



DISTINCT BY DESIGN™

Owner's Manual

Direct Air Convection Built-In Electric Wall Oven

Models: CTS90DP - 30" Single Wall Oven
CTD90DP - 30" Double Wall Oven

Contents

Safety Information	3	Care And Cleaning	
Using the Oven		Oven	16
Single Wall Oven Controls	6	Oven Racks	17
Double Wall Oven Controls	7	Probe	17
Special Features	8	Oven Light	18
Sabbath	10	Oven Doors	18
Oven Racks	11	Troubleshooting Tips	19
Aluminum Foil and Oven Liners	12	Limited Warranty	22
Cookware	12	Accessories	23
Cooking Modes	13	Consumer Support	24
Probe	14		
Cooking Guide	15		

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label on the side trim or on the front of the (lower) oven behind the oven door.

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.

▲WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Before performing any service, 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 in cabinets above an oven - children climbing on the oven 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 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 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 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 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 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.

▲WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

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

- Do not store or use flammable materials in or near an oven, 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 oven. Grease in the oven or near the oven may ignite.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠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.
- 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.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven.

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- 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.
- Pulling out the standard racks to their stop-locks or the extension rack to its fully open position is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or 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.

⚠WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before self-cleaning the oven, remove shiny silver colored oven racks (on some models), the probe, any aluminum foil, and any broiler pan, grid, and other cookware. Only porcelain coated oven racks may be left in the oven.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

The remote enable equipment installed on this oven 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

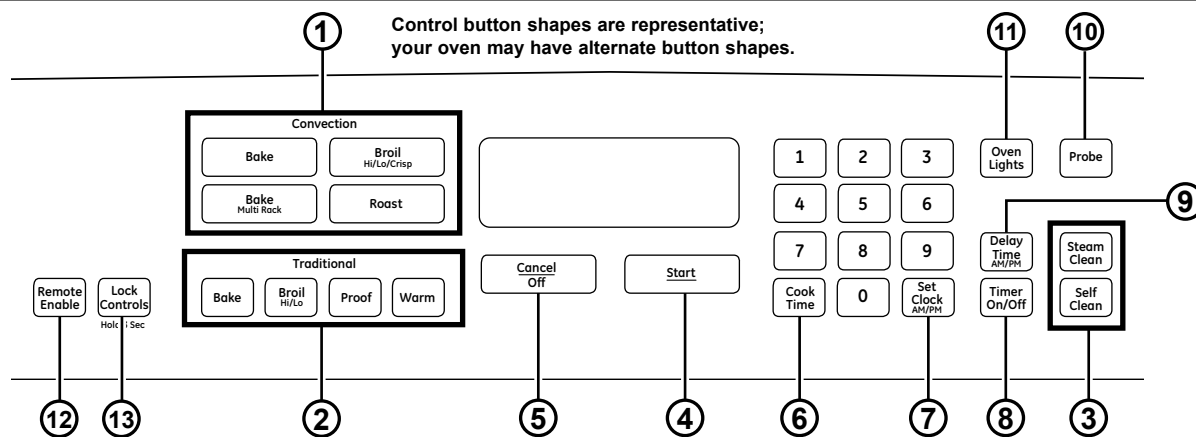
Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

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

Single Wall Oven Controls



- Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Bake, Bake Multi Rack, Roast, Broil Hi, Broil Lo, and Broil Crisp. See the Cooking Modes section for more information.
- Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi, Broil Lo, Proof and Warm. See the Cooking Modes section for more information.
- Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
- Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
- Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
- Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad, use the number pads to **program a cooking time in hours and minutes**, then press **Start**. This can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, Convection Bake Multi, and Convection Roast.
- Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Clock** pad and the number pads to program the clock. Make sure to select **AM** or **PM**. Press **Start** to save the time.
- Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and the number pads to **program the time in hours and minutes**. Press the **Start** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer** pad.
- Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Time** pad and use the number pads to program the time of day for the oven to turn on. Press the desired cooking mode and temperature then press **Start**. A cook time may also be programmed if desired. This can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, Convection Bake Multi Rack, Convection Roast and Self-Clean.

NOTE: When using the delay time feature, 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.

- Probe:** Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, program the cooking mode, and program the probe temperature. See the Cooking Modes section for more information. The probe can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, and Convection Roast.
- Oven Light(s):** Turns the oven light(s) on or off.
- Remote Enable (on some models):**

CONNECTING YOUR OVEN

Off - Oven is not connected. Open the app then press and hold **Remote Enable** pad for 5 seconds to begin the connecting process.

Slow flash - Oven is in discovery mode and looking for a network.

Rapid flash - An error occurred during the connecting process.

Solid - Oven is connected to the network and can be remotely controlled by a connected mobile device when in operation, but it cannot be started remotely.

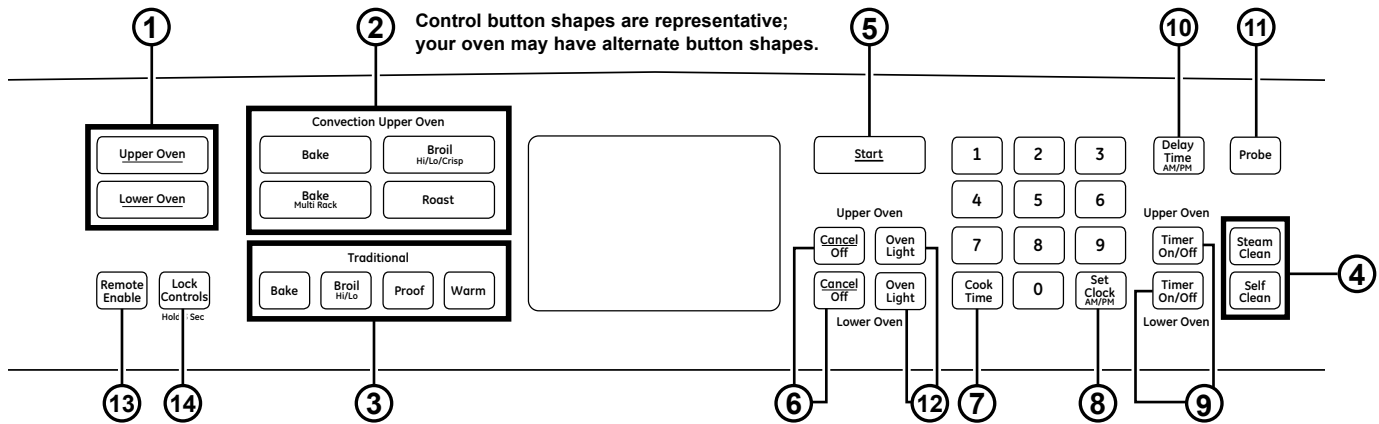
REMOTE STARTING YOUR OVEN

To be able to start the oven remotely, press the **Remote Enable** pad and the **REMOTE** icon will turn on in the display. The oven can now be remotely started with a connected device. Opening an oven door or turning off the oven will turn off the **REMOTE** icon. The **REMOTE** icon must be lit to start the oven remotely. The **REMOTE** icon is not required to change the oven settings or to turn the oven off.

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

- Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Lock Controls** pad for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.

Double Wall Oven Controls



1. **Upper Oven and Lower Oven:** Designates which oven to use. Press the **Upper Oven** or **Lower Oven** pad to select an oven, then press the desired cooking mode pad. The oven control will default to the upper oven.
2. **Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Bake, Bake Multi Rack, Roast, Broil Hi, Broil Lo, and Broil Crisp. See the Cooking Modes section for more information.
3. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi, Broil Lo, Proof and Warm. See the Cooking Modes section for more information.
4. **Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
5. **Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
6. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
7. **Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad, use the number pads to **program a cooking time in hours and minutes**, then press **Start**. This can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, Convection Bake Multi, and Convection Roast.
8. **Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Clock** pad and the number pads to program the clock. Make sure to select **AM** or **PM**. Press **Start** to save the time.
9. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and the number pads to **program the time in hours and minutes**. Press the **Start** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer** pad.
10. **Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Time** pad and use the number pads to program the time of day for the oven to turn on. Press the desired cooking mode and temperature then press **Start**. A cook time may also be programmed if desired. This can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, Convection Bake Multi Rack, Convection Roast and Self-Clean

NOTE: When using the delay time feature, 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.

11. **Probe:** Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Select upper or lower, insert the probe, program the cooking mode, and program the probe temperature. See the Cooking Modes section for more information. The probe can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, and Convection Roast.
12. **Oven Light(s):** Turns the oven light(s) on or off.
13. **Remote Enable (on some models):**

CONNECTING YOUR OVEN

Off - Oven is not connected. Open the app then press and hold **Remote Enable** pad for 5 seconds to begin the connecting process.

Slow flash - Oven is in discovery mode and looking for a network.

Rapid flash - An error occurred during the connecting process.

Solid - Both ovens are connected to the network and can be remotely controlled by a connected mobile device when in operation, but cannot be started remotely

REMOTE STARTING YOUR OVEN **REMOTE**

To be able to start the oven remotely, press the **Remote Enable** pad and the **REMOTE** icon will turn on in the display. Either oven can now be remotely started with a connected device. Opening any oven door or turning off either oven will turn off the **REMOTE** icon. The **REMOTE** icon must be lit to start the oven remotely. The **REMOTE** icon is not required to change the oven settings or to turn either oven off.

After using the oven, remember to verify that the **REMOTE** icon is lit if you wish to start an oven remotely in the future.
14. **Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Lock Controls** pad for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.

Special Features

There are numerous special features that are controlled using the number key pad.

- Degree - Fahrenheit or Celsius temperature display
- End tone - Cycle End Tone
- Sound - Tone Volume
- Setting - Clock Setting
- Auto Recipe - Auto Recipe Conversion (for Convection Baking)
- 12hr shutoff - 12 Hour Shutoff
- Sabbath - Sabbath mode
- Temp Offset - Adjust the oven temperature (Double ovens have upper and lower options)
- Light Bar - Turns the light indicator on or off
- Default - Reset control to factory settings

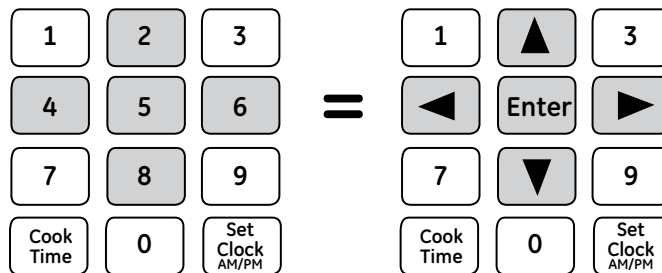
To change the Special Features settings follows these guidelines.

Press and hold the Traditional **Bake** and Traditional **Broil** pads for 3 seconds simultaneously.

When you enter the special features mode:

- The numbers **2** and **8** act as up and down to scroll thru the features and their settings.
- The numbers **4** and **6** act as right and left to change back and forth from scrolling thru the features to changing the feature settings.
- The number **5** acts as an enter pad.

Press and hold the Traditional **Bake** and Traditional **Broil** pads for 3 seconds simultaneously to exit the special feature mode.



Example: Adjusting the Oven Temperature

1. Press and hold the Traditional **Bake** and Traditional **Broil** pads for 3 seconds simultaneously to enter special features mode.
2. Press the number **2** pad until the display reads "UPPER tE-P oFFSEt" (double wall ovens will have a selection for both the upper and lower ovens).
3. Press the number **6** pad to change the special feature setting.
4. Press the number **2** or **8** pads to either increase or decrease the temperature in one degree Fahrenheit increments up to + 35° F or down to -35° F.
5. Press the number **5** pad to save your desired change.
6. Press the number **4** pad to return to the other features.
7. Press and hold the Traditional **Bake** and Traditional **Broil** pads for 3 seconds simultaneously to exit the special feature mode.

Special Features (Cont.)

Fahrenheit or Celsius (dEGrEE)

Your oven control is set to use Fahrenheit temperature units but can be changed to use Celsius temperature units if preferred.

Cycle End Tone (End tonE)

This is the tone that signals the end of a timer. You can change it to be one tone (bEEP) or a continuous repeating tone (Con bEEP).

Tone Volume (SoUnd)

This feature allows the oven tone volume to be adjusted between Hi, std (default), Lo and oFF.

Clock Setting (SEttinG)

This feature specifies how the time of day will be displayed. Options are for a standard 12-hour clock with AM and PM selections (12 Hr), 24-hour military time display (24 Hr), or for no display (oFF).

Auto Recipe Conversion (AUto rECiPE)

When using Convection Bake or Convection Bake Multi cooking modes, Auto Recipe conversion will automatically reduce the programmed cooking temperature. Note that this option does not convert convection baking times, only temperatures.

12-hour Shutoff (12 Hr SHUtoFF)

When this feature is turned on, the oven will automatically turn off after 12 continuous hours of use.

Adjust the Oven Temperature (UPPEr tE-P oFFSEt)

(Upper and Lower on some models)

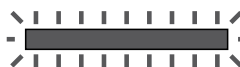
This feature allows the oven temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. **For double oven models the upper and lower ovens are adjusted separately (UPPEr tE-P oFFSEt and Lo-Er tE-P oFFSEt).** This adjustment affects Traditional Bake, Convection Bake, and Convection Bake Multi Rack modes.

Light Bar (LiGHt bAr) (on some models)

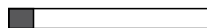
This feature uses a light bar between the door and the control panel for easy visual indication of preheat and cook time status. This feature can be turned on or off in the special features of your oven. This feature works with Convection Bake, Convection Bake Multi, Convection Broil, Convection Roast, Traditional Bake, Traditional Broil, Warm, Proof, Self Clean, Cook Time and Timer. On a double wall oven the notification lighting indicates the status of the upper oven only. Below is a description of the different light conditions.



OFF - No oven or timer function is running or the feature has been turned off in special features.



PULSING BAR - The oven is pre-heating. The light bar will pulse until the oven set temperature has been reached.



PROGRESS BAR - Will slowly progress to a fully lit bar as the timer counts down.

NOTE: If the **Cook Time** button is used, the light bar and the oven will turn off when the time reaches zero. If **Timer** button is used the light bar will remain solid when time reaches zero.



SOLID BAR - The oven is at the set temperature and/or function or your kitchen timer is complete.

NOTE: The progress bar for timed functions takes priority over the solid or pulsating functions if both are being used at the same time.

Default (dEFAULT)

This feature resets all of the special features to the default settings originally on the oven.

Sabbath (SAbbAtH)

Sabbath mode disables the oven lights (the oven light will not turn on when the door is opened and the notification light bar will be disabled), all sounds (the control will not beep when a pad is pressed), Convection modes, Broil modes, Warm, Proof, and all time functions. Sabbath mode can only be used with Traditional Bake. This feature conforms to the Star-K Jewish Sabbath requirements.

NOTE: If a power outage occurs during when the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored.

Enter the Sabbath Mode

Press the Traditional **Bake** and Traditional **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. Use the number 2 or 8 pad to scroll thru the special features options to “SAbbAtH” and then press the number 6 pad to allow the number 2 or 8 pad to change the Sabbath feature setting from “oFF to “on”.

Press the number 5 pad to enter the selection. Press and hold the Traditional **Bake** and Traditional **Broil** pads for 3 seconds to exit special features mode. The] icon will appear in the display to signify that the unit is in Sabbath Mode. The clock will not be displayed.

Note that if you have a double wall oven, when you place the control into Sabbath mode, both ovens are now in Sabbath mode and available for cooking.

Start a Sabbath Bake

Press Traditional **Bake**. The control will default the temperature to 350F but you can use the number pads to enter a temperature between 170°F and 550°F and press **Start**. No sound will be given when the keys are pressed. At a random time between 30 seconds and 1 minute, the] icon will appear in the display indicating the oven is running.

For double wall ovens, both ovens can be used while in Sabbath mode. Press the **Upper Oven** or **Lower Oven** pad prior to pressing Traditional **Bake**. By default, the upper oven is selected if the **Upper Oven** or **Lower Oven** pad is not pressed first. If using both ovens, please wait until one oven indicates it is running before starting the second oven.

Adjust the Temperature During a Sabbath Bake

Press Traditional **Bake**, use the number pads to enter a new temperature between 170°F and 550°F, and press **Start**. No sound will be given when the keys are pressed. Since no feedback is given during temperature change, an oven thermometer can be used to confirm temperature changes.

For double wall ovens press the **Upper Oven** or **Lower Oven** pad prior to pressing Traditional **Bake**. By default, the upper oven is selected if the **Upper Oven** or **Lower Oven** pad is not pressed first. If using both ovens, please wait until one oven indicates it is running before starting or turning off the second oven.

Timed Bake During Sabbath

If you wish to use the Cook Time feature to bake in the oven and then have the oven automatically turn off, do not enter Sabbath mode. You will need to change the Cycle End Tone from a continuous beep to a single beep, turn the Tone Volume off, and turn the oven light on using the control panel or remove the light bulb. Then you can program the oven for the desired cook time in bake.

Exit the Sabbath Mode

To end a bake cycle, press **Cancel/Off**. The] icon will change to the] icon, indicating that the oven has turned off.

Press the Traditional **Bake** and Traditional **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. Use the number 2 or 8 pad to scroll thru the special features options to “SAbbAtH” and then press the number 6 pad to allow the number 2 or 8 pad to change the Sabbath feature setting from “on to “oFF”.

Press the number 5 pad to enter the selection. Press and hold the Traditional **Bake** and Traditional **Broil** pads for 3 seconds to exit special features mode. The clock will be displayed again indicating the oven is out of Sabbath Mode.

Oven Racks

Your oven has six rack positions. Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is at least 1½" between pans to allow sufficient space for air to flow.

Oven Racks

Your oven may have extension racks and/or traditional flat racks.

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

Extension Racks

Extension racks have an install feature that locks into the rack supports (guides) on both sides. Once the install feature is locked into place, always pull the rack out, by its upper front rail, to its full extension stop position, when placing or removing cookware.

If extension racks are difficult to extend, lubricate the racks with the graphite lubricant provided with your oven. Remove the rack from the oven, remove debris in the slide tracks with a paper towel, shake the graphite lubricant and place 4 small drops on the two bottom tracks of the left and right sides. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.

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

To Remove An Extension Rack:

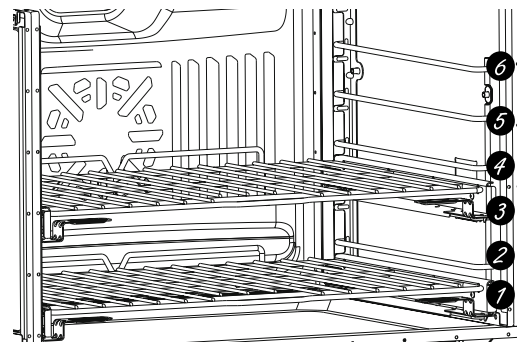
1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Grasp the rack by both its upper front rail and its lower handles on two sides and lift straight up to unlock the rack from the rack supports.
3. Firmly holding onto both the upper front rail and lower handles on both sides, pull the rack forward. Grasp the rack on both sides if necessary. Then remove it from the oven.

To Replace An Extension Rack:

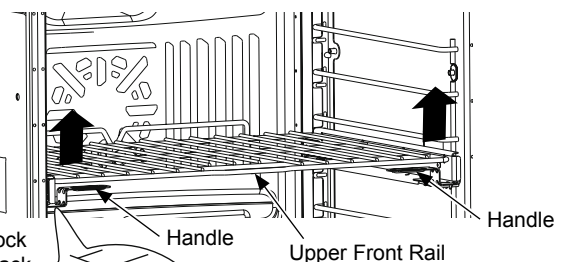
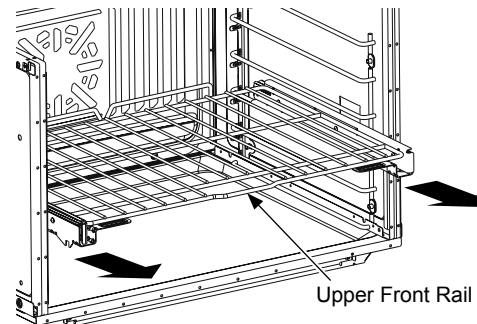
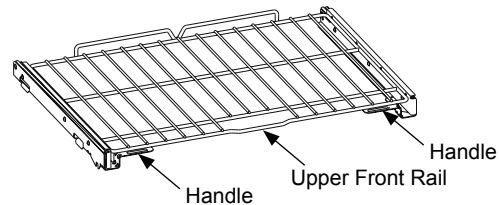
1. Place the rear portion of the rack onto the rack supports (guides) as shown in the picture.
2. Hold the upper front rail and lower handles and push the rack all the way in until the install feature locks into the front rack support.

If extension racks are difficult to replace or remove, wipe the oven rack supports with vegetable oil. Do not wipe oil on the rack slides.

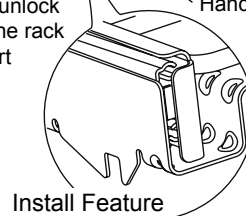
NOTE: Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.



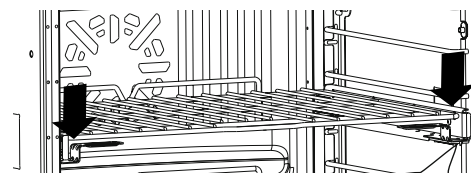
The oven has 6 rack positions



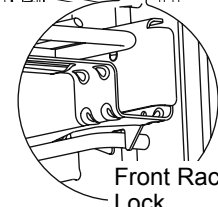
Lift to unlock from the rack support



Install Feature



Hold the upper front rail and lower handles and push the rack all the way in until the install feature locks on the front support



Front Rack Lock

Oven Racks (cont.)

Traditional Flat Racks

The racks have stops so that when placed correctly on the supports they will stop before coming completely out and will not tilt. When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

To Remove a Rack

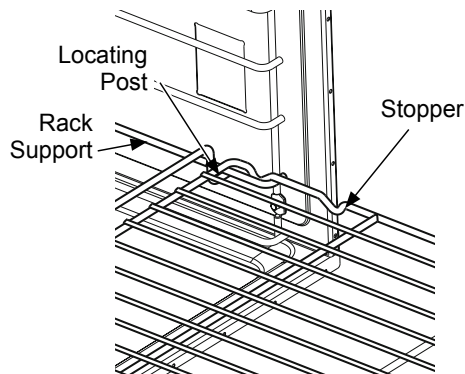
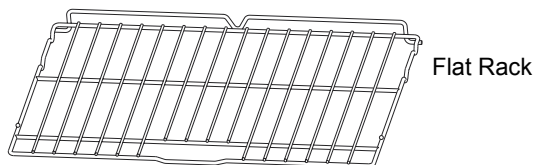
Pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To Replace a Rack

Tilt the front of the rack up, hook the rear locating posts under the rack supports, push the rack back (past the stoppers) and lower it into position. Push the rack all the way in.

If flat racks are difficult to slide and/or remove, place some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the sides of the rack and each rack support.

NOTE: Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.



CAUTION Use caution when removing a rack from lowest position as door may be hot.

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.

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 recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Baking and Roasting Modes

Select a mode for baking and roasting based on the type and quantity of food you are preparing. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven.

Traditional Bake

The traditional bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. To use this mode press the **Bake** pad under **Traditional**, enter a temperature, and then press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

Convection Bake with Direct Air

The Convection Bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat from the lower element and also the upper and rear elements, along with air movement directly down from the top of the oven to enhance evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. To use this mode press the **Bake** pad under **Convection**, enter a temperature, and then press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

Convection Bake Multi Rack

The Convection Bake Multi Rack mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses heat primarily from the rear element but also heat from the upper and lower elements, along with air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. Baking time might be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode press the **Bake Multi Rack** pad under **Convection**, enter a temperature, and then press **Start**. Always preheat when using this mode.

Convection Roast with Direct Air

The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode uses heat from the lower, upper, and rear elements along with air movement directly down from the top of the oven to improve browning and reduce cooking time. It is not necessary to convert temperature. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode, or use the probe. To use this mode press the **Roast** pad under **Convection**, enter a temperature, and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broiling Modes

Always broil with the door closed. The broil element in this oven is very powerful. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. **Broiling on rack position 6 is not recommended.**

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a rack position farther from the broiler or by using Traditional Broil Lo or Convection Broil Lo. For best performance, center food below the broil heating element.

Traditional Broil Hi

The Traditional Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. To use this mode press the **Broil** pad once under **Traditional** and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Traditional Broil Lo

The Traditional Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also producing surface browning. Use Broil Lo 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** under **Traditional** and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Convection Broil Hi with Direct Air

The Convection Broil Hi mode uses intense heat from the upper element along with air movement directly down from the top of the oven for improved searing and browning. To use this mode press the **Broil** pad once under **Convection** and then press **Start**. For best results preheat 5 minutes when using this mode.

Convection Broil Lo with Direct Air

The Convection Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element along with air movement directly down from the top of the oven. To use this mode press the **Broil** pad **twice** under **Convection** and then press **Start**. For best results preheat 5 minutes when using this mode.

Convection Broil Crisp with Direct Air

The Convection Broil Crisp mode is intended as a finishing mode at the end of a cooking cycle to add surface browning to a dish such as a casserole or a roast. To use this mode press the **Broil** pad **three times** under **Convection** and then press **Start**. Monitor food closely to prevent over browning.

Cooking Modes (Cont.)

Proof

Proof mode is designed for rising (fermenting and proofing) bread doughs. Press the **Proof** pad and then press **Start**. Cover dough well to prevent drying out. Bread will rise more rapidly than at room temperature.

Warm

Warm mode is designed to keep hot foods hot for up to 3 hours. To use this mode, press the **Warm** pad then press **Start**. 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 other than crisping crackers, chips or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours.

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

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. Program the desired probe and cooking mode settings by pressing the **Probe** pad and setting the desired internal food temperature by rotating the mini knob and pressing the mini knob to enter the temperature, then set the cook mode (**Traditional Bake, Convection Bake, or Convection Roast**) and the desired cooking temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200°F.

To use the probe with preheating:

1. Set the desired cook mode (**Traditional Bake, Convection Bake, or Convection Roast**) and the desired cooking temperature.
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. Program the probe temperature by pressing the **Probe** pad and setting the desired internal food temperature by rotating the mini knob and pressing the mini knob to enter the temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200°F.

Probe Care Guidelines

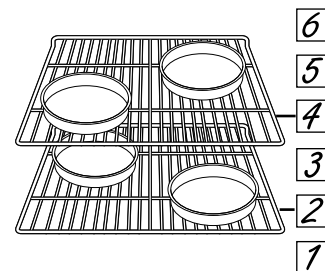
- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking 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	Convection Bake Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Traditional Bake	2 and 4	Extension rack in higher position if used. Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Convection Bake Traditional Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Convection Bake	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Multi Rack	2 and 4 2, 3 and 5	Extension rack position 4 for 2 racks, and position 3 for 3 racks. Ensure adequate airflow.
Beef & Pork			
Hamburgers	Traditional Broil Hi	5	Use extension rack; for patties spaced equally on broil pan grid to get a well seared exterior and a rare interior cook the first side approximately 3 minutes and cook the second side approximately 4 minutes. Move food down for more doneness/less searing. For best performance, center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Convection Broil Hi Traditional Broil Hi	5	Use a broil pan; Preheat 5 minutes if using Convection Broil Mode. Move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
Roasts	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary. Use probe feature.
Poultry			
Whole chicken	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Use probe feature.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Hi	1	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
	Broil Lo Convection Bake Traditional Bake	3	
Boneless chicken breasts	Convection Broil Lo Convection Bake Traditional Bake	3	Preheat 5 minutes if using Convection Broil. 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 heating element.
Whole turkey	Convection Roast	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan. Use the probe feature.
Turkey Breast	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Use the probe feature.
Fish	Convection Broil Lo Broil Lo	5 (1/2 thick or less) 4 (>1/2 inch)	Preheat 5 minutes when Convection Broiling. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
Casseroles	Convection Bake Traditional Bake	3	Use Convection Broil Crisp mode during last 2-5 minutes of baking to melt/brown cheese or crisp surface.
Frozen Convenience Foods			
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Convection Bake Traditional Bake	3	Use Convection Broil Crisp mode during last 2-5 minutes of cooking to crisp the exterior.
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake Multi Rack	2 and 4	If using Crisp mode, place both pans on top rack if space allows, otherwise Crisp one at a time on top rack position.

*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.



Oven

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

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.

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.

Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

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.

Oven Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using the Steam Clean or Self Clean modes.

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

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior 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.

Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and a lower cleaning temperature than Self-Clean.

To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the doors. Select **Clean** with both knobs. Rotate the mini knob to select steam clean. "Add H2O" will appear in the display. Press the mini knob to start the steam clean. The oven doors will lock. You can not open the doors during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. At the end of the steam clean cycle the doors will unlock. Wipe out any excess water and any remaining soil.

Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven doors will lock when using this feature. Before operating the self clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Use a damp cloth to hand clean inside door edge and 2" area around the inside edge of the oven doors. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks, the meat probe, and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self clean cycle. Close the doors. Select **Clean** with both knobs. Press the mini knob to select self-clean. Rotate the mini knob to adjust the clean time between 3:00 and 5:00 hours or use the default time; press the mini knob to enter the clean time and to start the self-clean. For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. The oven will turn off automatically when the self clean cycle is complete. The doors will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven. On double oven models, you can set a clean cycle in both ovens at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle. On double oven models, you can bake in one oven and self-clean in the other at the same time. However, you cannot use the PROOF mode setting in one oven while the other oven is self-cleaning.

Oven Racks

The racks that were provided with your oven (dark enameled racks, not shiny) may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

To manually clean racks, use warm, soapy water. Make sure not to wash the rack slides on an extension rack.

If racks become more difficult to remove from the oven, put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the oven rack supports. Do not wipe the oil on an extension rack slide.

NOTE: Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Periodically, after several self-clean cycles, the extension rack slides may need to be lubricated using the graphite lubricant shipped with your wall oven. To order additional graphite lubricant, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

1. Remove extension rack from the oven. See the Extension Oven Racks section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy clean up.
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. **NOTE:** Any graphite lubricant wiped away must be replaced.
4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with left side mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.
5. Repeat for the right side mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See the Extension Oven Racks section.
9. Repeat above steps for each rack.

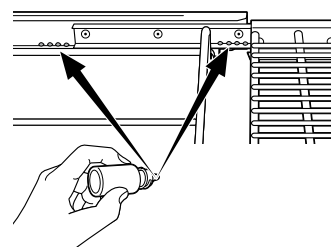
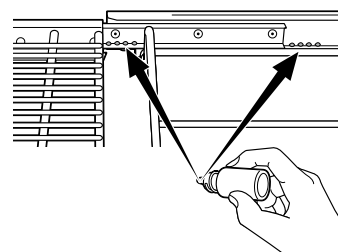
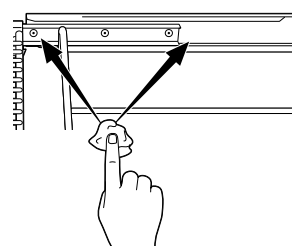
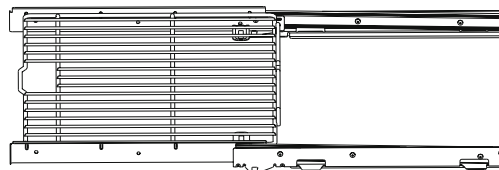
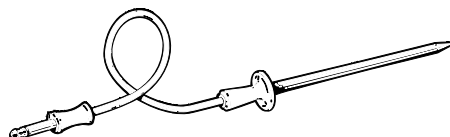
NOTE: Do not spray with cooking spray or other lubricant sprays.

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 a self or steam clean cycle.



Oven Light

Oven Light Replacement

⚠ WARNING SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven 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.

1. Disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven. Be careful not to chip the oven coating.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover.
6. Remove the glass light cover.
7. Remove the bulb by firmly grasping and sliding the bulb straight out until the two prongs have cleared the ceramic holder.
8. Do not touch the glass of the new replacement bulb with your fingers. It will cause the bulb to fail when it lights. Grasp the replacement bulb with a clean towel or facial tissue with the prongs facing down. Align the two prongs in the ceramic holder, pressing gently until the bulb is securely in the ceramic socket.
9. Slide the protective lens into the holder and push until the clips snap into the housing.
10. Reconnect power.

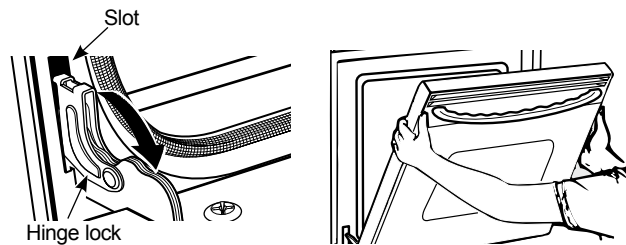
Oven Doors

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position. The door should be open approximately 3" with no obstruction above the door.
5. Lift door up and out until both hinge arms are clear of the slots.

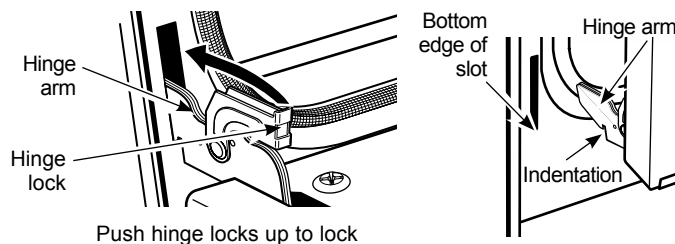


Pull hinge locks down to unlock

Removal position

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Starting on the left side, with the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.



Push hinge locks up 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
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. See the Special Features Section to adjust the oven temperature. NOTE: This adjustment affects Traditional Bake, Convection Bake and Convection Bake Multi temperatures; it will not affect Convection Roast, Traditional Broil, Convection 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. NOTE: Convection crisp is not for broiling foods.
	Improper rack position being used.	See the 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
	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.
Oven does not work or appears not to work	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 has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, convection, and self-clean cycles.	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.

Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Schedule service.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
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 door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.
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. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"DOOR  flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door. Wait for oven door to finish locking.
	"DOOR  will flash while the oven door is locking to start self-clean and steam clean.	This is normal.
"DOOR  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, schedule 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 is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
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.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
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 or a self-clean cycle.
Fan noise	A cooling fan may automatically turn on.	This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours 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.

Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
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 multi).
Oven will not work remotely	Router issues, no wireless signal, etc.	For assistance with oven wireless network connectivity, visit cafeappliances.com/connect .
	Oven is not connected.	

Café Electric Wall Oven Limited Warranty

cafeappliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at **cafeappliances.com/service**. In Canada, please visit: **https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA**. 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 wall oven 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.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- 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.

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 the USA. 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. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states 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 state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company
Louisville, KY 40225

Warrantor in Canada: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

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

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

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

Custom handle

Oven racks

Oven elements

Probe

Cleaning Supplies

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

CeramaBryte Stainless Steel Appliance Cleaner

Graphite Lubricant

*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" ranges

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 US: cafeappliances.com. In 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 US: cafeappliances.com/register

In Canada: https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/

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 US: cafeappliances.com/service

In Canada: https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/

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 US: cafeappliances.com/extended-warranty

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), 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 US: cafeappliances.com/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 the US: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

In Canada: Director, Customer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
GEAppliances.ca/en/contact-us

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN^{MC}

Manuel de l'utilisateur

Four électrique encastré à convection directe

Modèles : CTS90DP – Four encastré simple de 30 po (76,2 cm)
CTD90DP – Four encastré double de 30 po (76,2 cm)

Table des matières

Sécurité	3	Entretien et nettoyage	
Utilisation du four		Four	16
Commandes du four encastré simple	6	Grilles de four	17
Commandes du four encastré double	7	Sonde thermique	17
Fonctions spéciales	8	Lampe du four	18
Sabbat	10	Porte du four	18
Grilles de four	11		
Papier d'aluminium et protections pour four	12	Conseils de dépannage	19
Ustensiles de cuisson	12	Garantie limitée	22
Modes de cuisson	13	Accessoires	23
Sonde thermique	14	Service à la clientèle	24
Guide de cuisson	15		

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

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

MERCI DE PERMETTRE À CAFÉ 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 produits Café 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 appareil Café 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

D I S T I N C T B Y D E S I G NSM

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer une réparation, coupez l'alimentation électrique du four 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 dans les armoires situées au-dessus d'un four, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur le four pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées isolantes 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 chauffants chauds. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées isolantes.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure 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 l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent les ouvertures des événements, les surfaces situées autour de ces ouvertures de même que les interstices situés 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, sauf celle décrite dans ce manuel. Les protections pour four sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager l'électroménager ou provoquer un risque d'électrocution, de la fumée ou un incendie.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre 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 blessures par coupure pourraient en résulter.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température interne de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DU FOUR

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

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans ou à proximité du four, 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 matières inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou à proximité du four peut s'enflammer.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ 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.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant la cuisson, étouffez 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.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force. L'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage peut provoquer la projection d'un jet de flammes.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- 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 isolante 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.
- Tirer les grilles standard vers leurs butées d'arrêt, ou la grille coulissante jusqu'à sa position d'ouverture complète, est pratique pour soulever les plats lourds. Cela permet également de se protéger contre les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou 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 le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température suffisamment élevée pour brûler les résidus alimentaires présents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant de lancer la fonction d'autonettoyage, retirez les grilles de four de couleur argentée brillante (sur certains modèles), la sonde, toute feuille d'aluminium et toute lèchefrite, grille et autres ustensiles de cuisine. Les grilles de four à revêtement de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou de revêtement protecteur pour four sur aucune des parties internes ou externes du four.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Le dispositif d'activation à distance installé dans ce four a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à 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 :

- Réorienter ou changer l'emplacement de l'antenne réceptrice.
 - Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
 - Brancher l'appareil dans une prise de courant ou sur un circuit différent du récepteur.
 - Demander de l'aide du détaillant de l'appareil ou d'un technicien en radio/télévision expérimenté.
- b)** accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

Veillez 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.

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

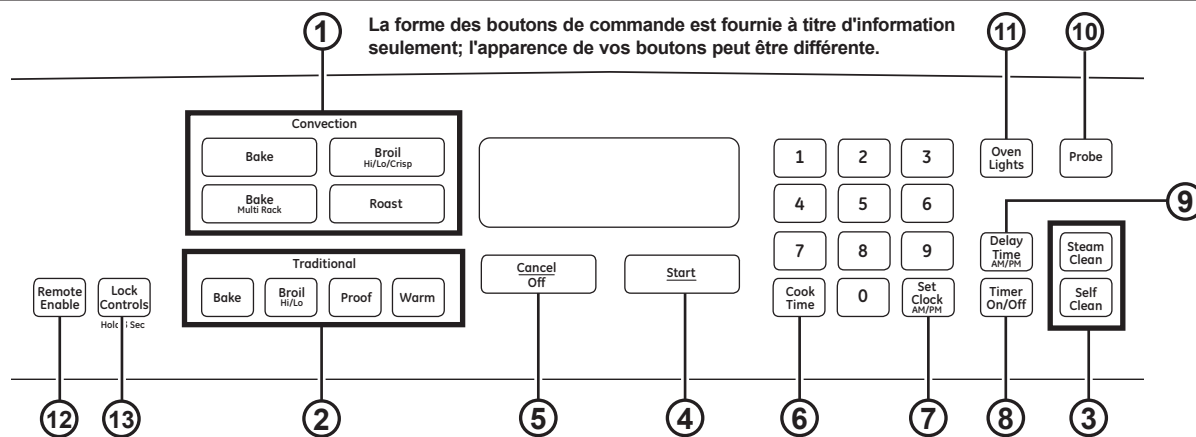
Saisissez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

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

Commandes du four encastré simple



- Modes de cuisson à convection** : Les modes de cuisson à convection profitent d'une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Les avantages dépendent du mode choisi. Votre four propose les modes de cuisson à convection suivants : cuisson au four (Bake), cuisson avec plusieurs grilles (Bake Multi Rack), rôtissage (Roast), gril à température élevée (Broil Hi), gril à basse température (Broil Lo) et gril croustillant (Broil Crisp). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Modes de cuisson conventionnels** : Votre four propose les modes de cuisson conventionnels suivants : cuisson au four (Bake), gril à température élevée (Broil Hi), gril à basse température (Broil Lo), fermentation (Proof) et maintien au chaud (Warm). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Modes de nettoyage** : Votre four propose deux modes de nettoyage : autonettoyage (Self Clean) et nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Consultez la section sur le nettoyage du four pour obtenir des renseignements importants sur l'utilisation de ces modes.
- Start (mise en marche)** : Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée.
- Cancel/Off (annuler/arrêt)** : Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four, sauf l'horloge et la minuterie.
- Cook Time (cuisson minutée)** : Permet d'effectuer le décompte de la durée de cuisson, et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée), utilisez le pavé numérique pour **programmer la durée de cuisson en heures et en minutes**, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson au four conventionnelle (Traditionnal Bake), cuisson à convection (Convection Bake), cuisson à convection avec plusieurs grilles (Convection Bake Multi) et rôtissage à convection (Convection Roast).
- Clock (horloge)** : Permet de régler l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Clock** (horloge), puis sur les touches numériques pour régler l'heure de l'horloge. Assurez-vous de sélectionner AM ou PM. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour confirmer l'heure.
- Timer (minuterie)** : Sert de minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et sur les touches numériques pour **programmer les heures et les minutes**. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie).
- Delay Time (cuisson différée)** : 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. Appuyez sur la touche **Delay Time** (cuisson différée) et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche. Sélectionnez le mode de cuisson désiré ainsi que la température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Une durée de cuisson peut également être programmée. Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson au four conventionnelle (Traditional Bake), cuisson à convection (Convection Bake), cuisson à convection avec plusieurs grilles (Convection Bake Multi Rack), rôtissage à convection (Convection Roast) et autonettoyage (Self Clean).

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.

- Probe (sonde thermique)** : 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 de cuisson au four conventionnelle (Traditional Bake), cuisson à convection (Convection Bake) et rôtissage à convection (Convection Roast).
- Oven Lights (lampes du four)** : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la ou les lampes du four.

12. Remote Enable (commande à distance) (certains modèles) : CONNEXION DE VOTRE FOUR

icône éteinte – Le four n'est pas connecté. Ouvrez l'application, puis maintenez enfoncée la touche **Remote Enable** (commande à distance) pendant cinq secondes pour commencer la procédure de connexion.

Clignotement lent de l'icône – Le four est en mode détection et recherche un réseau.

Clignotement rapide de l'icône – Une erreur s'est produite durant le processus de connexion.

icône allumée en continu – Le four est connecté au réseau et il est possible de le contrôler à distance avec un appareil mobile connecté lorsqu'il est en marche, mais il ne peut être démarré à distance.

MISE EN MARCHÉ À DISTANCE DE VOTRE FOUR

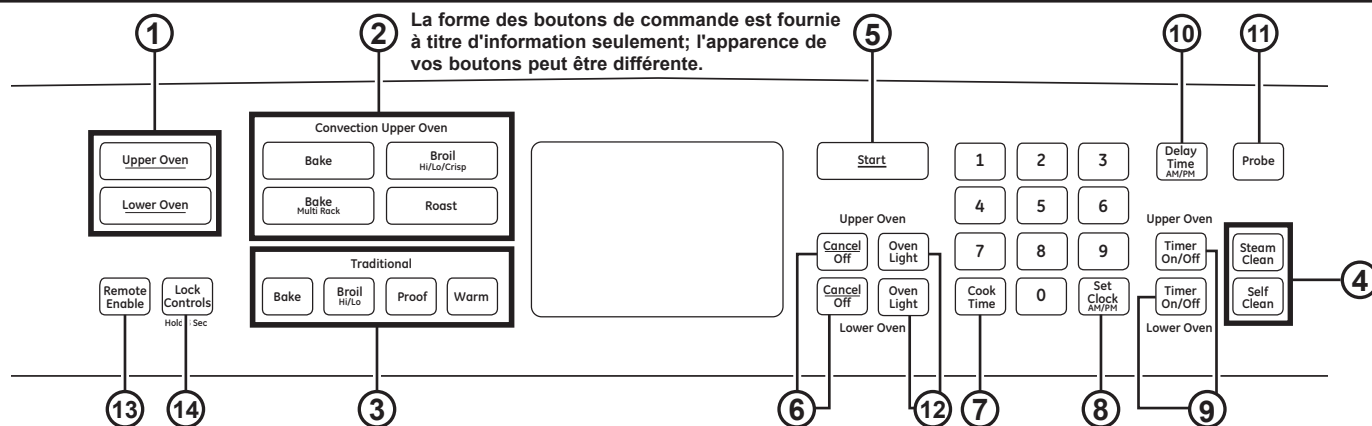
 **REMOTE** (commande à distance)

Pour être en mesure de mettre en marche le four à distance, appuyez sur la touche **Remote Enable** (commande à distance) et l'icône **REMOTE** 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 **REMOTE**. L'icône **REMOTE** doit être allumée pour mettre le four en marche à distance. L'icône **REMOTE** n'a pas à être allumée pour modifier les réglages du four ou pour l'éteindre.

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

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

Commandes du four encastré double



1. Upper Oven (four supérieur) et Lower Oven (four inférieur) : Désigne le four que l'on souhaite utiliser. Appuyez sur la touche **Upper Oven** (four supérieur) ou **Lower Oven** (four inférieur) pour sélectionner un four, puis appuyez sur la touche du mode de cuisson souhaité. Les commandes du four passeront par défaut au four supérieur.

2. Modes de cuisson à convection : Les modes de cuisson à convection profitent d'une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Les avantages dépendent du mode choisi. Votre four propose les modes de cuisson à convection suivants : cuisson au four (Bake), cuisson avec plusieurs grilles (Bake Multi Rack), rôtissage (Roast), gril à température élevée (Broil Hi), gril à basse température (Broil Lo) et gril croustillant (Broil Crisp). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

3. Modes de cuisson conventionnels : Votre four propose les modes de cuisson conventionnels suivants : cuisson au four (Bake), gril à température élevée (Broil Hi), gril à basse température (Broil Lo), fermentation (Proof) et maintien au chaud (Warm). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

4. Modes de nettoyage : Votre four propose deux modes de nettoyage : autonettoyage (Self Clean) et nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Consultez la section sur le nettoyage du four pour obtenir des renseignements importants sur l'utilisation de ces modes.

5. Start (mise en marche) : Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée.

6. Cancel/Off (annuler/arrêt) : Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four, sauf l'horloge et la minuterie.

7. Cook Time (cuisson minutée) : Permet d'effectuer le décompte de la durée de cuisson, et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée), utilisez le pavé numérique pour **programmer la durée de cuisson en heures et en minutes**, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson au four conventionnelle (Traditionnal Bake), cuisson à convection (Convection Bake), cuisson à convection avec plusieurs grilles (Convection Bake Multi) et rôtissage à convection (Convection Roast).

8. Clock (horloge) : Permet de régler l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Clock** (horloge), puis sur les touches numériques pour régler l'heure de l'horloge. Assurez-vous de sélectionner AM ou PM. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour confirmer l'heure.

9. Timer (minuterie) : Sert de minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et sur les touches numériques pour **programmer les heures et les minutes**. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie).

10. Delay Time (cuisson différée) : 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. Appuyez sur la touche **Delay Time** (cuisson différée) et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche. Sélectionnez le mode de cuisson désiré ainsi que la température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Une durée de cuisson peut également être programmée. Cette fonction ne peut être utilisée

qu'en mode de cuisson au four conventionnelle (Traditional Bake), cuisson à convection (Convection Bake), cuisson à convection avec plusieurs grilles (Convection Bake Multi Rack), rôtissage à convection (Convection Roast) et autonettoyage (Self Clean).

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.

11. Probe (sonde thermique) : Cette fonction permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Sélectionnez le four supérieur ou inférieur, insérez la sonde, programmez le mode de cuisson et 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 de cuisson au four conventionnelle (Traditional Bake), cuisson à convection (Convection Bake) et rôtissage à convection (Convection Roast).

12. Oven Light (lampe du four) : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la ou les lampes du four.

13. Remote Enable (commande à distance) (certains modèles) :

CONNEXION DE VOTRE FOUR

Icône éteinte – Le four n'est pas connecté. Ouvrez l'application, puis maintenez enfoncée la touche **Remote Enable** (commande à distance) pendant cinq secondes pour commencer la procédure de connexion.

Clignotement lent de l'icône – Le four est en mode détection et recherche un réseau.

Clignotement rapide de l'icône – Une erreur s'est produite durant le processus de connexion.

Icône allumée en continu – Les deux fours sont connectés au réseau et peuvent être contrôlés à distance par un appareil mobile connecté lorsqu'ils sont en marche, mais ne peuvent pas être démarrés à distance.

MISE EN MARCHÉ À DISTANCE DE VOTRE FOUR

REMOTE (commande à distance)

Pour être en mesure de démarrer le four à distance, appuyez sur la touche **Remote Enable** (commande à distance) et l'icône **REMOTE** s'allumera sur l'afficheur. Les deux fours peuvent maintenant être démarrés à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte de l'un des fours ou éteindre l'un des deux éteindra l'icône **REMOTE**. L'icône **REMOTE** doit être allumée pour mettre le four en marche à distance. L'icône **REMOTE** n'a pas à être allumée pour modifier les réglages du four ou pour l'éteindre.

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

14. Lock Controls (verrouillage des commandes) : 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) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction **Cancel/Off** (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.

Fonctions spéciales

Il existe de nombreuses fonctions spéciales qui peuvent être contrôlées à l'aide du pavé numérique.

- Degree – Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius
- End tone – Signal sonore de fin de programme
- Sound – Volume du signal sonore
- Setting – Réglage de l'horloge
- Auto Recipe – Conversion automatique des recettes (pour la cuisson à convection)
- 12hr shutoff – Arrêt automatique du four après 12 heures
- Sabbath – Permet d'activer le mode sabbat
- Temp Offset – Permet de régler la température du four (les fours doubles ont des options pour le four supérieur et inférieur)
- Light Bar – Active ou désactive l'indicateur lumineux
- Default – Permet de réinitialiser les commandes aux paramètres d'usine

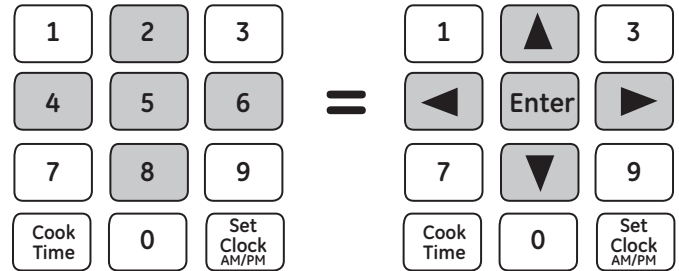
Pour modifier les paramètres des fonctions spéciales, suivez les instructions suivantes.

Maintenez simultanément enfoncées les touches Traditional **Bake** (cuisson au four conventionnelle) et Traditional **Broil** (cuisson au gril conventionnelle) pendant 3 secondes.

Lorsque vous entrez dans le mode des fonctions spéciales :

- Les touches **2** et **8** permettent de faire défiler les options de haut en bas.
- Les touches **4** et **6** permettent de déplacer l'écran de l'afficheur de droite à gauche pour passer du défilement des fonctions à la modification de leurs paramètres.
- La touche **5** sert à confirmer vos choix de paramètres.

Maintenez simultanément enfoncées les touches Traditional **Bake** (cuisson au four conventionnelle) et Traditional **Broil** (cuisson au gril conventionnelle) pendant 3 secondes pour quitter le mode des fonctions spéciales.



Exemple : Réglage de la température du four

1. Maintenez simultanément enfoncées les touches Traditional **Bake** (cuisson au four conventionnelle) et Traditional **Broil** (cuisson au gril conventionnelle) pendant 3 secondes pour entrer dans le mode des fonctions spéciales.
2. Appuyez sur la touche **2** jusqu'à ce que l'écran affiche « UPPER tE-P OFFSEt » (les fours doubles permettront de sélectionner le four supérieur ou inférieur).
3. Appuyez sur la touche **6** pour modifier le réglage de la fonction spéciale.
4. Appuyez sur la touche **2** ou **8** pour augmenter ou diminuer la température par incréments d'un degré Fahrenheit jusqu'à +35 °F ou jusqu'à -35 °F.
5. Appuyez sur la touche **5** pour enregistrer la modification.
6. Appuyez sur la touche **4** pour revenir aux autres fonctions.
7. Maintenez simultanément enfoncées les touches Traditional **Bake** (cuisson au four conventionnelle) et Traditional **Broil** (cuisson au gril conventionnelle) pendant 3 secondes pour quitter le mode des fonctions spéciales.

Fonctions spéciales (suite)

Fahrenheit ou Celsius (dEGrEE)

Les commandes de votre four sont réglées pour utiliser les unités de température Fahrenheit, mais elles peuvent être modifiées pour utiliser les unités de température Celsius si vous le souhaitez.

Signal sonore de fin de programme (End tonE)

Son émis lorsque la minuterie revient à zéro. Vous pouvez paramétrer cette option pour qu'un signal sonore unique (bEEP) ou un signal sonore répété en continu (Con bEEP) soit émis.

Volume du signal sonore (SoUnd)

Cette fonction permet de régler le volume du signal sonore du four entre Hi (élevé), std (par défaut), Lo (bas) et off (muet).

Réglage de l'horloge (SEttinG)

Cette fonction sert à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures avec AM et PM (12 Hr), le mode 24 heures (24 Hr) ou aucun affichage de l'heure (oFF).

Conversion automatique des recettes (AUto rECiPE)

Lorsque vous utilisez les modes de cuisson à convection ou cuisson à convection avec plusieurs grilles, la fonction de conversion automatique de recette réduit automatiquement la température de cuisson programmée. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson à convection, uniquement les températures.

Arrêt après 12 heures (12 Hr SHUtoFF)

Lorsque cette fonction est activée, le four s'arrêtera automatiquement après 12 heures de fonctionnement continu.

Réglage de la température du four (UPPEr tE-P oFFSEt) (supérieur et inférieur sur certains modèles)

Cette fonction permet de régler la température du four jusqu'à 35 °F (19,5 °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. **Pour les modèles à double four, les fours supérieur et inférieur sont réglés séparément (UPPEr tE-P oFFSEt et Lo-Er tE-P oFFSEt).** Ce réglage affecte les modes de cuisson au four conventionnelle, de cuisson à convection et de cuisson à convection avec plusieurs grilles.

Barre lumineuse (LiGHt bAr) (sur certains modèles)

Cette fonction utilise une barre lumineuse entre la porte et le tableau de commande pour procurer une indication visuelle de l'état du préchauffage et du temps de cuisson. Cette fonction peut être activée et désactivée dans le menu des fonctions spéciales. Cette fonction fonctionne avec la cuisson à convection, la cuisson à convection avec plusieurs grilles, la cuisson au gril à convection, le rôtissage à convection, la cuisson au four conventionnelle, la cuisson au gril conventionnelle, le maintien au chaud, la fermentation, l'autonettoyage, la cuisson minutée et la minuterie. Sur un four mural double, l'éclairage de notification indique l'état du four supérieur uniquement. Vous trouverez ci-dessous une description des différents états de la barre lumineuse.



ÉTEINTE – Aucune fonction de four ou de minuterie n'est en cours d'exécution ou la fonction a été désactivée dans les fonctions spéciales.



PULSATION – Le four préchauffe. La barre lumineuse pulsera jusqu'à ce que la température programmée du four soit atteinte.



BARRE DE PROGRESSION – Passera lentement à une barre entièrement éclairée au fur et à mesure que le temps de la minuterie s'écoule.

REMARQUE : Si vous utilisez le mode de cuisson **Cook Time** (cuisson minutée), la barre lumineuse et le four s'éteindront une fois que le temps de la minuterie sera écoulé. Si vous utilisez la **minuterie**, la barre lumineuse restera allumée en continu lorsque le temps de la minuterie atteindra zéro.



BARRE ALLUMÉE EN CONTINU – Le four est à la température et/ou à la fonction programmée ou le temps de la minuterie est écoulé.

REMARQUE : La barre de progression des fonctions minutées a priorité sur les fonctions à allumage continu ou pulsé si les deux sont utilisées en même temps.

Par défaut (dEFAULT)

Cette fonction réinitialise toutes les fonctions spéciales aux paramètres par défaut d'origine du four.

Sabbat (SAbbAtH)

Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allumera pas lorsque la porte sera ouverte et la barre lumineuse de notification sera désactivée), tous les sons (le tableau de commande n'émettra pas de bip lorsque vous appuierez sur une touche), ainsi que les modes de cuisson à convection et au gril, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson Bake (cuisson) conventionnel. Cette fonction est conforme aux exigences de Star-K (sabbat juif).

REMARQUE : Si une panne de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, l'appareil reviendra au mode sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie.

Activer le mode sabbat

Appuyez simultanément sur les touches Traditional **Bake** (cuisson au four conventionnelle) et Traditional **Broil** (cuisson au gril conventionnelle) et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes. Utilisez la touche du pavé numérique 2 ou 8 pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à « SAbbAtH », puis appuyez sur la touche 6 pour permettre à la touche 2 ou 8 de changer le réglage de la fonction Sabbat de « oFF » (désactivé) à « on » (activé).

Appuyez sur la touche 5 pour enregistrer la modification. Maintenez enfoncées les touches Traditional **Bake** (cuisson au four conventionnelle) et Traditional **Broil** (cuisson au gril conventionnelle) pendant 3 secondes pour quitter le mode des fonctions spéciales. L'icône] s'affichera pour indiquer que le four est en mode sabbat. L'heure ne sera plus affichée sur l'appareil. Veuillez noter que si vous avez un four encastré double, lorsque vous mettez la commande en mode sabbat, les deux fours sont alors dans ce mode et sont disponibles pour réaliser une cuisson au four.

Démarrer une cuisson en mode sabbat

Appuyez sur la touche Traditional **Bake** (cuisson au four conventionnelle). La température de cuisson par défaut est 350 °F (177 °C), mais vous pouvez utiliser les touches numériques pour entrer une température entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C), puis appuyer sur **Start** (mise en marche). Aucun son n'est émis lorsque les touches sont enfoncées. Selon un intervalle aléatoire variant entre 30 secondes et 1 minute, l'icône][s'affichera, indiquant que le four fonctionne.

Pour les fours muraux doubles, les deux fours peuvent être utilisés en mode sabbat. Appuyez sur la touche **Upper Oven** (four supérieur) ou **Lower Oven** (four inférieur) avant d'appuyer sur la touche Traditional **Bake** (cuisson au four conventionnelle). Par défaut, le four supérieur est sélectionné si vous n'appuyez pas d'abord sur la touche **Upper Oven** (four supérieur) ou **Lower Oven** (four inférieur). Si vous utilisez les deux fours, veuillez attendre qu'un four indique qu'il fonctionne avant de démarrer le deuxième four.

Régler la température du four pendant une cuisson en mode sabbat

Appuyez sur la touche Conventionnel **Bake** (cuisson au four conventionnelle), puis utilisez les touches numériques pour entrer une nouvelle température entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C), puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Aucun son n'est émis lorsque les touches sont enfoncées. Comme aucune rétroaction ne sera donnée lors du changement de température, un thermomètre de four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

Pour les fours muraux doubles, appuyez sur la touche **Upper Oven** (four supérieur) ou **Lower Oven** (four inférieur) avant d'appuyer sur la touche Traditional **Bake** (cuisson au four conventionnelle). Par défaut, le four supérieur est sélectionné si vous n'appuyez pas d'abord sur la touche **Upper Oven** (four supérieur) ou **Lower Oven** (four inférieur). Si vous utilisez les deux fours, veuillez attendre qu'un four indique qu'il fonctionne avant de démarrer ou d'éteindre le deuxième four.

Cuisson minutée pendant le sabbat

Si vous souhaitez utiliser la fonction de cuisson minutée pour cuire dans le four, puis éteindre automatiquement le four, n'activez pas le mode sabbat. Vous devrez changer le signal sonore de fin de programme d'un bip continu à un bip unique, désactiver le volume du signal sonore et allumer la lumière du four à l'aide du tableau de commande ou retirer l'ampoule. Ensuite, vous pouvez programmer le four pour le temps de cuisson souhaité.

Quitter le mode sabbat

Pour terminer un programme de cuisson, appuyez sur **Cancel/Off** (annuler/arrêt). L'icône][se transforme en icône], indiquant que le four est éteint.

Appuyez simultanément sur les touches Traditional **Bake** (cuisson au four conventionnelle) et Traditional **Broil** (cuisson au gril conventionnelle) et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes. Utilisez la touche du pavé numérique 2 ou 8 pour faire défiler les options des fonctions spéciales jusqu'à « SAbbAtH », puis appuyez sur la touche 6 pour permettre à la touche 2 ou 8 de changer le réglage de la fonction sabbat de « on » (activé) à « oFF » (désactivé).

Appuyez sur la touche 5 pour enregistrer la modification. Maintenez enfoncées les touches Traditional **Bake** (cuisson au four conventionnelle) et Traditional **Broil** (cuisson au gril conventionnelle) pendant 3 secondes pour quitter le mode des fonctions spéciales. L'horloge s'affichera à nouveau pour indiquer que le four n'est plus en mode sabbat.

Grilles de four

Votre four possède six positions de grille. Le Guide de cuisson contient des recommandations quant à la position des grilles à utiliser en fonction des types d'aliments à cuire. Le réglage de la position de la grille est une façon d'optimiser le rendement de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que vos gâteaux, vos muffins ou vos biscuits soient très brunis, placez la grille à un cran supérieur. Si vos aliments brunissent trop, placez votre grille à un cran inférieur la prochaine fois.

Lorsque vous cuisinez avec plusieurs casseroles et de nombreuses grilles, assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 1½ po (3,8 cm) entre les casseroles pour favoriser une bonne circulation d'air.

Grilles de four

Votre four peut être muni de grilles coulissantes et/ou de grilles plates conventionnelles.

Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.

Grilles coulissantes

Les grilles coulissantes sont dotées d'un mécanisme qui les verrouille sur les supports de grilles (guides) des deux côtés.

Une fois le mécanisme de verrouillage en place, vous pouvez faire glisser la grille à l'extérieur de la cavité du four pour y placer ou retirer des ustensiles de cuisine en la tirant par son rail avant supérieur, jusqu'à sa position de butée d'extension complète.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à tirer, lubrifiez-les avec le lubrifiant à base de graphite livré avec votre four. Retirez la grille du four, enlevez tous les résidus qui se trouvent dans les glissières avec un essuie-tout, secouez le contenant de lubrifiant à base de graphite et appliquez 4 gouttes dans les deux glissières inférieures gauche et droite. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étendre le lubrifiant.

Pour commander un contenant de lubrifiant à base de graphite supplémentaire, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

Pour retirer une grille coulissante :

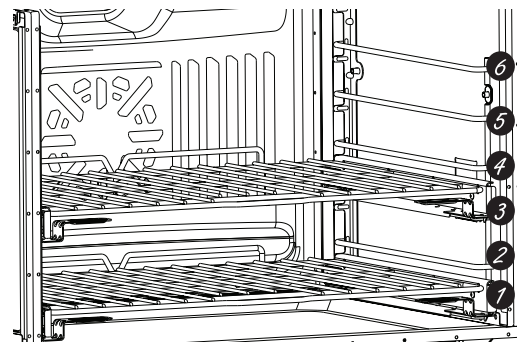
1. Assurez-vous que la grille est bien insérée jusqu'au fond du four.
2. Saisissez la grille par son rail avant supérieur et ses poignées inférieures des deux côtés et soulevez-la tout droit pour la déverrouiller de ses supports.
3. En tenant fermement le rail avant supérieur et les poignées inférieures des deux côtés, tirez la grille vers l'avant. Saisissez la grille des deux côtés si nécessaire. Retirez-la ensuite du four.

Pour remettre en place une grille coulissante :

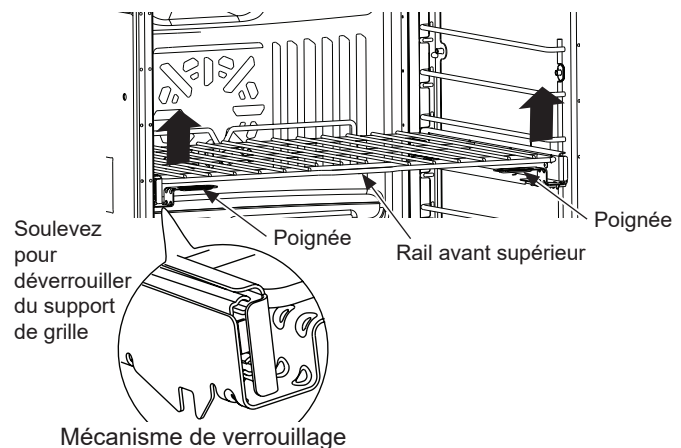
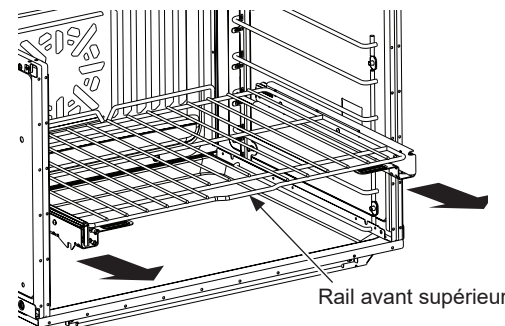
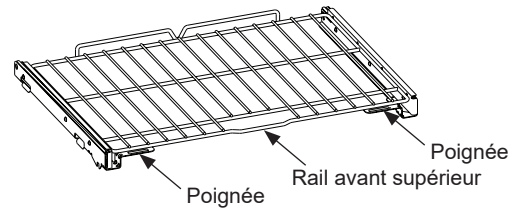
1. Placez la partie arrière de la grille sur les supports de grille (guides) comme indiqué sur l'image.
2. En tenant le rail avant supérieur et les poignées inférieures, poussez la grille à fond jusqu'à ce que le mécanisme de verrouillage s'enclenche dans le support avant de la grille.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile végétale. N'endiguez pas d'huile les glissières de la grille.

REMARQUE : L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.

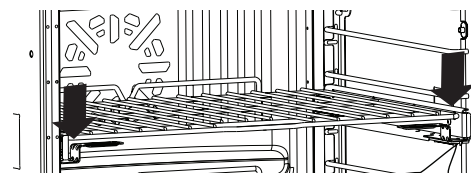


Le four possède 6 positions de grille



Soulevez pour déverrouiller du support de grille

Mécanisme de verrouillage



En tenant le rail avant supérieur et les poignées inférieures, poussez la grille à fond jusqu'à ce que le mécanisme de verrouillage s'enclenche dans le support avant de la grille



Verrou avant de la grille

Grilles de four (suite)

Grilles plates conventionnelles

Les grilles sont dotées de crans d'arrêt. Ainsi, si elles sont placées correctement sur les supports, elles s'arrêtent avant de complètement sortir du four et ne basculent pas. Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisine dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à leur position d'arrêt.

Pour retirer une grille

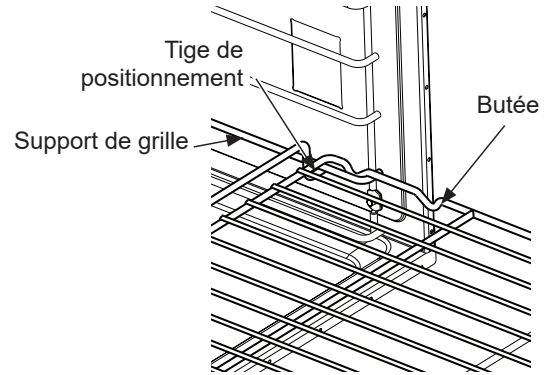
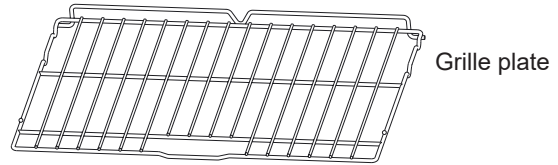
Tirez-la vers vous, soulevez l'avant de la grille et sortez-la.

Pour replacer une grille

Inclinez l'avant de la grille vers le haut, accrochez les montants de positionnement arrière sous les supports de la grille, poussez la grille vers l'arrière (au-delà des butées) et abaissez-la. Poussez la grille complètement.

Si les grilles plates sont difficiles à glisser et/ou à retirer, appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez les côtés de la grille et chaque support de grille.

REMARQUE : L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.



⚠ ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous retirez une grille de la position la plus basse car la porte peut être chaude.

Papier d'aluminium et protections pour four

⚠ ATTENTION

Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

On peut utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les éclaboussures en posant une feuille sur une grille inférieure, quelques centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier qu'il n'en faut et ne couvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Placez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2 po (3,8 cm) des parois du four afin d'éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

Ustensiles de cuisson

Directives relatives aux ustensiles de cuisson

Le matériel, le fini et la taille de l'ustensile de cuisson ont une incidence sur le rendement de la cuisson.

Les casseroles foncées, recouvertes d'un enduit et mates absorbent plus de chaleur que les casseroles minces et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus facilement la chaleur produisent des croûtes brunes, croustillantes et plus épaisses. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés et recouverts d'un enduit, vérifiez la cuisson avant le temps prescrit dans la recette. Si vous obtenez de mauvais résultats avec ce type d'ustensile de cuisson, réduisez la température du four de 25 °F (14 °C) la prochaine fois.

Les casseroles lustrées permettent de cuire uniformément les aliments, comme les gâteaux et les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique se réchauffent lentement, mais conservent la chaleur plus longtemps. Ces types d'ustensiles de cuisson conviennent parfaitement aux tartes et croustades.

Les ustensiles de cuisson isolés se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissement des aliments.

Gardez les ustensiles de cuisson propre pour favoriser une cuisson uniforme.

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 obtenir des recommandations spécifiques à chaque type d'aliments. N'oubliez pas que votre nouveau four peut offrir un fonctionnement différent de celui de votre ancien four.

Modes de cuisson et de rôtissage

Sélectionnez un mode de cuisson et de rôtissage en fonction du type et de la quantité d'aliments que vous préparez. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour disposer les aliments dans le four. Si aucune directive spécifique n'est indiquée, placez les aliments au centre du four.

Cuisson conventionnelle

Le mode de cuisson conventionnelle est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise essentiellement la chaleur produite par l'élément inférieur, mais également celle générée par l'élément supérieur. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson) sous **Traditionnal** (conventionnel), entrez une température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

Cuisson à convection avec air direct

Le mode de cuisson à convection est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise la chaleur de l'élément inférieur et également des éléments supérieurs et arrière, ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) pour convection, par conséquent, il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson) située sous **Convection**, entrez une température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Le mode de cuisson à convection avec plusieurs grilles est destiné à la cuisson simultanée de nombreux aliments déposés sur de nombreuses grilles. Ce mode de cuisson utilise principalement la chaleur de l'élément arrière, mais également la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs, ainsi que le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) pour convection, par conséquent, il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long lors de l'utilisation de plusieurs grilles plutôt que d'une seule. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Bake Multi Rack** (cuisson avec plusieurs grilles) située sous **Convection**, entrez une température, puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four.

Rôtissage à convection avec air direct

Le mode de rôtissage à convection (Convection Roast) est destiné au rôtissage de pièces de viande sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise la chaleur des éléments inférieurs, supérieurs et arrière ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four pour améliorer le brunissement des aliments et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Lors de l'utilisation de ce mode de cuisson, vérifiez les aliments avant le temps suggéré dans la recette, ou utilisez la sonde thermique. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Roast** (rôtissage) située sous **Convection**, entrez une température, puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

Modes de cuisson au grill

Fermez toujours la porte lorsque vous utilisez le mode de cuisson au grill. L'élément de grill de ce four est très puissant. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. Soyez prudent lorsque vous faites griller des aliments sur la grille supérieure, car le fait de placer les aliments plus près de l'élément de grill augmente la production de fumée, les éclaboussures et la possibilité que les graisses s'enflamment. **Faire griller des aliments à la position de grille 6 n'est pas recommandé.**

Utilisez le grill pour des aliments susceptibles d'être grillés. Réglez la position des grilles de façon à ajuster l'intensité de la chaleur sur vos aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de grill lorsque vous désirez une surface extérieure bien rôtie et un intérieur saignant. Les aliments plus épais et les aliments qui doivent être cuits à point doivent être grillés sur une grille située à bonne distance de l'élément du grill, ou en utilisant la fonction Traditional Broil Lo (cuisson au grill conventionnelle à basse température) ou Convection Broil Lo (cuisson au grill à convection à basse température). Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.

Cuisson au grill conventionnelle à température élevée

Le mode de cuisson au grill conventionnelle à température élevée utilise la chaleur intense de l'élément supérieur pour saisir les aliments. Utilisez ce mode de cuisson pour les fines coupes de viandes et/ou des aliments qui doivent rester tendres à l'intérieur. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche **Broil** (grill) située sous **Traditional** (conventionnel), puis sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

Cuisson au grill conventionnelle à basse température

Le mode de cuisson au grill conventionnelle à basse température utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments à fond tout en produisant également un brunissement en surface. Utilisez ce mode 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** (grill) située sous **Traditional** (conventionnel), puis sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

Cuisson au grill à convection avec air direct à température élevée

Le mode de cuisson au grill à convection à température élevée utilise la chaleur intense de l'élément supérieur ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four pour une cuisson et un brunissement améliorés. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche **Broil** (grill) située sous **Convection**, puis sur la touche **Start** (mise en marche). Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec ce mode de cuisson si vous préchauffez le four pendant 5 minutes.

Cuisson au grill à convection avec air direct à basse température

Le mode de cuisson au grill à convection à basse température utilise la chaleur intense de l'élément supérieur ainsi que le mouvement de l'air provenant directement du haut du four. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez **deux fois** sur la touche **Broil** (grill) située sous **Convection**, puis sur la touche **Start** (mise en marche). Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec ce mode de cuisson si vous préchauffez le four pendant 5 minutes.

Cuisson croustillante au grill à convection avec air direct

Le mode de cuisson croustillante au grill à convection est conçu comme un mode à utiliser à la fin d'un programme de cuisson pour faire brunir la surface d'un plat tel qu'une casserole ou un rôti. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez **trois fois** sur la touche **Broil** (grill) située sous **Convection**, puis sur la touche **Start** (mise en marche). Surveillez attentivement les aliments pour éviter qu'ils ne brunissent trop.

Modes de cuisson (suite)

Proof (fermentation)

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Appuyez sur la touche **Proof** (fermentation) puis sur **Start** (mise en marche). Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante.

Warm (maintien au chaud)

Le mode Warm (maintien au chaud) est destiné à conserver la chaleur des aliments cuits pendant une durée maximale de 3 heures. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Warm** (maintien au chaud), puis sur la touche **Start** (mise en marche). 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 autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures.

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. Des recommandations pour des températures minimales de sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur foodsafety.gov ou IsItDoneYet.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.

Vérifiez 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

Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du four.
3. Programmez les paramètres de la sonde et du mode de cuisson en appuyant sur la touche **Probe** (sonde thermique) et en réglant la température interne souhaitée des aliments en tournant le mini bouton, puis en appuyant sur ce dernier pour confirmer la température, ensuite sélectionnez le mode de cuisson (**Traditional Bake [cuisson au four conventionnelle]**, **Convection Bake [cuisson à convection]** ou **Convection Roast [rôtissage à convection]**) et entrez la température de cuisson désirée. Le réglage de la température interne maximale des aliments est 200 °F (93 °C).

Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Sélectionnez le mode de cuisson désiré (**Traditional Bake [cuisson au four conventionnelle]**, **Convection Bake [cuisson à convection]** ou **Convection Roast [rôtissage à convection]**) et choisissez la température de cuisson.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
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. Soyez prudent, les parois du four et la sortie de la sonde sont chaudes.
4. Programmez la température de la sonde en appuyant sur la touche **Probe** (sonde thermique) et en réglant la température interne souhaitée des aliments en tournant le mini bouton, puis en appuyant sur ce dernier pour confirmer la température. Le réglage de la température interne maximale des aliments est 200 °F (93 °C).

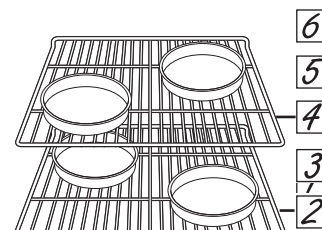
Consignes d'entretien de la sonde thermique

- Une sonde autre que celle fournie avec ce produit peut être endommagée si elle est utilisée.
- 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.

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson conventionnelle	2 et 4	Grille coulissante en position plus élevée si elle est utilisée. Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur une seule grille	Cuisson à convection	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 et 4 2, 3 et 5	Grille coulissante à la position 4 si on utilise 2 grilles, et en position 3 si on utilise 3 grilles. Assurez une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au grill conventionnelle à température élevée	5	Utilisez la grille coulissante; espacez les galettes uniformément sur la grille de la lèchefrite pour obtenir un extérieur bien saisi et un intérieur saignant, cuisez le premier côté environ 3 minutes et le deuxième côté environ 4 minutes. Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au grill à convection à température élevée Cuisson au grill conventionnelle à température élevée	5	Utilisez une lèchefrite; préchauffez 5 minutes si vous utilisez le mode de cuisson au grill à convection. Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Rôtis	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Volaille			
Poulet entier	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au grill à température élevée	1	Pour les aliments panés ou couverts de sauce, évitez les modes de cuisson au grill à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
	Cuisson au grill à basse température Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	3	
Poitrines de poulet désossées	Cuisson au grill à convection à basse température Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	3	Préchauffez 5 minutes si vous utilisez la cuisson au grill à convection. 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 meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Dinde entière	Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Poitrine de dinde	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Utilisez la fonction de sonde thermique.
Poisson	Cuisson au grill à convection à basse température Cuisson au grill à basse température	5 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)	Préchauffez 5 minutes si vous utilisez la cuisson au grill à convection. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Mets mijotés	Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	3	Utilisez le mode de cuisson au grill à convection croustillante pendant les 2 à 5 dernières minutes de cuisson pour faire fondre/dorer le fromage ou faire croustiller la surface.
Aliments préparés surgelés			
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson conventionnelle	3	Utilisez le mode de cuisson croustillante au grill à convection pendant les 2 à 5 dernières minutes de cuisson pour faire croustiller la surface extérieure de l'aliment.
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 et 4	Si vous utilisez le mode Crisp (croustillant), placez les deux casseroles sur la grille supérieure si l'espace le permet, sinon utilisez le mode Crisp (croustillant) pour une casserole à la fois sur la grille supérieure.

* Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 2 et 4. 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 IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



Four

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer l'une ou l'autre des parties du four.

Tableau de commande

Il est recommandé 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.

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 à l'eau claire et asséchez 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 en acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface. 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.

Intérieur du four

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

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer ou de poudre à récurer à l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Assurez-vous que les surfaces sont à la température ambiante avant de les nettoyer.

Nettoyage à la vapeur

Le nettoyage à la vapeur permet de nettoyer les déversements mineurs au moyen d'eau, à une température inférieure que celle utilisée pour l'autonettoyage.

Avant d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les résidus qui se trouvent dans la cavité du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez les portes. Sélectionnez **Clean** (nettoyage) avec les deux boutons. Tournez le mini bouton pour sélectionner l'option Steam Clean (nettoyage à la vapeur). « Add H2O » (ajouter de l'eau) apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur le mini bouton pour démarrer le nettoyage à la vapeur. Les portes des fours se verrouilleront. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes pour éviter de réduire les performances du nettoyage. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, les portes se déverrouilleront. Essayez tout excédent d'eau et de saleté qui pourrait être resté.

Autonettoyage

Lisez les instructions relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'un four. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. Les portes des fours se verrouilleront lorsque cette fonction est activée. Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés susceptibles de se trouver dans le four. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer à la main le bord intérieur de la porte et la zone de 2 po (5 cm) entourant le rebord intérieur des portes des fours. Enlevez tous les éléments du four, mis à part les grilles émaillées (de couleur foncée). Les supports de grille à fini lustré ou argenté, la sonde thermique et tout autre ustensile de cuisson, ou tout autre article, doivent être retirés du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Fermez les portes. Sélectionnez **Clean** (nettoyage) avec les deux boutons. Appuyez sur le mini bouton pour sélectionner l'autonettoyage. Tournez le mini bouton pour régler la durée du nettoyage entre 3:00 et 5:00, ou utilisez la durée par défaut. Appuyez sur le mini bouton pour confirmer la durée et pour démarrer l'autonettoyage. Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Le four s'éteint automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. Les portes demeurent verrouillées jusqu'à ce que les fours se soient refroidis. Lorsque le four a refroidi, essuyez la cendre qui se sera formée dans le four. Sur les modèles à four double, vous pouvez programmer l'autonettoyage des deux fours simultanément. Le dernier four se programme automatiquement pour un départ différé, une fois l'autonettoyage du premier four terminé. Sur les modèles à four double, vous pouvez utiliser l'un des fours pour la cuisson, et la fonction d'autonettoyage avec l'autre. Cependant, vous ne pouvez pas utiliser le réglage du mode PROOF (fermentation) dans un four pendant que l'autre four est en mode d'autonettoyage.

Grilles de four

Les grilles fournies avec votre four (grilles émaillées foncées, non brillantes) peuvent rester dans le four pendant le programme d'autonettoyage sans être endommagées.

Pour nettoyer manuellement les grilles, utilisez de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de ne pas laver les glissières d'une grille coulissante.

Si les grilles deviennent plus difficiles à retirer du four, appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou sur une feuille d'essuie-tout et frottez les supports des grilles du four. N'endiguez pas d'huile les glissières de la grille.

REMARQUE : L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et propre.

Régulièrement, après plusieurs cycles d'autonettoyage, il est possible que les glissières de la grille coulissante doivent être lubrifiées à l'aide du lubrifiant à base de graphite fourni avec votre four mural. Pour commander un contenant de lubrifiant à base de graphite supplémentaire, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

1. Retirez la grille coulissante du four. Reportez-vous à la section sur les grilles coulissantes de four.
2. Étirez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Pour faciliter le nettoyage, placez du papier journal sous la grille.
3. S'il y a des débris dans les glissières latérales, enlevez-les avec un essuie-tout. **REMARQUE** : Le lubrifiant au graphite que vous auriez éliminé avec l'essuie-tout doit être remplacé.
4. Secouez la bouteille de lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme de la glissière du côté gauche de la grille, versez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) rails inférieurs de la glissière, près des supports de roulement à billes.
5. Répétez la même procédure pour le mécanisme de la glissière du côté droit de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étendre le lubrifiant.
7. Remplacez le bouchon sur la bouteille de lubrifiant et secouez-la de nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, tournez-la côté droit vers le haut et placez-la dans le four. Reportez-vous à la section sur les grilles coulissantes de four.
9. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque grille.

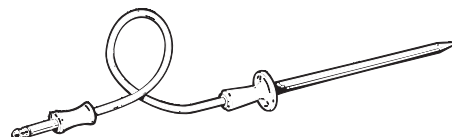
REMARQUE : Ne vaporisez pas avec de l'huile végétale ou d'autres lubrifiants.

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.



Lampe du four

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE** : 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.

1. Coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser un tournevis à lame plate entre le boîtier et le couvercle en verre de l'ampoule.
4. Soutenez le couvercle en verre de l'ampoule avec deux doigts pour éviter que le couvercle ne tombe au fond du four. Veillez à ne pas ébrécher le revêtement du four.
5. Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle en verre de l'ampoule.
6. Retirez le couvercle de l'ampoule.
7. Retirez l'ampoule en la saisissant fermement et en la faisant glisser vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux broches se soient dégagées de la douille en céramique.
8. Ne touchez pas le verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec vos doigts. Cela entraînera des dommages à l'ampoule pouvant l'empêcher de s'allumer. Saisissez l'ampoule de remplacement avec une serviette propre ou un mouchoir en papier avec les broches vers le bas. Alignez les deux broches dans la douille en céramique, en appuyant doucement jusqu'à ce que l'ampoule soit bien en place dans la douille.
9. Faites glisser le couvercle de protection dans le support et poussez jusqu'à ce que les fixations s'enclenchent dans le boîtier.
10. Rebranchez l'alimentation.

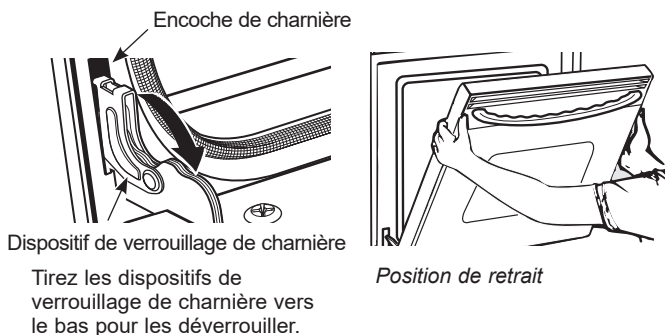
Porte du four

La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer.

Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

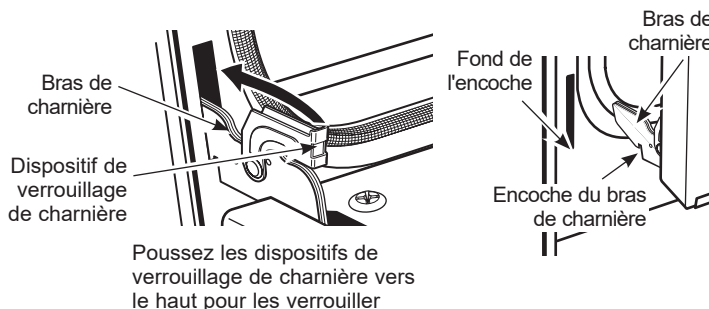
Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas (vers le cadre de la porte) pour les déverrouiller. Un outil, tel qu'un tournevis plat, peut s'avérer nécessaire.
3. Tenez fermement le haut de la porte, des deux côtés.
4. Fermez la porte de manière à ce qu'elle soit en position de retrait. La porte doit être ouverte d'environ 3 po (8 cm) et aucune obstruction ne doit se trouver au-dessus.
5. Soulevez et sortez la porte jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés de leur encoche.



Pour remettre la porte en place :

1. Tenez fermement le haut de la porte, des deux côtés.
2. En commençant par le côté gauche, en tenant la porte au même angle que la position de retrait, faites reposer les bras de charnière au fond des encoches des charnières. Les bras de charnière doivent être bien en place, au fond des encoches. Répétez la procédure pour le côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les bras des charnières ne reposent pas correctement au fond des encoches.
4. Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.






Conseils de dépannage... Avant de faire une demande de service

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
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. Consultez la section « Fonctions spéciales » pour régler la température du four. REMARQUE : Ce réglage affecte les températures de la cuisson au four conventionnelle, de la cuisson à convection et de la cuisson à convection avec plusieurs grilles; il n'affectera pas le rôtissage à convection, la cuisson au gril conventionnelle, la cuisson au gril à convection ou le 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 « Fonctions spéciales ».
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié. REMARQUE : Le mode de cuisson croustillante à convection n'est pas conçu pour griller les aliments.
	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.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou sur 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 lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	Un fusible de votre 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 du four ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
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 four a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent ainsi émettre plus souvent des clics que les anciens modèles de four, cela afin d'optimiser la cuisson, le grillage, la convection et l'autonettoyage.	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.

Conseils de dépannage... Avant de faire une demande de service

Problème	Causes possibles	Solutions
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.	Planifiez une 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 sur le nettoyage du four.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur la 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 de l'élément.	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 sur le nettoyage du four.
	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.
« DOOR » (porte) et  clignotent sur l'afficheur	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte est ouverte.	Fermez la porte du four. Attendez que la porte du four ait fini de se verrouiller.
	« DOOR » (porte) et  clignoteront pendant le verrouillage de la porte avant que l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur ne démarre.	Cela est normal.
« DOOR » (porte) et  s'affichent 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 la 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 la 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 la fonction se répète, planifiez une réparation.
L'affichage 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 « Fonctions spéciales ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
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 sur le nettoyage du four.
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 de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut automatiquement se mettre en marche.	Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1 h 30 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.

Conseils de dépannage... Avant de faire une demande de service

Problème	Causes possibles	Solutions
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 avec plusieurs grilles).
Le four ne fonctionne pas à distance	Problèmes de routeur, pas de signal sans fil, etc.	Pour de l'assistance concernant la connectivité au réseau sans fil du four, visitez cafeappliances.com/connect .
	Le four n'est pas connecté.	

Garantie limitée du four électrique mural Café

cafeappliances.com

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par un technicien qualifié. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez cafeappliances.com/service. Au Canada, veuillez visiter : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/. 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 du four encastré 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.
- 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 accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Café 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 Café. En Alaska, la garantie limitée exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile. Dans certains États, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

Garant : Électroménagers GE, une entreprise de Haier

Louisville, KY 40225, États-Unis

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

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous 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 informations sur le site Web.

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

Accessoires

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

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

Très grande** lèchefrite (17 x 1¼ x 19¼ po / 43,2 x 3,2 x 48,9 cm)

Pièces

Poignée personnalisée

Grilles de four

Éléments de four

Sonde thermique

Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine^{MC} pour acier inoxydable

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable CeramaBryte

Lubrifiant au graphite

* 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 (50,8 cm) ou 24 po (61 cm).

Service à la clientèle

Site Web de Café

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

Enregistrez votre appareil

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

Aux États-Unis : cafeappliances.com/register

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/

Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation de Café, il suffit de nous contacter. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.

Aux États-Unis : cafeappliances.com/service

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/

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 de Café sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

Aux États-Unis : cafeappliances.com/extended-warranty

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à 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.

Aux États-Unis : cafeappliances.com/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 de Café, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

Au Canada : Directeur, relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc. | 1, Factory Lane, bureau 310 | Moncton, N.-B. E1C 9M3

electromenagersge.ca/fr/contactez-nous