

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Il est temps que les électroménagers se dotent d'une personnalité. La vôtre.



Four Couture™ avec friture à air chaud

MANUEL D'UTILISATION

FRANÇAIS

ESPAÑOL - Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet cafeappliances.com.

**NOUS VOUS REMERCIONS D'INTÉGRER CE PRODUIT
CAFÉ À VOTRE DEMEURE.**

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui constituent chaque électroménager Café, et nous pensons que vous le serez aussi. Nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure de recevoir des renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager Café en ligne dès maintenant. Des sites Web utiles figurent dans la section Soutien au consommateur de ce manuel d'utilisation. Vous pouvez également faire parvenir, par la poste, la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans le matériel d'emballage.

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

Table des matières

Modèle: C9OAAAS3RD3, C9OAAAS2RS3, C9OAAAS4RW3, C9OAAAS1VG2

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
DÉCLARATION DE LA FCC	6
COMMENT DÉMARRER	7
COMPOSANTS	8
COMMANDES	9
FONCTIONS	10
UTILISATION DU FOUR	12
PARAMÈTRES	16
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	19
DÉPANNAGE	19
GARANTIE LIMITÉE	20
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR	21

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Veuillez lire toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. L'omission d'observer ces consignes peut poser un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure grave ou fatale.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Observez toujours les présentes consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet appareil. .

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le four.
- Retirez et jetez toutes les matières d'emballage avant d'utiliser le four.

⚠ AVERTISSEMENT

- Retirez la fiche du cordon de la prise murale lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant de le nettoyer ou d'y placer ou retirer des pièces. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT

- Afin de réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, utilisez le four avec le ramasse-miettes correctement installé.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche du cordon ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide..
- Placez toujours le four sur une surface de niveau, stable et résistante à la chaleur à chaque utilisation.
- Gardez un dégagement d'au moins 10 cm (4 po) sur tous les côtés de l'appareil à chaque utilisation. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous des armoires murales.
- Ne placez aucune des matières suivantes dans le four : papier, plastique, mitaines de four, linges, essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Un incendie peut se déclarer si le four est recouvert ou s'il touche à une matière inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs ou des articles semblables en cours de fonctionnement. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent être très chaudes pendant et après son utilisation. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée ou les boutons.
- Ne rangez pas des articles sur le dessus de l'appareil car cette surface peut être très chaude pendant et après l'utilisation.
- Afin de prévenir les brûlures et d'autres blessures, utilisez toujours une protection appropriée, telle que des mitaines ou des poignées de four, pour retirer ou manipuler des articles du four.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ni à la surface intérieure du four pendant ou après l'utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou le manipuler.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.
- Nettoyez toujours le four selon les instructions de la section Nettoyage et entretien de la page 19.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent se détacher d'un tampon et toucher des pièces électriques qui posent un risque de choc électrique.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ni s'il est défectueux ou autrement endommagé. Retournez l'appareil auprès du centre de service autorisé le plus près pour inspection, réparation ou réglage.
- Vous ne devez pas insérer des aliments surdimensionnés ni des ustensiles métalliques dans le four car ils posent un risque d'incendie ou de choc électrique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures.
- Ne rangez aucun objet dans ce four (sauf les accessoires que nous recommandons) quand il n'est pas utilisé.
- Ne rangez ni n'utilisez cet appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où cet appareil est en cours d'utilisation.
- Mettez toujours le four en arrêt avant de le débrancher.
- Avant de manipuler, déplacer ou nettoyer le four, assurez-vous qu'il a refroidi et débranchez toujours le cordon électrique de la prise murale..
- Ne placez pas l'appareil sur un four ou un brûleur à gaz ou électrique chauds, ou près de ceux-ci.
- Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur les sites IsItDoneYet.gov et fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
- Usez d'une extrême prudence si vous utilisez des contenants fabriqués d'une autre matière que le métal ou le verre.
- User d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds.
- Usez d'une extrême prudence lorsque vous retirez la plaque de cuisson ou jetez la graisse chaude.
- Ne recouvrez pas le ramasse-miettes ou une autre partie du four avec du papier aluminium. Cela causerait la surchauffe du four.
- Pour débrancher, mettez toutes les commandes à OFF (arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
- Évitez de toucher aux pièces mobiles.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

■ **POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE (OU L'ARRIÈRE).**

■ **Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four sauf si spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien en réparation autorisé.**

⚠ ATTENTION

Afin d'assurer une protection continue contre le risque de décharge électrique, branchez l'appareil dans des prises correctement mises à la terre seulement.

⚠ AVERTISSEMENT

GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DU FOUR

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

- Ne rangez ni n'utilisez des matières inflammables dans un four ou près de son orifice, y compris le papier, le plastique, les poignées ou mitaines de four, le linge de maison, le revêtement mural, les rideaux, les draperies, l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'électroménager. Ces vêtements peuvent prendre feu au contact de surfaces chaudes et causer des brûlures graves.

⚠ ATTENTION

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque de trébuchement ou d'enchevêtrement associé à un cordon plus long.

Si un cordon de rallonge est utilisé :

- 1) Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil;
- 2) Le cordon ne doit pas pendre par-dessus un comptoir ou une table afin qu'il ne puisse être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un;
- 3) Le cordon ou la rallonge doivent être du type à 3 broches avec mise à la terre.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Recyclez ou mettez votre électroménager au rebut conformément aux réglementations fédérales et locales. Communiquez avec les autorités locales compétentes pour la mise au rebut écologique de votre électroménager.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC/IC :

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC/IC :

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement de cet équipement est assujéti aux deux conditions suivantes :

1. Cet appareil ne doit pas causer de brouillage préjudiciable, et
2. Cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites imposées pour un appareil numérique de Classe B, conformément à la partie 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et émet des fréquences radio qui, en cas d'une installation erronée ou d'une utilisation non-conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation peuvent causer un brouillage nuisible aux communications radio. Il n'y a cependant aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne se produira pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause un brouillage nuisible sur votre poste radio ou de télévision, ce que vous pouvez déterminer en éteignant et en rallumant votre équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de pallier ce brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise d'un circuit qui diffère de celui auquel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien en radio-télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

- (1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
- (2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Étiquetage: Les modifications non explicitement approuvées par le fabricant peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

FCC ID: ZKJ-WCATA006

IC ID: 10229A-WCATA006

Pour commencer

Déballage

- Retirez le matériel d'emballage et jetez-le d'une façon sécuritaire. Évitez d'utiliser des outils coupants qui peuvent endommager le contenu de l'emballage. Retirez toutes les étiquettes avant la première utilisation.
- Vérifiez que tous les composants sont bien présents. Voyez la page 7. Si un article est absent, veuillez nous contacter sur cafeappliances.com (au Canada sur cafeappliances.ca).

REMARQUE : Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur uniquement.

Préparation du four

- Nous recommandons d'essuyer les parois intérieures du four avec une éponge humide avant la première utilisation. N'utilisez pas de nettoyeurs, tampons ou linges abrasifs qui peuvent endommager les surfaces de la cavité.
- Nous recommandons de nettoyer à fond tous les accessoires avant la première utilisation. Les accessoires vont au lave-vaisselle, mais nous recommandons de les nettoyer à la main avec de l'eau savonneuse modérément chaude. Rincez et séchez à fond.
- Placez le four sur une surface de niveau, stable et résistante à la chaleur. Assurez-vous de laisser un dégagement d'au moins 10 cm (4 po) sur tous les côtés du four.
- Ne placez et ne rangez aucun article sur le dessus du four, à l'exception des accessoires fournis.

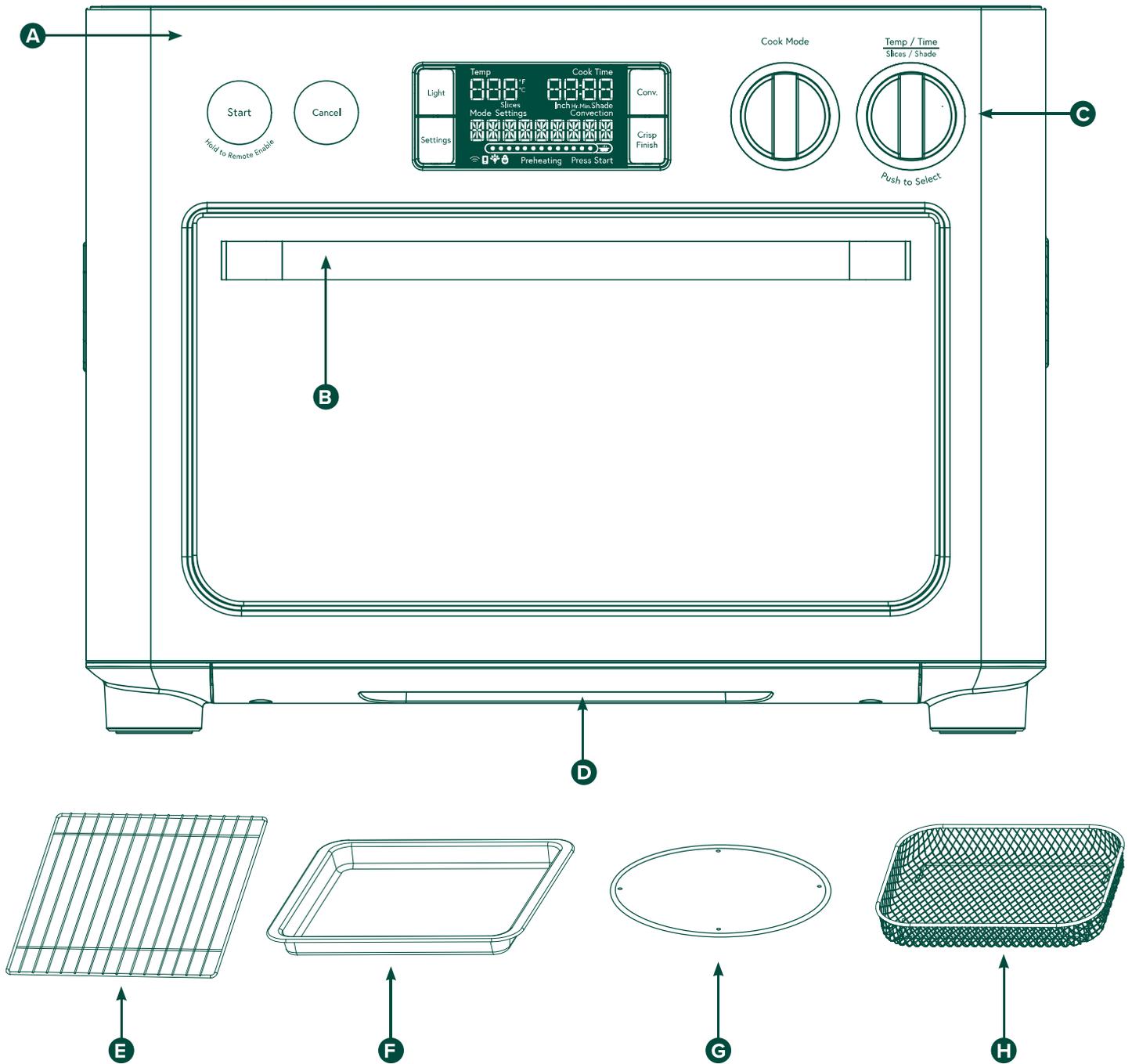
Mise en marche du four

- Dépliez le cordon et branchez-le dans une prise mise à la terre de 120 V. L'alerte de l'appareil émettra un son et l'écran du panneau de commande s'allumera.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes. Lisez et observez les mesures de sécurité décrites aux pages 4 et 5.

Avant la première utilisation

- Nous recommandons de faire fonctionner le four à vide dans le mode Air Fry (friture à air chaud) durant 20 minutes à 400 °F avant la première utilisation. Cela permet de retirer toute pellicule de protection qui se trouve sur les éléments chauffants.
- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, il peut émettre une vapeur visible et/ou une légère odeur. Cette vapeur et cette odeur sont normales, sûres et sans problème pour le four. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

Composants

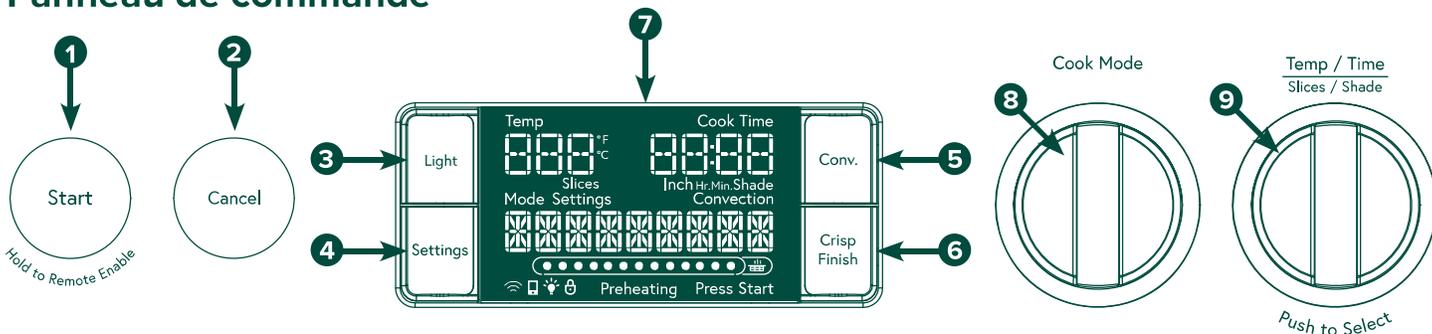


- A** Four
- B** Poignée de porte
- C** Commandes du four
- D** Ramasse-miettes amovible
- E** Grille
- F** Tôle de cuisson
- G** Plaque à pizza
- H** Panier de friture à air chaud/déshydratation

REMARQUE : Le ramasse-miettes ne va pas au lave-vaisselle.

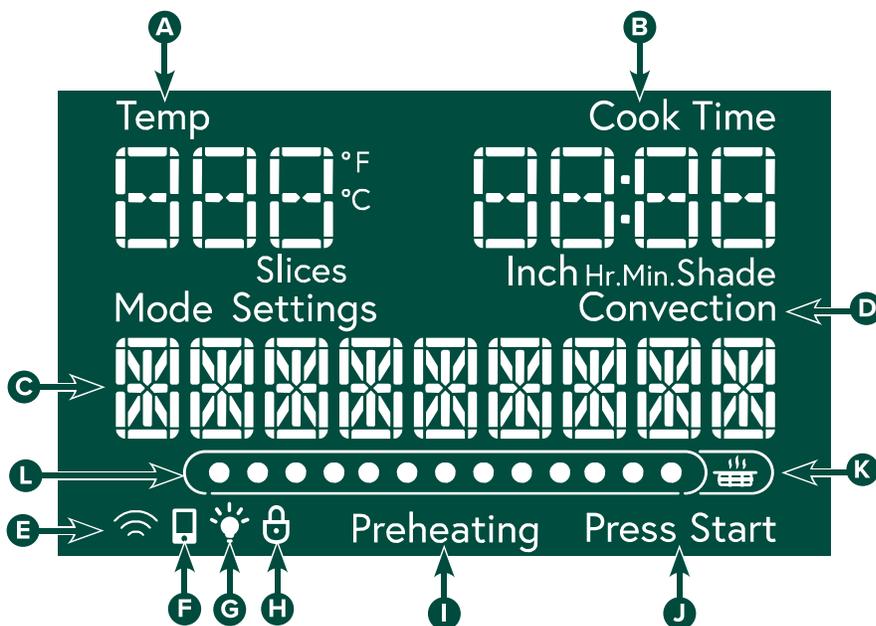
Commandes

Panneau de commande



- ❶ Bouton de démarrage
- ❷ Bouton d'annulation
- ❸ Bouton d'éclairage du four
- ❹ Bouton des paramètres
- ❺ Bouton du ventilateur de convection
- ❻ Bouton du fini croustillant
- ❼ Écran du panneau de commande
- ❽ Sélecteur des modes de cuisson
- ❾ Sélecteur des réglages de cuisson

Affichage du panneau de commande



- ❶ **Affichage de la température**
Affiche le réglage de la température du four ou le nombre de tranches.
- ❷ **Affichage du temps de cuisson**
Affiche le temps de cuisson restant ou le niveau de nuance choisi.
- ❸ **Mode de cuisson**
Affiche le mode de cuisson choisi.
- ❹ **Voyant de convection**
S'allume lorsque le ventilateur de convection s'active.
- ❺ **Voyant Wi-Fi**
S'allume lorsque le four est connecté au réseau Wi-Fi.
- ❻ **Voyant de contrôle à distance**
S'allume lorsqu'est activé le contrôle du four par une application ou la voix.
- ❼ **Voyant d'éclairage du four**
S'allume lorsque l'éclairage du four est allumé.
- ❽ **Voyant de verrouillage des commandes**
S'allume lorsque la fonction de verrouillage des commandes est activée.
- ❾ **Voyant de préchauffage**
S'allume lorsque le four se réchauffe à la température choisie.
- ❿ **Rappel d'appuyer sur le bouton de démarrage (Start)**
S'allume pour rappeler à l'utilisateur de démarrer le cycle de cuisson.
- Ⓚ **Voyant de fini croustillant**
S'allume lorsque le four est en mode de finition croustillante.
- Ⓛ **Barre de progression**
Affiche la progression du cycle de cuisson actuel.

Fonctions

Modes de cuisson

Votre four Café est doté de 14 modes uniques qui procurent de la polyvalence dans la cuisson et la préparation des aliments.

Friture à air chaud (Air Fry)

Ce mode est idéal pour brunir et rendre croustillant l'extérieur des aliments. En combinant chaleur intense et air chaud, ce mode peut produire une saveur et une texture semblables à la grande friture sans la nécessité de plonger l'aliment dans l'huile.

Cuisson au four traditionnelle (Bake)

Ce mode est idéal pour cuire les aliments qui manquent généralement de structure avant la cuisson, tels que gâteaux, muffins, pâtisseries, tartes, lasagnes et casseroles. Les aliments seront cuits de part en part et uniformément, ce qui en fait aussi le mode idéal pour les mets surgelés en emballage.

Cuisson au grill (Broil)

Ce mode est idéal pour saisir rapidement les viandes (p.ex. steaks ou poissons), rendre les légumes croustillants (p.ex. pommes de terre) ou brunir le dessus des aliments (p.ex. casseroles).

Rôtissage (Roast)

Ce mode est idéal pour cuire les aliments qui sont généralement solides avant la cuisson, incluant une grande variété de viandes et de légumes. Les aliments seront tendres et humides à l'intérieur tout en développant une texture croustillante à l'extérieur.

Réchauffage (Reheat)

Ce mode est idéal pour réchauffer des aliments déjà cuits tels que les restes, sans les cuire ou les assécher à l'excès.

Tenue au chaud (Warm)

Ce mode est pratique pour garder au chaud les repas fraîchement cuits en attendant les invités ou la préparation des autres étapes du repas.

Cuisson lente (Slow Cook)

Ce mode est idéal pour cuire les aliments qui exigent un temps de cuisson plus long à basses températures.

Déshydratation (Dehydrate)

Ce mode est idéal pour déshydrater les aliments tels que fruits, légumes et charqui (viande séchée). En combinant chaleur à basse température et circulation d'air continue, l'aliment s'assèche uniformément sans être cuit.

Fermentation (Proof)

Ce mode peut maintenir des températures basses, idéales pour faire lever la pâte ou fermenter le yogourt.

Biscuits (Cookie)

Ce mode est idéal pour la cuisson des biscuits. Qu'il s'agisse de biscuits préparés à la maison ou du commerce, ils seront cuits doucement et uniformément.

Pizza

Ce mode est idéal pour la cuisson des pizzas congelées. Le four fera fondre le fromage et chauffer la garniture, et rendra la croûte croustillante.

Bagel

Ce mode est idéal pour brunir les côtés coupés des bagels tout en grillant légèrement la surface opposée. Ce mode peut aussi servir à griller d'autres aliments similaires, tels que les muffins anglais.

Pain grillé (Toast)

Ce mode est idéal pour brunir les surfaces extérieures des tranches de pain tout en maintenant l'intérieur souple et moelleux. Ce mode peut aussi servir pour une grande variété de sortes et d'épaisseurs de pain.

Fini croustillant (Crisp Finish)

Ce mode est idéal pour fondre, caraméliser, brunir ou rendre croustillant le dessus de tout aliment. Utilisez ce mode après tout autre mode pour ajouter une touche de finition à n'importe quel plat de style.

Fonctions

Vue d'ensemble des modes de cuisson

Mode	Accessoire recommandé	Position de grille recommandée	Ventilateur de convection	Préchauffage*	Plage de températures	Durée de cuisson maximale
Air Fry	Panier de friture	Médiane	Marche	Oui	200-450°F	1 heure
Bake	Tôle de cuisson	Médiane	Facultatif	Oui	200-450°F	4 heures
Broil	Grille + Tôle de cuisson	Haute	Facultatif	Non	LOW, HIGH	20 minutes
Roast	Tôle de cuisson	Médiane ou basse	Facultatif	Oui	200-450°F	4 heures
Reheat	Tôle de cuisson ou plaque à pizza	Médiane	Facultatif	Non	150-400°F	2 heures
Warm	Tôle de cuisson	Médiane ou basse	Arrêt	Non	100-250°F	12 heures
Slow Cook	Tôle de cuisson	Médiane ou basse	Marche	Non	150-350°F	12 heures
Dehydrate	Grille	Médiane	Marche	Non	90-200°F	24 heures
Proof	Tôle de cuisson	Médiane ou basse	Arrêt	Non	80-100°F	4 heures
Cookie	Tôle de cuisson	Médiane	Arrêt	Oui	150-450°F	30 minutes
Frozen Pizza	Plaque à pizza	Médiane	Facultatif	Oui	Auto	Auto
Bagel	Grille	Médiane	Marche	Non	Auto	Auto
Toast	Grille	Médiane	Arrêt	Non	Auto	Auto
Crisp Finish	Tôle de cuisson	Médiane	Marche	Non	200-450°F	1 heure

* Pour éteindre le préchauffage dans tous les modes de cuisson, réglez l'option « Preheat » à la position OFF dans le menu des paramètres. Voyez la page 17 pour des instructions.

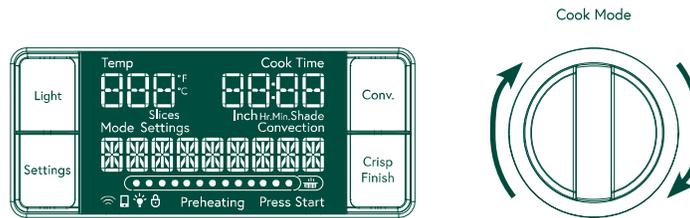
Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site IsItDoneYet.gov. Vérifiez toujours la température interne des aliments pour confirmer que la température minimale sécuritaire a été atteinte.

Utilisation du four

Sélection du mode de cuisson

Tournez le sélecteur des modes de cuisson jusqu'à ce que le mode désiré s'affiche sur l'écran du panneau de commande. Lorsque vous utilisez le four la première fois, les réglages de cuisson par défaut sont affichés. Autrement, le four mémorise toujours les derniers réglages choisis quel que soit le mode.

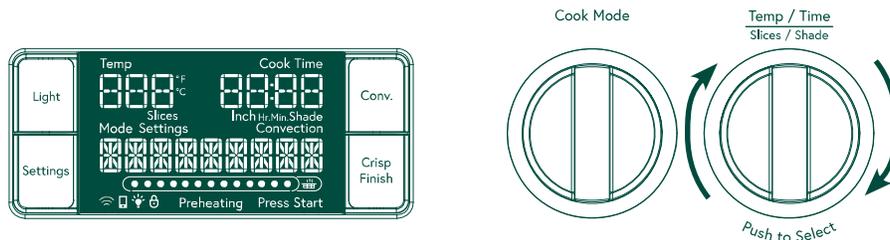
REMARQUE : Le mode de fini croustillant doit être sélectionné en pressant le **bouton Crisp Finish**.



Modification des réglages des modes de cuisson

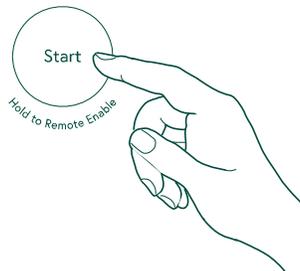
Vous pouvez modifier les réglages de chaque mode de cuisson en utilisant le sélecteur **Temp/Time**. Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles pour augmenter la valeur ou dans le sens contraire pour la diminuer.

Le sélecteur **Temp/Time** fonctionne aussi comme un bouton. Pressez le sélecteur pour défiler entre les paramètres à régler (Slices/Shade ou Temperature/Time).



Démarrage du four

Une fois le mode et les réglages de cuisson sélectionnés, placez l'aliment dans le four et pressez le bouton **Start** pour démarrer le cycle de cuisson.

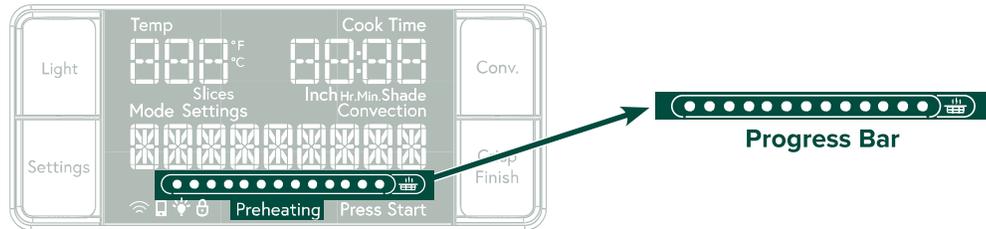


Utilisation du four

Préchauffage du four

Pour les modes AIR FRY, BAKE, ROAST, PIZZA et COOKIE seulement :

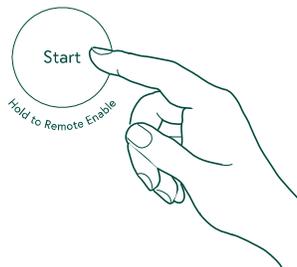
Au démarrage de l'un des modes de cuisson, le voyant « **Preheating** » (préchauffage) va s'allumer sur l'écran du panneau de commande et le four commencera à chauffer pour atteindre la température du réglage. Pendant ce temps, la barre de progression défilera et la minuterie de cuisson fera le décompte.



REMARQUE : Si le réglage PREHEAT OFF (arrêt du préchauffage) est sélectionné, le four ignorera le mode de préchauffage et la minuterie commencera le décompte immédiatement. Voyez la page 17 pour les détails.

REMARQUE : Vous pouvez sauter le mode Preheat manuellement en pressant le bouton Start une seconde fois. La minuterie de cuisson commencera le décompte immédiatement.

Lorsque le four aura atteint la température du réglage, l'alarme du four retentira et le voyant « **Preheating** » disparaîtra. Le rappel « **Press Start** » (presser le bouton Start) va s'allumer sur l'écran du panneau de commande pour indiquer que le four est prêt. Le four va maintenir la température du réglage durant 10 minutes. Si vous ne pressez pas le bouton Start en moins de 10 minutes, le four s'arrêtera automatiquement.



Placez l'aliment dans le four puis pressez le bouton **Start** pour lancer le décompte de la cuisson.

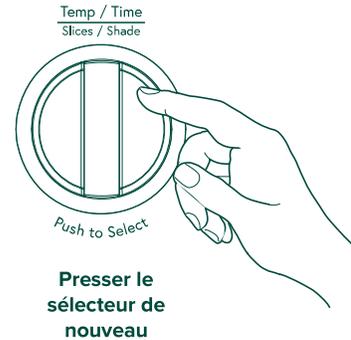
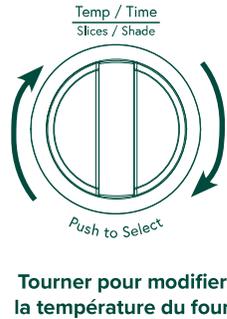
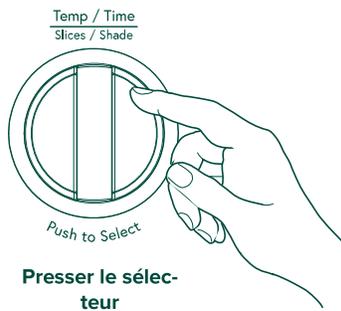
Pour tous les autres modes de cuisson :

Ces modes de cuisson ne nécessitent pas de préchauffage. Au démarrage de l'un de ces modes de cuisson, la minuterie de cuisson commencera le décompte immédiatement.

Utilisation du four

Modification des réglages pendant la cuisson

À n'importe quel moment du cycle de cuisson, vous pouvez modifier le réglage de la température, du temps de cuisson, de la nuance et/ou du nombre de tranches. Poussez le sélecteur **Temp/Time** puis tournez-le pour régler la température du four. Poussez le sélecteur de nouveau pour alterner entre le réglage de la température ou du temps de cuisson. Une fois vos réglages modifiés, aucune autre action n'est requise. Les nouveaux réglages vont s'appliquer.



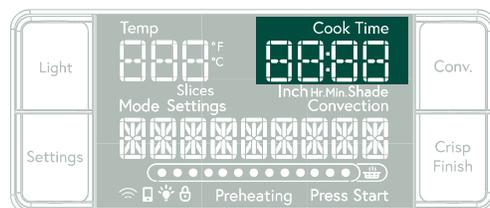
REMARQUE : Le mode de cuisson ne peut pas être modifié lorsque le four est en marche. Pressez le bouton **Cancel** pour mettre fin au cycle de cuisson actuel, puis sélectionnez le mode de cuisson désiré.

Ouverture de la porte pendant la cuisson

En tout temps lorsque la porte est ouverte pendant la cuisson, la minuterie de cuisson fera une pause, le four cessera de chauffer et l'éclairage du four s'allumera automatiquement.

Une fois la porte refermée, la minuterie redémarre, le four se remet à chauffer et l'éclairage s'éteint automatiquement.

REMARQUE : Si la porte du four est laissée ouverte durant 10 minutes pendant le cycle de cuisson, le four s'éteindra automatiquement et retournera en mode de veille.

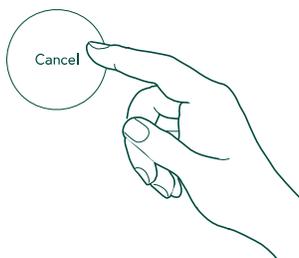


Utilisation du four

Arrêt ou annulation du mode de cuisson

Lorsque le temps de cuisson sélectionné s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement et l'alerte du four retentit pour signaler la fin du cycle de cuisson. L'écran du panneau de commande affichera « **DONE** » (terminé). L'alerte du four retentira tous les 5 minutes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou le bouton Cancel pressé.

On peut aussi mettre fin au cycle de cuisson manuellement à tout moment en pressant le bouton **Cancel**.

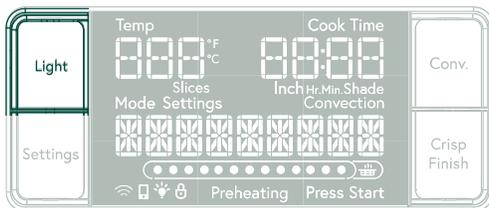


REMARQUE : Le four est équipé de ventilateurs de refroidissement internes qui continuent de tourner durant 2 minutes après la fin du cycle de cuisson. Les composants internes du four peuvent ainsi refroidir correctement. Même si les ventilateurs fonctionnent pendant ce temps, le four reviendra en mode de veille et les éléments chauffants s'éteindront en attendant le démarrage du prochain mode de cuisson.

Allumage de l'éclairage du four

Pour allumer l'éclairage, pressez le bouton **Light** vers la gauche du panneau de commande. Pour éteindre l'éclairage, pressez le bouton Light de nouveau. L'éclairage du four s'allumera aussi automatiquement à chaque ouverture de la porte.

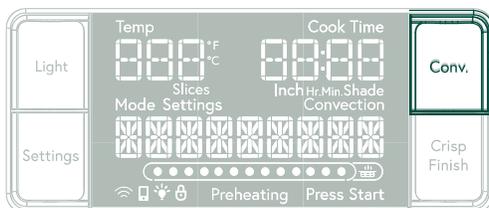
REMARQUE : L'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.



Utilisation du ventilateur de convection

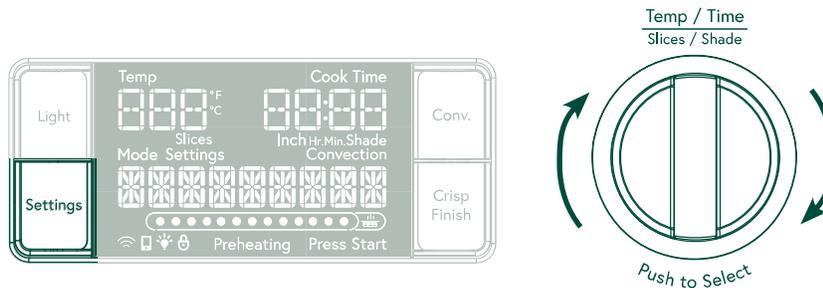
Certains modes de cuisson offrent une fonction de convection facultative (voyez Vue d'ensemble des modes de cuisson à la page 10). Pour activer manuellement le ventilateur de convection pour ces modes de cuisson, pressez le bouton Conv. sur la gauche de l'écran du panneau de commande. Le voyant « **Convection** » s'allumera sur l'écran du panneau de commande.

Pour désactiver le ventilateur de convection, pressez le bouton Conv. de nouveau. Le voyant « **Convection** » disparaîtra de l'écran du panneau de commande.



Paramètres

Votre four Café est doté d'une variété de paramètres et de fonctions que vous pouvez configurer selon vos préférences. Pour accéder au menu des paramètres, pressez le bouton **Settings** juste à côté de l'écran. Tournez ensuite le sélecteur **Temp/Time** pour faire défiler les paramètres disponibles. Poussez le sélecteur **Temp/Time** pour sélectionner le paramètre à régler.



Faire défiler les paramètres en tournant le sélecteur Temp/Time

Application WiFi Connect – SmartHQ™

Votre four Café est compatible avec la connexion réseau Wi-Fi. Un module Wi-Fi est intégrée dans votre produit, lui permettant de communiquer avec votre téléphone intelligent pour surveillance, contrôle, notification et mises à jour du logiciel. Pour tirer avantage des fonctions de connexion de votre électroménager, veuillez télécharger l'application mobile SmartHQ™.

Pour connecter le four à votre réseau Wi-Fi :

- Pressez le bouton Settings et utilisez le sélecteur **Temp/Time** pour sélectionner « **WIFI** ».
- Tournez le sélecteur **Temp/Time** pour alterner entre l'activation ou la désactivation du **Wi-Fi**.
- Poussez le sélecteur **Temp/Time** pour confirmer le réglage « **WIFI ON** » (Wi-Fi activé). L'écran du panneau affichera « **PAIRING** » (appariement) et l'icône Wi-Fi sur l'écran se mettra à clignoter.
- Suivez les instructions de l'application SmartHQ pour poursuivre la configuration Wi-Fi.
- Lorsque le four sera connecté avec succès, l'icône **Wi-Fi** restera allumée. 

Pour déconnecter le four du Wi-Fi :

- Pressez le bouton Settings et utilisez le sélecteur Temp/Time pour sélectionner « **WIFI** ».
- Tournez le sélecteur **Temp/Time** pour alterner entre l'activation ou la désactivation du Wi-Fi.
- Poussez le sélecteur **Temp/Time** pour confirmer le réglage « **WIFI OFF** » (Wi-Fi activé).

REMARQUE : La connexion du four peut demander plusieurs tentatives.

REMARQUE : En cas de coupure de courant ou de connexion, le four peut prendre jusqu'à cinq minutes pour se reconnecter.

Veuillez visiter GEAppliances.com//connect pour obtenir plus d'informations sur les fonctions de connexion pour électroménagers et les applications compatibles avec votre téléphone intelligent.

Contrôle à distance (Control Enable)

En tout temps lorsque le four sera connecté au réseau Wi-Fi, vous pourrez régler la température du four, ajouter ou diminuer le temps de cuisson et/ou arrêter le cycle de cuisson à partir de l'application **SmartHQ**. Cependant, une étape supplémentaire est requise avant de pouvoir démarrer le four à distance. Le mode **Remote Enable** (contrôle à distance) doit être activé AVANT que le cycle de cuisson puisse être démarré à partir de l'application SmartHQ. Cette mesure assure que l'utilisateur a bien vérifié l'absence de risques et de matières inflammables dans les alentours immédiats du four, puisque la surface extérieure du four peut devenir très chaude durant la cuisson.

Pour activer le mode **Remote Enable**, maintenez une pression sur le bouton **Start** durant 3 secondes. L'anneau lumineux autour du bouton Start commencera à clignoter et l'icône de contrôle à distance  s'allumera sur l'écran du panneau. À partir de ce moment, vous disposerez de 10 minutes pour programmer et démarrer le cycle de cuisson depuis l'application **SmartHQ**. Si le four n'a pas démarré en moins de 10 minutes, alors le mode Remote Enable sera automatiquement désactivé.

Pour désactiver manuellement le mode **Remote Enable**, maintenez une pression sur le bouton Start durant 3 secondes. L'anneau lumineux autour du bouton Start cessera de clignoter et l'icône de contrôle à distance disparaîtra de l'écran du panneau.

REMARQUE : L'ouverture de la porte du four après l'activation du contrôle à distance mais avant le démarrage du four désactivera automatiquement le mode Remote Enable.

Paramètres

Verrouillage des commandes (Control Lock)

Ce four est doté d'un mode Control Lock pour verrouiller les commandes. Une fois ce mode activé, le four ignore toute commande d'un utilisateur de sorte que le four ne peut pas fonctionner.

Pour activer le mode Control Lock :

- Pressez le bouton **Settings** et utilisez le sélecteur **Temp/Time** pour sélectionner « **CONTROL LOCK** ».
- Tournez le sélecteur **Temp/Time** pour alterner entre l'activation ou la désactivation du verrouillage des commandes.
- Poussez le sélecteur **Temp/Time** pour confirmer votre choix.

Une fois activé, une icône de cadenas s'affichera sur l'écran. Si un bouton est pressé ou un sélecteur tourné lorsque le verrouillage des commandes est activé, le four émettra des bips et l'icône de cadenas clignotera.

Pour désactiver le mode **Control Lock**, suivez simplement les mêmes étapes ci-dessus.

Préchauffage (Preheat)

Par défaut, certains modes de cuisson du four sont dotés d'un mode de préchauffage intégré. Vous pouvez désactiver le préchauffage de tous les modes de cuisson si vous le désirez.

Pour alterner entre l'activation et la désactivation du préchauffage :

- Pressez le bouton **Settings** et utilisez le sélecteur **Temp/Time** pour sélectionner « **PREHEAT** ».
- Tournez le sélecteur **Temp/Time** pour basculer entre l'activation ou la désactivation du préchauffage (On/Off).
- Poussez le sélecteur **Temp/Time** pour confirmer votre choix.

REMARQUE : Si le préchauffage est activé, vous pouvez le sauter manuellement en pressant le bouton Start une fois pour démarrer le mode de cuisson, puis presser Start une seconde fois pour sauter l'étape du préchauffage. La minuterie commencera le décompte immédiatement.

Pour régler la luminosité

- Pressez le bouton **Settings** et utilisez le sélecteur **Temp/Time** pour sélectionner « **BRIGHTNESS** ».
- Tournez le sélecteur **Temp/Time** pour augmenter ou diminuer le niveau de luminosité.
- Poussez le sélecteur **Temp/Time** pour confirmer votre choix.

Paramètres

Volume sonore (Sound)

Il est possible de régler le volume de l'alerte du four. Par défaut, le volume est réglé au niveau maximal.

Pour régler le volume sonore :

- Pressez le bouton **Settings** et utilisez le sélecteur **Temp/Time** pour sélectionner « **SOUND** ».
- Tournez le sélecteur **Temp/Time** pour alterner entre l'activation ou la désactivation du volume (**On/Off**).
- Poussez le sélecteur **Temp/Time** pour confirmer votre choix.
- Si le réglage du volume est à **ON**, alors le volume peut être modifié. Tournez le sélecteur **Temp/Time** pour augmenter ou diminuer le volume sonore.
- Poussez le sélecteur **Temp/Time** pour confirmer votre choix.

Conversion des unités de température

Vous pouvez alterner entre les unités Fahrenheit et Celsius pour afficher la température du four .

Pour changer l'unité de température affichée :

- Pressez le bouton **Settings** et utilisez le sélecteur **Temp/Time** pour sélectionner « **DEGREES** ».
- Tournez le sélecteur **Temp/Time** pour alterner entre « **F** » (Fahrenheit) et « **C** » (Celsius).
- Poussez le sélecteur **Temp/Time** pour confirmer votre choix.

Remise aux réglages par défaut de l'usine (Factory Reset)

Les réglages que vous avez choisis pour le four sont stockés dans la mémoire de l'appareil, même si le four est débranché ou le courant coupé d'une autre façon. Le cas échéant, vous pouvez restaurer les réglages par défaut de l'usine.

Pour restaurer les réglages de l'usine :

- Pressez le bouton **Settings** et utilisez le sélecteur **Temp/Time** pour sélectionner « **FAC RESET** ».
- Tournez le sélecteur **Temp/Time** pour choisir le réglage « **RESET YES** ».
- Poussez le sélecteur **Temp/Time** pour démarrer la restauration des réglages par défaut de l'usine.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Laissez le four refroidir complètement et débranchez le four avant de le nettoyer ou l'entretenir.

Nettoyage de l'extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four avec une éponge ou un linge doux imbibés d'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs tels que l'alcool, les javellisants ou les vaporisateurs chimiques car ils peuvent endommager le fini. Pour éviter de rayer ou gâcher les surfaces extérieures, ne frottez pas l'appareil avec une brosse métallique ou en nylon.

Nettoyage de l'intérieur du four

Retirez tous les accessoires du four. Essuyez les parois de la cavité du four avec une éponge ou un linge doux imbibés d'eau modérément chaude. Lorsque l'intérieur est très sale ou taché, essuyez avec un linge saturé d'une solution de liquide à vaisselle doux dilué.

Pour éviter les dommages, ne tentez pas de nettoyer les éléments chauffants. Tout aliment qui touche aux éléments chauffants est de toute façon consommé lorsque le four chauffe.

Nettoyage du ramasse-miettes

Retirez le ramasse-miettes et jetez toute miette ou huile qui s'y trouvent. Essuyez le ramasse-miettes avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. **Le ramasse-miettes ne va pas au lave-vaisselle.**

Nettoyage des accessoires

Les accessoires inclus avec le four vont au lave-vaisselle. Mais nous recommandons de les laver à la main afin de prolonger leur durabilité et leur apparence. Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse pour laver à fond la grille, le panier et la tôle de cuisson. Un tampon en polyester ou nylon peut servir à retirer les taches récalcitrantes.

Dépannage

Gagnez du temps et économisez de l'argent! Examinez d'abord les tableaux des pages suivantes, vous pourriez vous éviter de visiter notre site Web pour un appel de service.

Problème	Solution probable
Le four ne s'allume pas ou ne devient pas chaud	<ol style="list-style-type: none">1. Assurez-vous que le four est correctement branché dans une prise électrique.2. Assurez-vous d'avoir appuyé sur le bouton Start après avoir réglé les paramètres de cuisson.
Le four dégage une odeur de brûlé	Assurez-vous que le temps de cuisson est correctement réglé et que l'aliment n'est pas trop cuit. Les gras, les huiles et les sauces qui ont dégoutté sur les éléments chauffants inférieurs peuvent produire de la fumée ou une odeur de brûlé pendant le fonctionnement du four. Assurez-vous que la tôle de cuisson, la grille du four et le ramasse-gouttes ont été nettoyés à fond avant chaque utilisation.
Les tubes chauffants s'éteignent pendant la cuisson	Les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du réglage. Il s'agit d'un phénomène normal et non d'une défaillance.
Le four dégage de la fumée	Du gras d'aliment qui colle sur les éléments chauffants peut produire de la fumée pendant la cuisson, en particulier dans le menu Broil (cuisson au grill). Abaissez la température du four si nécessaire.
L'aliment n'est pas suffisamment cuit après le temps recommandé.	<ol style="list-style-type: none">1. Une trop grande quantité d'aliment a été ajoutée dans le four.2. Le réglage de température du four est trop bas ou l'aliment exige plus de temps pour cuire.
L'aliment n'est pas cuit uniformément.	<ol style="list-style-type: none">1. Une trop grande quantité d'aliment a été ajoutée dans le four.2. Les pièces d'aliment sont trop rapprochées.3. Certains aliments nécessitent d'être retournés à la mi-temps de cuisson pour un brunissage uniforme.
L'aliment n'est pas croustillant après l'utilisation du mode de friture à air chaud (Air Fry)	<ol style="list-style-type: none">1. Les pièces d'aliment sont trop rapprochées.2. L'aliment n'était pas suffisamment sec.

Si le problème persiste après l'essai de ces solutions, veuillez contacter le Soutien au consommateur de GE Appliances. Voyez la page 21 pour savoir comment communiquer avec le Soutien au consommateur.

Garantie limitée

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement pendant son utilisation dans des conditions domestiques normales pendant la période de garantie, visitez cafeappliances.com/support pour une assistance / entretien du produit.

Au Canada, visitez service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/.

Pour lancer une réclamation au titre de la garantie, veuillez visiter cafeappliances.com/support/returns/ ou appeler le 1-800-430-1757. Veuillez avoir votre numéro de modèle et votre numéro de série à portée de main. Les informations relatives au retour et aux instructions d'emballage seront fournies à ce moment-là.

Au Canada, contactez-nous à cafeappliances.ca

Durant la période de:	Cafe appliquera la garantie suivante
Un (1) an À partir de la date d'achat initial	Si le grille-pain présente une défaillance en raison de vices de matière ou de fabrication pendant la garantie limitée de un (1) an, GE Appliances procédera, réparer votre produit à sa seule discrétion remplacement de votre produit par un neuf, à sa remise à neuf, ou encore au remboursement de son prix d'achat.

Ce que GE Appliances ne garantie pas :

- La défaillance du produit en raison d'un usage abusif, d'une mauvaise utilisation, ou s'il est utilisé à des fins commerciales ou autres que celles prévues.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou le réarmement des disjoncteurs.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Tout dommage occasionné par un accident, un incendie, une inondation ou une autre catastrophe naturelle.
- Les dommages accessoires ou indirects causés par d'éventuelles déficiences de cet électroménager.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul recours exclusif consiste en l'échange du produit ou son remboursement en vertu de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, se limitera à une période de un (1) an ou à la période la plus courte prescrite par la loi.

Pour la vente dans les 50 États et le district de Columbia des États-Unis seulement : Clients des États-Unis : Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur d'origine pour les produits achetés relativement à une utilisation domestique à l'intérieur des États-Unis.

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

**Garant : GE Appliances, une compagnie Haier
Louisville, KY 40225**

Pour les clients au Canada: Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur original et à tout propriétaire suivant pour les produits achetés au Canada pour un usage domestique au Canada. Le service de mandat à domicile sera fourni dans les zones où il est disponible et jugé raisonnable par Mabe. Pour plus d'informations sur la garantie prolongée, visitez geappliances.ca/purchase-extended-warranty

Garant Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7R 5B6

Soutien au consommateur

SITE WEB CAFÉ

Vous avez une question ou avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Visitez le site Web de Café Appliances 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi y trouver d'autres formidables produits Café Appliances et tirer avantage de tous nos services d'assistance en ligne. **cafeappliances.com**

In Canada: **cafeappliances.ca**

ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Enregistrez votre nouvel électroménager en ligne à votre convenance! L'enregistrement de votre produit dans les plus brefs délais permet une meilleure communication et un service rapide en vertu de votre garantie, le cas échéant. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil. **cafeappliances.com/register**

Au Canada, **service.geappliances.ca/servicio/en_CA/**

PIÈCES ET ACCESSOIRES

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

cafeappliances.com/parts

Au Canada: geappliances.ca/parts-filters-accessories

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

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

Si vous n'êtes pas satisfait du service reçu de Café Appliances, contactez-nous sur notre site Web avec tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, ou encore écrivez à : General Manager,

General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

CafeAppliances.com/contact

Au Canada: Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc. | Bureau 310, 1 allée Factory | Moncton, Nouveau-Brunswick E1C 9M3

cafeappliances.ca/support/contact-us