du cadre du four, en position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 6 po (15,2 cm) du cadre du four.
5. Soulevez la porte en la dégageant du four jusqu'à ce que les bras de charnière sortent des fentes du cadre de four.

Pour remettre la porte en place:

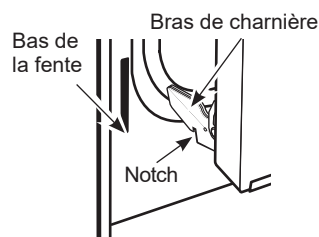
1. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
2. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches du bras de la charnière gauche sur le bas des fentes de la charnière gauche. Les encoches du bras de la charnière doivent être bien en place, dans le bas des fentes. Répétez la même procédure du côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les encoches des charnières ne reposent pas correctement sur le bas des fentes. Soulevez la porte et répétez l'étape précédente.
4. Remettez le verrou de charnière en place vers le bas, en position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.



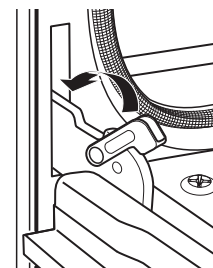
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les déverrouiller.



Position de retrait



Faites reposer l'encoche sur le bas de la fente de la charnière.



Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas pour les verrouiller.

Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement ou les paramètres de puissance clignotent	La casserole n'est pas positionnée correctement.	Disposez la casserole au centre de la zone de cuisson.
	La casserole ne repose pas complètement sur la surface vitrée.	La casserole doit être plate.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Couvrez la casserole avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur désirée soit obtenue.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que les commandes sont réglées correctement. Appuyer sur la touche On (mise en marche), puis sur + ou -.
Les paramètres de la surface de cuisson ont été modifiés ou se sont éteints de façon inattendue.	Température élevée de la table de cuisson.	Laissez le ventilateur interne refroidir la surface de cuisson. Vérifiez si la casserole est bien sèche.
Rayures (pouvant ressembler à des fissures) sur la surface de cuisson en verre.	Utilisation de méthodes de nettoyage inadéquates.	Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minimes deviendront moins visibles avec le temps en raison du nettoyage.
	Ustensiles avec fond inadéquat ou à fond rugueux, ou présence de grains (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson. Vous avez fait glisser un ustensile sur la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles est propre avant de vous en servir et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Traces de décoloration sur la surface de cuisson.	Aliments renversés et non nettoyés avant réutilisation.	Consultez la section « Nettoyage de la surface de cuisson en verre ».
	Surface chaude sur un modèle à verre de couleur claire.	Cela est normal. Une décoloration peut apparaître lorsque la surface est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface.	La surface de cuisson est entrée en contact avec du plastique lorsqu'elle était chaude.	Reportez-vous à la rubrique « Surface en verre: dommages permanents potentiels » de la section « Nettoyage de la surface de cuisson en verre ».
Picots (ou bosses) sur la surface de cuisson.	Préparation chaude sucrée, renversée sur la surface de cuisson.	Appelez un technicien qualifié pour remplacer la Surface de cuisson.
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. REMARQUE: Ce réglage modifie les modes de cuisson au four et à convection. Il n'a pas d'incidence sur la cuisson au gril et aux fonctions de nettoyage.
Les aliments ne cuisent pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Réglages ».
	Substitution d'ingrédients.	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
Température du four trop chaude ou trop froide	Température du four trop chaude ou trop froide	Reportez-vous à la section « Réglages ».
Les aliments ne grillent pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Les commandes du four sont mal réglées. Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	La sonde est branchée dans la prise du four.	Débranchez et retirez la sonde du four.

Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Les aliments ne grillent pas correctement.	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèche-frite ou la grille n'est pas installé selon les recommandations	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèche-frite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner.	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Réglages »
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Réglages ».
Bruits de crépitement ou de craquement.	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre cuisinière fait alterner les éléments chauffants en activant et désactivant les relais pour maintenir la température du four.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section «UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Commandes du four ».
La porte du four est tordue.	La porte est mal positionnée.	La porte du four étant amovible, elle se déplace parfois lors de l'installation. Pour redresser la porte, réinstallez-la. Reportez-vous à la rubrique «Retrait de la porte du four» de la section «Entretien et nettoyage».
La lampe du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La touche du tableau de commande contrôlant l'ampoule est défectueuse.	Appelez le service de réparation
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section «ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Cuisinière-Intérieur».
	La sonde est branchée dans la prise du four.	Retirez la sonde du four.
Le nettoyage à la vapeur du four ne fonctionne pas.	HOT (chaud) clignote sur l'afficheur.	Laissez le four refroidir à la température de la pièce et reprogrammez-le
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage à la vapeur.
	La porte du four n'est pas fermée	Assurez-vous de fermer la porte pour démarrer le cycle de nettoyage à la vapeur.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage.	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant LOCKED (verrouillé) s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Fumée excessive en mode de cuisson au gril.	Les aliments sont trop près du brûleur.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage.	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage.	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section «ENTRETIEN ET NETTOYAGE : Cuisinière – Intérieur ».
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
Le message «LOCK DOOR» (verrouiller la porte) clignote sur l'afficheur.	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte est ouverte.	Fermez la porte du four.

Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
DOOR LOCK (porte verrouillée) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four.	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir.
La lettre «F-» suivie d'un chiffre ou d'une lettre clignotent sur l'afficheur.	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'afficheur est vide.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge n'est pas en fonction	Reportez-vous à la section « Réglages ».
Le four ou la surface de cuisson ne resteront pas allumés.	Erreur de fonctionnement.	Coupez l'alimentation pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le problème se répète, appelez le service de réparation.
Coupure de courant, l'heure clignote.	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'événement.	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section «ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Cuisinière-Intérieur».
Forte odeur.	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit du ventilateur	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Cela est normal. Le ventilateur est conçu pour fonctionner par intermittence pour procurer une cuisson égale. Le ventilateur de convection fonctionne pendant la partie préchauffage d'un cycle de cuisson. Le ventilateur s'arrête une fois le four chauffé à la température réglée. Cela est normal.
	Un ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Cela est normal. Le ventilateur se met en marche et s'arrête pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température.	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex.: cuisson à convection)
L'affichage clignote	Coupure de courant.	Remettez l'horloge à l'heure
Un signal sonore est émis après la programmation de la durée de cuisson ou l'heure de départ.	Vous avez oublié d'entrer la température de cuisson ou la durée de nettoyage.	Appuyez sur la touche Bake (cuisson au four) et entrez la température désirée.
De la vapeur s'échappe de l'événement.	Lorsque vous utilisez les fours, il est normal de voir de la vapeur s'échapper des événements de four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmentent, plus la vapeur dégagée est importante.	Cela est normal.
Le tiroir-réchaud ne fonctionne pas.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur
	Les commandes du four sont mal réglées	Reportez-vous à la section «UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Commandes du four

Garantie de la cuisinière électrique de Café

cafeappliances.ca

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le cafeappliances.ca/service. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

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

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

Ce que Café ne couvre pas:

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les produits de nettoyage autres que les crèmes et tampons recommandés.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les projections incrustées de préparations sucrées ou le plastique fondu qui ne sont pas nettoyés selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie 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 les consommateurs de votre région ou de votre province.

**Garantie: MC Commercial Inc. Suite 300, 5420 North
Service Road, Burlington, Ontario, L7R 5B6**

Garanties prolongées: Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps à cafeappliances.ca/extended-warranty

Le service à la clientèle Café sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

Café propose une panoplie d'accessoires qui permettent d'améliorer votre expérience de cuisson et de nettoyage!

Reportez-vous à la page du service à la clientèle pour obtenir les numéros de téléphone et des informations sur le site Web.

Les produits suivants, et d'autres, sont offerts:

Accessoires

Boutons et poignées de commande avant.

Petite lèchefrite (8¾ po x 1¼ po x 13½ po) (22,2 cm x 3,2 cm x 34,3 cm)

Grande lèchefrite (12¾ po x 1¼ po x 16½ po) (32,4 cm x 3,2 cm x 41,9 cm)

Très grande lèchefrite (17¾ po x 1¼ po x 19½ po) (43,2 cm x 3,2 cm x 48,9 cm)

Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShineMC pour acier inoxydable

Nettoyant pour électroménager en acier inoxydable CERAMA BRYTEMD

Tampons pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

Nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

Grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

Ensemble (l'ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

* La grande lèchefrite ne convient pas aux cuisinières de 20 po/24 po (50,8 cm/61 cm).

** La très grande lèchefrite ne convient pas aux fours encastrés de 24 po (61 cm), aux cuisinières encastrables de 27 po (68,6 cm) ou aux cuisinières de 20 po/24 po (50,8 cm/61 cm).

Service à la clientèle

Site Web des Café

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

Enregistrer votre appareil

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

Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation Café, il suffit de nous contacter. Demandez une réparation en ligne, peu importe la journée! C'est pratique! Au Canada: cafeappliances.ca/service

Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Café et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle Café sera toujours disponible après expiration de votre garantie. Au Canada: cafeappliances.ca/extended-warranty

Connectivité à distance

Pour demander de l'aide concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), appelez GE Appliances Connected Home Support au 800.220.6899. Visitez notre site Web à cafeappliances.com/connect

Pièces et accessoires

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

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

Pour nous joindre

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

Au Canada: Directeur, Relations avec les clients MC Commercial Inc. bureau 300, 5420 chemin North Service, Burlington,
Ontario, L7R 5B6

cafeappliances.ca/connect