



## Owner's Manual

# Induction Slide-In Ranges

Model: CCHS900P, CCHS950P

### Contents

<b>Safety Information</b> . . . . .	3	<b>Care And Cleaning</b>	
<b>Using the Range</b>		Range – Exterior . . . . .	23
Surface Units . . . . .	8	Range – Interior . . . . .	24
Precision Cooking . . . . .	9	Glass Cooktop . . . . .	25
Cookware for Induction Cooktop . . . . .	12	Oven Probe . . . . .	26
Oven Controls . . . . .	14	Drawer . . . . .	27
Options . . . . .	15	Oven Light . . . . .	28
Settings . . . . .	15	Oven Door . . . . .	28
Sabbath Mode . . . . .	17	<b>Troubleshooting Tips</b> . . . . .	29
Oven Racks . . . . .	18	<b>Limited Warranty</b> . . . . .	34
Aluminum Foil and Oven Liners . . . . .	19	<b>Accessories</b> . . . . .	35
Cookware . . . . .	19	<b>Consumer Support</b> . . . . .	36
Cooking Modes . . . . .	19		
Oven Probe . . . . .	21		
Cooking Guide . . . . .	22		

Write the model and serial numbers here:

Model # \_\_\_\_\_

Serial # \_\_\_\_\_

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

### Español

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet [cafeappliances.ca](http://cafeappliances.ca).

## **THANK YOU FOR MAKING CAFÉ A PART OF YOUR HOME.**

---

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

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

**C A F É**

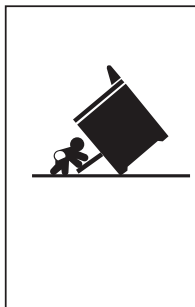
---

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

### ANTI-TIP DEVICE



#### ⚠ WARNING

##### Tip-Over Hazard

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

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

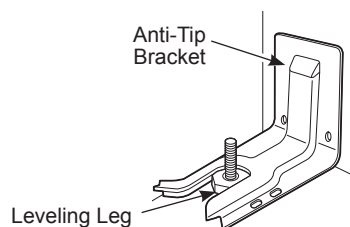
#### For Free-Standing and Slide-In Ranges

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

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

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

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



Free-Standing and Slide-In Ranges

### ⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **⚠ WARNING** KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

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

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

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

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

### **⚠ WARNING** COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** GLASS COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

### **▲WARNING** OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** 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 operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- 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.

### **▲WARNING** WARMING DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### Remote Enable Equipment

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

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

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

turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
  - Increase the separation between the equipment and receiver.
  - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
  - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.
- (b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

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

### Radio Frequency Interference

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit 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 unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit 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 antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

#### **CAUTION**

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

- 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 range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.

### How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Surface Units

## How Induction Surface Cooking Works

The elements beneath the cooking surface produce a magnetic field that generates heat in ferrous metal pans that are in close proximity.

The cooking surface itself does not heat. Heat is produced in the cooking pan, and cannot be generated until a pan is placed on the cooking surface.

When the element is activated, the pan begins to heat immediately and in turn heats the contents of the pan.

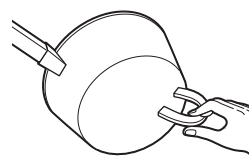
Magnetic induction cooking requires the use of cookware made of ferrous metals—metals to which magnets will stick, such as iron or steel.

Use pans that fit the element size. The pan must be large enough for the element to detect the pan and be able to deliver full power.

The cooktop will not operate if a very small steel or iron utensil, such as a steel spatula, cooking spoon, knife or other small utensil, is placed on the cooking surface when the unit is turned on.

### ⚠ CAUTION

- The induction cooking elements may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.
- DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with hands. Always use mitts or pot holders to protect hands from burns.
- DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface. Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.



The pan material is correct if a magnet sticks to the bottom.

## Operating the Cooktop Elements

**⚠ WARNING** FIRE HAZARD: Never leave the range unattended with the cooktop on medium or high settings. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

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

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

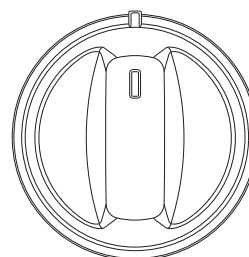
Place your Induction designed cookware on the cooking surface. Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

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

### For glass cooktop surfaces:

A **HOT COOKTOP** indicator light will:

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



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

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



# Surface Units (Cont.)

## Using the Warming Zone (on some models)

### ▲ WARNING

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

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

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

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

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

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

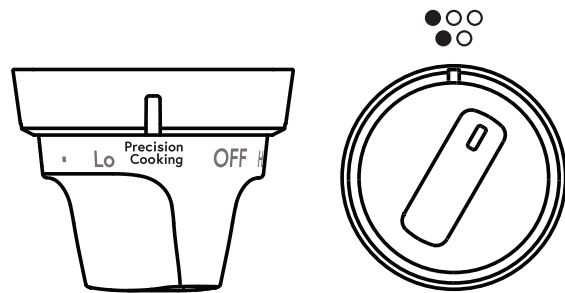
Always use pot holders or oven mitts when removing food from the **WARMING ZONE**, since cookware and plates will be hot.

## How To Synchronize Left Elements

**NOTE:** Sync burners is only intended for cookware that spans both burners.

### Knob Operation

1. Ensure both left element knobs are **Off**.
2. Turn the **Sync Knob** to desired heat setting.



## Precision Cooking

The Precision Cooking feature allows precise temperature control of certain cooking devices for improved results.

### Pairing a Bluetooth® Device

To Activate Wifi refer to Settings section in this Owner's Manual.

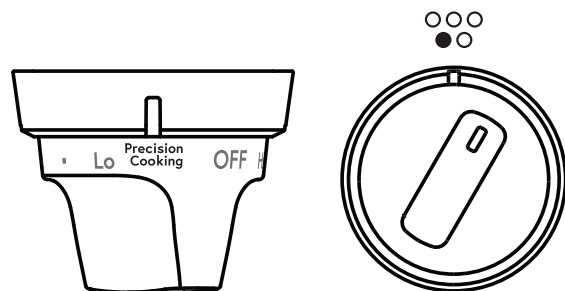
Press the **Settings** pad and select **Bluetooth®**. Select **Pair** and activate your device to initiate the device's pairing mode. Refer to the table below for device specific instructions. The range will cancel pairing mode after two minutes if no mating device is detected. Select **Remove** to confirm product is paired or to un-pair from range.

Supported Devices	How to Initiate Pairing
Hestan Cue fry pan	Firmly double tap the black plastic endcap
Hestan Cue pot	Firmly double tap the black plastic endcap
Precision Probe	Press side button once

### Initiating a Precision Cooking Mode

Turn the knob to Precision Cooking on burner desired for use. **NOTE:** Only one burner may run a Precision Cooking mode at a time. If another Precision Cooking mode is attempted, the burner in use for Precision Cooking will flash, and the following error message will be displayed:

Precision Cooking only works on one burner at a time.



# Precision Cooking (Cont.)

## Activating a Precision Cooking Device

1. The unit must identify which device you intend to use to adjust control parameters appropriately.
2. The display will read “Activate Cookware”, instructing you to activate a device to use on the Precision Cooking burner.



3. Activation instructions for approved devices are listed in the table below.

Supported Devices	How to Activate	Control with this App
Hestan Cue fry pan	Firmly double tap the black plastic endcap	Hestan Cue (by Hestan Smart Cooking)
Hestan Cue pot	Firmly double tap the black plastic endcap	Hestan Cue (by Hestan Smart Cooking)
Precision Probe	Press side button once	Café Kitchen (by Café)

## Precision Cooking Control Modes

There are two control modes available:

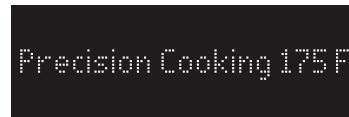
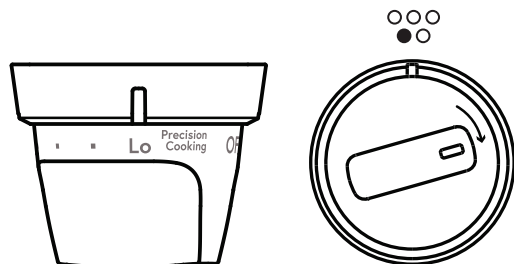
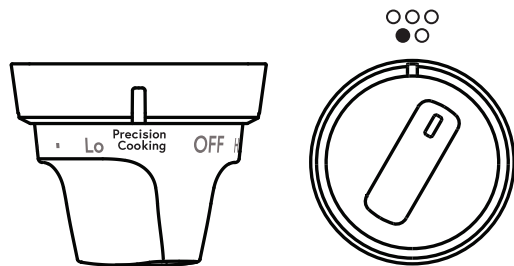
- **App Control** – the user interacts with an application on a smart phone.
- **Local Control** – the user interacts with the burner to set a target temperature and no App use is required.

### App Control

After activating your device on your selected burner, open the App designed to control the selected device. Depending on the device and application, the set temperature may be shown in the unit display, in the App, or hidden from view. **NOTE:** Use of Local Control mode is blocked upon entering App Control mode.

### Local Control

After activating your device on your selected burner, rotate the knob to desired temperature. The set temperature will be shown in the display. **NOTE:** Use of App Control mode is blocked upon entering Local Control mode.

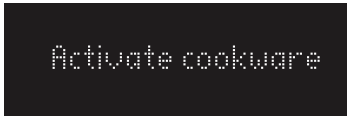
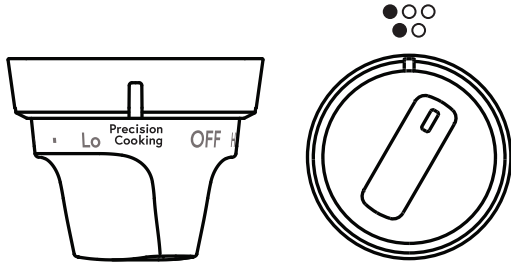


# Precision Cooking (Cont.)

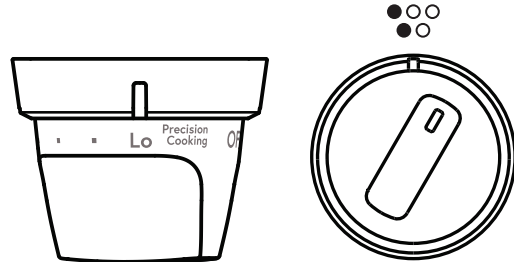
## Precision Cooking – Sync Burners

To start a Precision Cooking mode using the sync burners feature, ensure both left element knobs are **Off**. Then turn the **Sync knob** to **Precision Cooking**. You can now use either App Control or Local Control. For App Control, open the App designed to control the selected device. For Local Control, rotate the **Sync Knob** to desired temperature. The set temperature will be shown in the display.

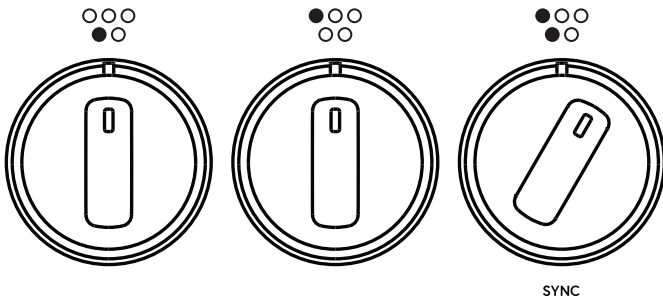
App Control



Local Control



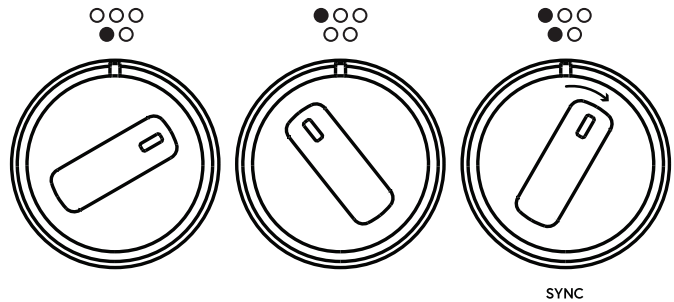
Both left element knobs must be in the OFF position in order to use **Sync Burners**.



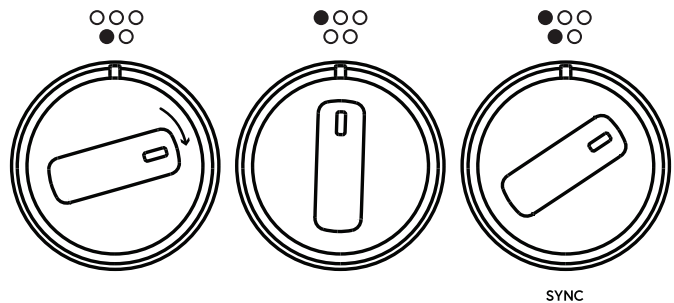
The display will show an error message:



- If either of the left burners is not at OFF position and sync knob is turned.



- If sync knob is turned and one of the left burners is moved from the OFF position.



# Cookware for Induction Cooktop

## Using the correct size cookware

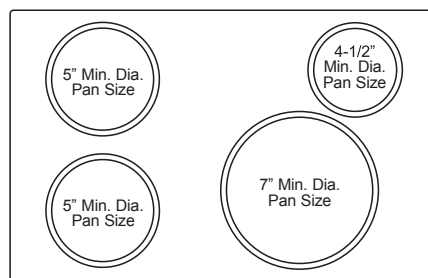
Pans that are not ferrous or are too small will not allow the induction elements to turn on, and the ON indicator for that element location will flash for 25 seconds and then turn off. If a pan is removed from or not centered on the induction coil for more than 30 seconds, the power for that element will be shut off.

Cookware larger than the element ring may be used; however, heat will only occur above the element.

For best results, the cookware must make FULL contact with the glass surface.

Do not allow the bottom of the pan or cookware to touch the surrounding metal cooktop trim.

For best performance, match the pan size to the element size. Using a smaller pot on a larger burner will generate less power at any given setting.



Use the minimum size pan shown for each cooking element.

## Suitable Cookware

Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution and even cooking results. Choose cookware made of magnetic stainless steel, enamel coated cast iron, enameled steel or combinations of these materials.

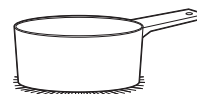
Some cookware is specifically identified by the manufacturer for use with induction cooktops. Use a magnet to test if the cookware will work.

Flat-bottomed pans give best results. Pans with rims or slight ridges can be used.

Round pans give best results. Pans with warped or curved bottoms will not heat evenly.

For wok cooking, use a flat-bottomed wok. Do not use a wok with a support ring.

**NOTE:** The warming zone is NOT an induction element and will work with flat bottomed cookware that is NOT ferrous.



Use flat-bottomed pans.



Use a griddle.



Use a flat-bottomed wok.

## Cookware “Noise”

Slight sounds may be produced by different types of cookware. Heavier pans such as enameled cast iron produce less noise than a lighter weight multi-ply stainless steel pan. The size of the pan, and the amount of contents, can also contribute to the sound level.

When using adjacent elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermittent “hum”. These noises can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements. Pans that completely cover the element ring will produce less noise.

A low “humming” noise is normal particularly on high settings.

Sounds you may here: You may hear a slight “Buzz” when cooking with Hi mode. This is normal. The sound depends on the type of pot being used. Some pots will “Buzz” louder depending on the material. A “Buzz” sound may be heard if the pan contents are cold. As the pan heats, the sound will decrease. If the power level is reduced, the sound level will go down.

## Power Control

If a surface unit is on power level H (high), for an extended period of time or if multiple surface units are on, there may be a slight reduction in power to the surface unit. Water under pans may also cause the controls to reduce the power delivered to the cookware.

# Cookware for Induction Cooktop (Cont.)

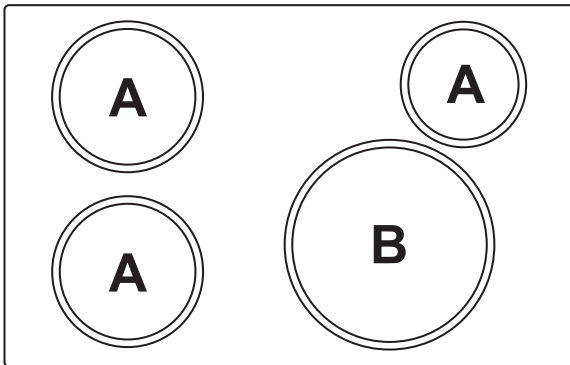
## Cookware recommendations

Cookware must fully contact the surface of the cooking element.

Use flat-bottomed pans sized to fit the cooking element and also to the amount of food being prepared.

Induction interface disks are NOT recommended.

## Precision Device Minimum Temperatures



Device temperature ranges are dependent on burner size:

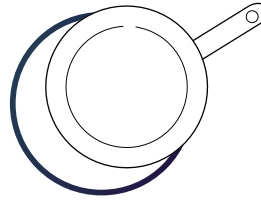
Device	Small to Medium Burners (A)	Large Burners (B)
Hestan Cue pan	100°F – 500°F	150°F – 500°F
Precision Probe	100°F – 200°F	120°F – 200°F

## Using the Precision Probe at low temperatures

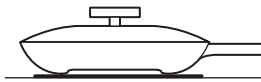
If you are experiencing trouble maintaining lower set temperatures with a precision probe, try changing your set-up by:

- Remove the lid from the pot
- Use a larger diameter pot
- Use a smaller burner with a pot larger than the burner

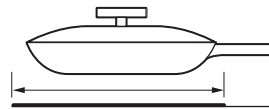
### INCORRECT



Cookware not centered on cooking element surface.



Curved or warped pan bottoms or sides.



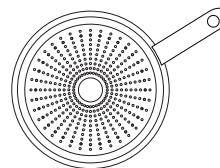
Pan does not meet the minimum size required for the cooking element used.



Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.

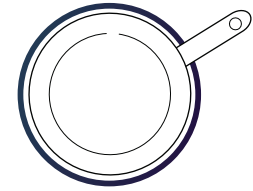


Heavy handle tilts pan.

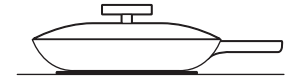


Pan is partially magnetic on the bottom.

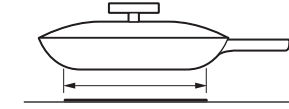
### CORRECT



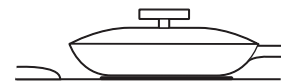
Cookware centered correctly on cooking element surface.



Flat pan bottom.



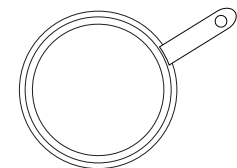
Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element used.



Pan bottom rests completely on the cooktop surface.

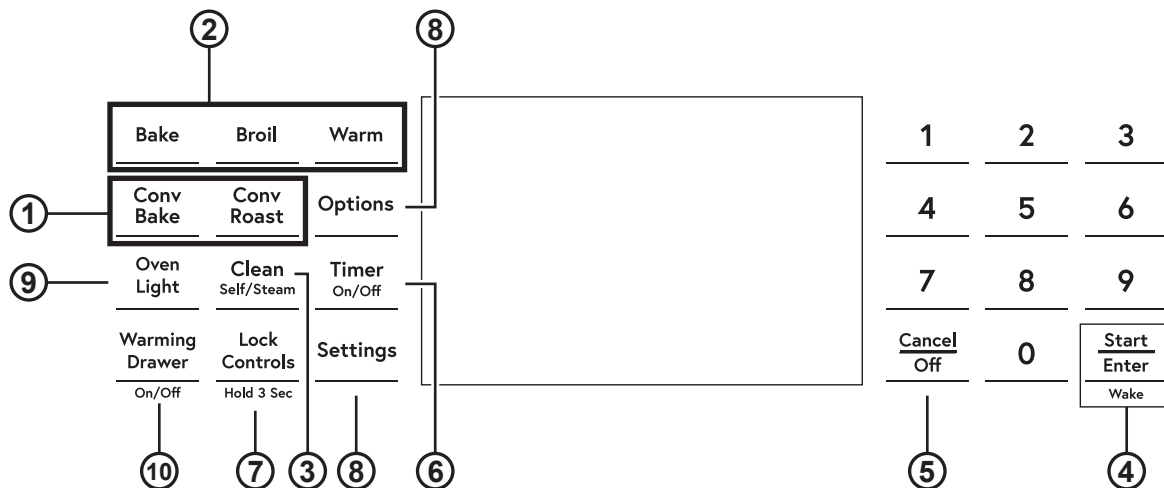


Pan is properly balanced.



Pan is completely magnetic on the bottom.

# Oven Controls



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

# Options

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

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

## Cook Time

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

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

## Delay Time

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

## Oven Probe

**NOTE:** Only accessible through traditional and convection cooking modes.

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

# Settings

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

## WiFi Connect and Remote Enable

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

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

### Connecting your WiFi Connect Enabled Oven

#### What you will need

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

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

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

Sample Label

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

### Connect your Café oven

1. On your smart phone or tablet visit [cafeappliances.ca/connect](http://cafeappliances.ca/connect) to learn more about connected appliance features and to download the appropriate app.
2. Follow the app onscreen instructions to connect your Café oven.
3. Once the process is complete, the connection light located on your Café oven display will stay on solid and the app will confirm you are connected.

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

## Settings (Cont.)





### WiFi Connect and Remote Enable (cont.)


- If the connection light does not turn on or is blinking, follow the instructions on the app to reconnect. If issues continue, please visit [cafeappliances.ca/connect](http://cafeappliances.ca/connect) and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

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

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

### REMOTE STARTING YOUR OVEN

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

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

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

### Clock

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

### Bluetooth® - Chef Connect

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

### Auto Conv (Auto Conversion)

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

### Auto Off

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

### Sound

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

### F/C (Fahrenheit or Celsius)

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

### Adjust the Oven temperature

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

### Oven Info

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



# Sabbath Mode

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

## Setting the Sabbath Mode

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

## Starting a Continuous Bake

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

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

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

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

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

## Adjusting the Temperature

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

## Starting a Timed Bake

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

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

## Exit the Sabbath Mode

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

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

## Sabbath Mode Power Outage Note

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

# Oven Racks

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.

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

Always pull the rack out by its upper front rail to its fully open 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 side 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 so that side paddles on the rack disengage from the oven support.
2. Slide the rack toward you to the bump (stop position) on the rack support.
3. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack, tilt the front end up and pull it out.

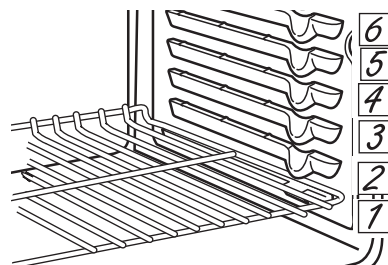
## To Replace An Extension Rack:

1. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack.
2. Place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push it in as far as it will go.

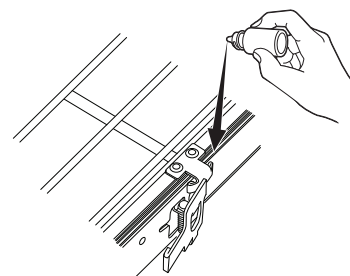
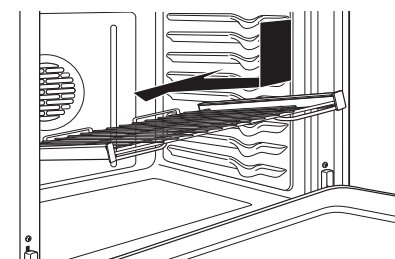
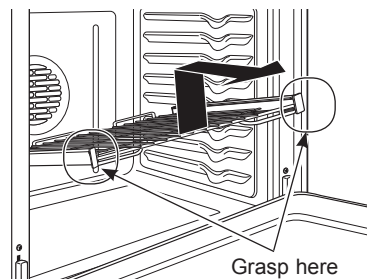
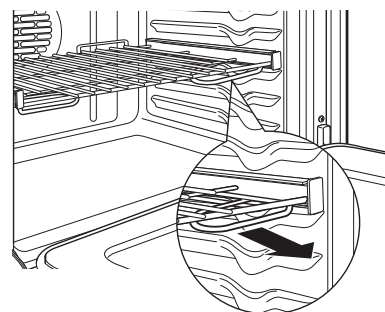
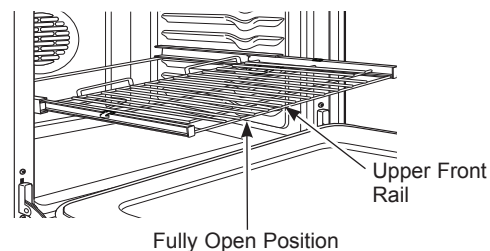
If extension racks are difficult to replace or remove, wipe the oven rack supports with cooking oil. Do not wipe oil on the rack slides.

## To Lubricate the Paddle:

Shake lubricant and apply to the moving parts of the paddle mechanisms as shown.



The number of rack positions may vary by model.



# 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 rack position and other recommendations for specific modes and foods.

### Bake

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

### Warm

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

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

### Broiling Modes

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

### Broil Hi

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

### Broil Lo

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

## Cooking Modes (Cont.)

---

### Frozen Snacks

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

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

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

### Frozen Pizza

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

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

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

### Baked Goods

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

### Convection Bake Multi Rack

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

### Convection Roast

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

### Proof

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

#### **▲ CAUTION**

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

# Oven Probe

## ⚠ WARNING

Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Recommendations for minimum safe food temperatures can be found at [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) or [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

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

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

## Proper Probe Placement

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

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

## Probe Usage

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

### To use the probe with preheating:

1. Select the desired cook mode (**Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) pad and enter the desired cooking temperature with the number pads.

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

### To use the probe without preheating:

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

## Probe Care Guidelines

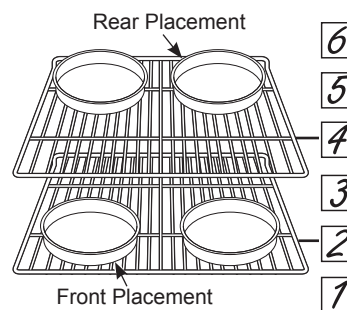
- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe outlet.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid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

# Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
<b>Baked Goods</b>			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake Bake Goods	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	2 ext and 5 flat	Use shiny cookware. Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake Bake Goods	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake Bake Goods	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake	2 ext and 5 flat 1 flat, 3 flat, 5 ext	Use shiny cookware. Ensure adequate airflow.
Yeast Breads	Proof	2 or 3	Cover dough loosely.
	Bake Bake Goods	3	
<b>Beef &amp; Pork</b>			
Hamburgers	Broil High	6 flat	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Steaks & Chops	Broil High	6 flat or 5 ext	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Roasts	Bake Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Poultry</b>			
Whole chicken	Bake Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Low Bake	3	If breaded or coated in sauce avoid Broil High modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heater.
Boneless chicken breasts	Broil Low Bake	3	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil element or burner.
Whole turkey	Bake Convection Roast	1	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Turkey Breast	Bake Convection Roast	3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Fish</b>	Broil Low	6 (1/2 inch thick or less) 5 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
<b>Casseroles</b>	Bake	3 or 4	
<b>Frozen Convenience Foods</b>			
Pizza on a Single Rack	Frozen Pizza Single	3	Place food in oven prior to starting mode.
Pizza on Multiple Racks	Frozen Pizza Multi	2 ext and 5 flat	Stagger pizzas left to right, do not place directly over each other.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Frozen Snacks Single	4 or 5	Place food in oven prior to starting mode. Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Frozen Snacks Multi	2 ext and 5 flat	Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.

\*When baking four cake layers at a time use racks 2 ext and 5 flat. 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](http://IsItDoneYet.gov). Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



**Rack positions**

# Range – Exterior

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



**⚠ WARNING**

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

## Control Lockout

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

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

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

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

Reactivate the touch pads after cleaning.

## Control Panel

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

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

## Oven Exterior

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

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

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

## Painted Surfaces

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

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

## Stainless Steel excluding Black Stainless Steel (on some models)

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

Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove surface rust, tarnish and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge.

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

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

## Range – Interior

---

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using 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, strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. For soils on the oven bottom and other enameled surfaces, use a gentle abrasive containing oxalic acid, such as Bar Keepers Friend®, with a non-scratch sponge. Take care not to apply any abrasive cleaners or sponges to

the door glass, as it will scratch the reflective coating. The oven interior and door glass may be cleaned using a soft cloth with a mild soap and water, or vinegar and water solution. After cleaning, rinse with clean water and dry with a soft cloth.

### Steam Clean Mode

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

To use the Steam Clean feature:

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

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

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

### Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using the Self Clean Mode. Self Clean uses very high temperatures to clean the oven interior. For a moderately soiled oven, run a 3 hour self-clean cycle. For a heavily soiled oven, run a 5 hour self-clean cycle. Only self-clean (black) racks and grates may remain in the oven during the self-clean cycle. All other items, including nickel plated (silver) racks, should be removed. If nickel plated (silver) racks are left in the oven during a self-clean cycle, the racks will tarnish. If either type of rack is left in the oven during a self-clean cycle, the rack may become difficult to slide. See the Oven Racks section for instructions on how to improve.

**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.

To use the Self Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven and interior door.
3. Remove all items other than self-clean (black) racks and grates, if desired. See Cleaning the Cooktop to determine if your grates may be self-cleaned and for important details regarding grate placement.

4. Close the door.
5. Press the **Clean** pad, select **Self Clean** and then press **Start/Enter**.

You cannot open the door during the self-clean cycle. The door will remain locked after the self-clean cycle until the oven cools below the unlocking temperature. At the end of the self-clean cycle, allow the oven to cool and wipe any ash out of the oven.

#### To Stop a Self-Clean Cycle

Press the Cancel/Off pad. Wait until the oven has cooled below the locking temperature to unlatch the door. You will not be able to open the door right away unless the oven has cooled below the locking temperature.

#### On Some Models:

The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.

### Racks

All racks can be washed with warm, soapy water. Enameled (not shiny) racks can be left in the cavity during self clean.

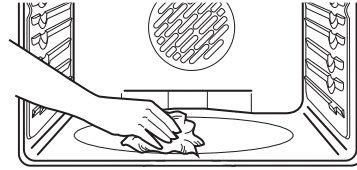
Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.



## Range – Interior (Cont.)

### Oven Heating Elements

Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated. The bake element is not exposed and is under the oven floor. Clean the oven floor with warm, soapy water.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

## Glass Cooktop

### Normal Daily Use Cleaning

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

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

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

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



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

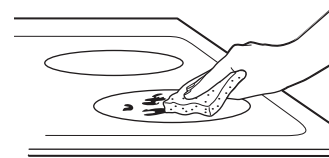
**NOTE:** It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

### Burned-On Residue

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

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

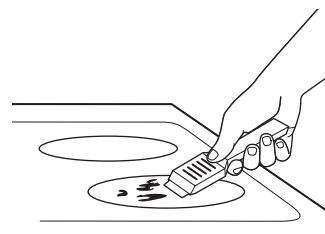
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

### Heavy, Burned-On Residue

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



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

**NOTE:** Do not use a dull or nicked blade.

## Glass Cooktop (Cont.)

### Metal Marks and Scratches

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

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

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

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

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

### Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

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

2. Wearing an oven mitt:
  - a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
  - b. Remove the spill with paper towels.

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

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

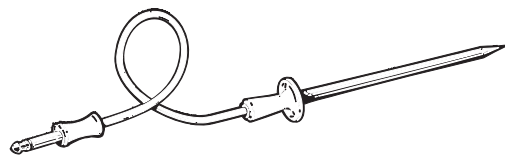
**NOTE:** If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

## Oven Probe

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

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

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



# Drawer

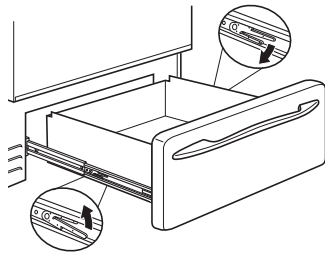
## Removable Warming Drawer

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

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

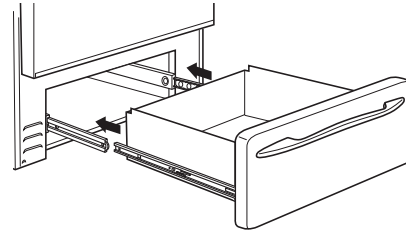
### To remove the drawer:

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



### To replace the drawer:

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



# Oven Light

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

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

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

**To remove:**

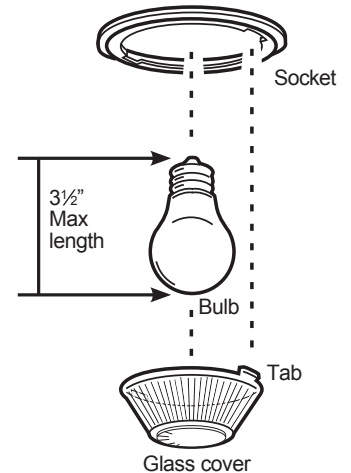
Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket and pull the cover off. Remove the bulb.

**To replace:**

Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

**NOTE:**

- A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.
- Reconnect electrical power to the oven once the new bulb is installed.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

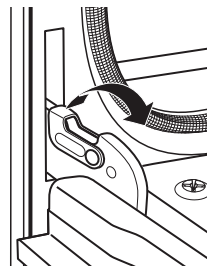


# Oven Door

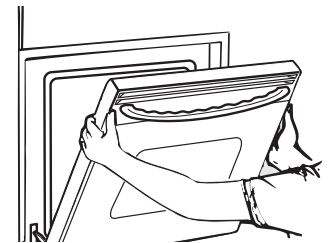
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

**To Remove the Door:**

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



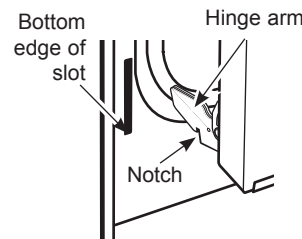
Pull hinge locks up to unlock



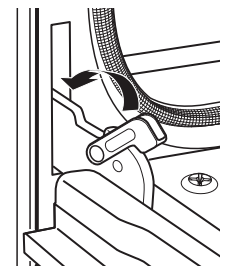
Removal position

**To Replace the Door:**

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



Rest notch on bottom edge of hinge slot



Push hinge locks down to lock

# Troubleshooting tips ... Before you schedule service

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

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

## Troubleshooting tips ... Before you schedule service

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

# Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
Display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	See the Special features section.
Oven or cooktop will not stay set.	Function error.	Disconnect all power for at least 30 seconds and then reconnect power. If repeating, visit <a href="http://cafeappliances.ca/service">cafeappliances.ca/service</a> .
Power outage, clock flashes.	Power outage or surge.	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the <b>Cancel/Off</b> 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 convection fan may automatically turn on and off.	This is normal. The fan is designed to operate intermittently to maximize cooking evenness. The convection fan will operate during preheat of the bake cycle. The fan will turn off after the oven is heated to the set temperature. This is normal.
	A cooling fan may automatically turn on and off.	This is normal. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off.
My oven door glass appears to be “tinted” or have a “rainbow” color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature.	Cookware or food in oven.	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven.	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Different cooking modes.	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake).
Display flashes.	Power failure.	Reset the clock.
Control signals after entering cooking time or start time.	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	Touch the <b>Bake</b> pad and desired temperature or the <b>Self Clean</b> pad and desired clean time.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-clean cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
Steam from the vent.	When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	This is normal.
Warming drawer will not work.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Controls improperly set.	See the Using the warming drawer section.
Excessive condensation in the drawer.	Liquid in drawer.	Remove liquid.
	Uncovered foods.	Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	Reduce temperature setting.
Food dries out in the warming drawer.	Moisture escaping.	Cover food with lid or aluminum foil.
	Drawer not fully closed.	Push drawer in until latch engages.
Water remaining on oven floor after Steam Clean cycle.	This is normal.	Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.

## Troubleshooting tips ... Before you schedule service

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What To Do</b>
<b>"Probe" appears in the display.</b>	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	Enter a probe temperature.
<b>Probe actual temperature is not stable while charger is inserted</b>	Electrical noise is impacting the signal.	Probe should be charged before cooking. Do not leave probe plugged in while cooking.
<b>My precision probe JXSOUSV1 won't pair</b>	Existing precision probes are not compatible with new features.	Connect a model compatible precision probe.
<b>My precision probe is not accurately maintaining low temperatures</b>	The pot size, pot set-up, and/or burner size you are using may be unsuitable to hold low temperatures.	Remove the lid, use a larger diameter pot, or use a smaller burner. Please keep your unit connected and install upcoming updates to improve performance.
<b>Pan won't pair or activate when tapping handle</b>	Tapping force is too light.	Double tap the pan with firm taps (or knock) on the black plastic endcap.
	Battery in pan is low or dead.	Replace AAA battery, installing with positive end out of handle.
	Using different pan hardware.	Check that your pan has a black endcap that unscrews from the end of the handle. Pans with an oval module reading "Hestan Cue" will not work with Café appliances.
<b>Experiencing performance or minor technical issues including seeing 20F or 100F as set temperature</b>	Old unit or pan software.	Connect your unit to the Café app and update unit software. Connect your unit and pan to the Hestan Smart Cooking app and update pan software.
<b>The unit cancelled my precision cooking mode</b>	Battery in device is low or dead.	Replace AAA battery in pan, or charge probe.
	Old unit or pan software.	Connect your unit to the Café app and update unit software. Connect your unit and pan to the Hestan Smart Cooking app and update pan software.
	Your precision cooking device has gone out of range.	This could indicate a problem with the device. If the problem persists, please contact the device manufacturer.
	Your precision cooking device had a computation malfunction.	
	The unit lost communication with your precision cooking device.	This could indicate a problem with the device or the unit. If the problem persists, please contact the device or unit manufacturer.
	Some cooking techniques and set temperatures in combination may trigger a fault in the temperature sensing algorithm.	Re-start the precision cooking mode and if problem persists under the same conditions but is not consistent in other use cases, contact the unit manufacturer.



# Notes

---

# Café Electric Range Limited Warranty

**cafeappliances.ca**

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

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

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

**What Café will not cover:**

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

**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 warranty is offered to the original purchaser and to any subsequent owner for products purchased in Canada for home use. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by MC Commercial INC.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from one province to another. To find out about your legal rights in your province, consult your local consumer affairs office or provincial.

**Warrantor: MC Commercial**  
*Burlington, ON, L7R 5B6*

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

**cafeappliances.ca/extended-warranty**

Café Service will still be there after your warranty expires.

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

---

Front Control Knobs and Handles

---

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

---

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

---

XL Broiler Pan (17" x 1 ¼" x 19 1/4")

---

### Parts

---

Oven racks

---

Oven elements

---

Light bulbs

---

### Cleaning Supplies

---

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

---

CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner

---

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops

---

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner

---

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper

---

Kit (Kit includes cream and cooktop scraper)

---

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

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

# Consumer Support

---

## Café Website

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

---

## Schedule Service

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

---

## Extended Warranties

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

---

## Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at [cafeappliances.ca/connect](http://cafeappliances.ca/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 Canada: [cafeappliances.ca/parts](http://cafeappliances.ca/parts)

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

---

## Contact Us

Calling 1-877-561-3344 during regular business hours or writ to: [cafeappliances.ca/contact](http://cafeappliances.ca/contact)  
Haier Service will still be there after your warranty expires.



INVITE THE UNFORGETTABLE

## Owner's Manual

# Cocinas por Inducción Deslizables

Modelo: CCHS900P, CCHS950P

### Contenido

<b>Información de Seguridad</b> .....	3	<b>Cuidado y Limpieza</b> .....	
<b>Uso de la Cocina</b>		Cocina - Exterior .....	23
Unidades de superficie .....	8	Cocina - Interior .....	24
Cocción de Precisión .....	9	Placa de Cocción de Vidrio .....	25
Utensilios de Cocina para Cocción por Inducción .....	12	Sonda del Horno .....	26
Controles del Horno .....	14	Cajón .....	27
Options (Opciones) .....	15	Luz del Horno .....	28
Settings (Configuraciones) .....	15	Puerta del Horno .....	28
Modo Sabático .....	17	<b>Consejos para la Solución de Problemas</b> .....	29
Estantes del Horno .....	18	<b>Garantía Limitada</b> .....	34
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno .....	19	<b>Accesorios</b> .....	35
Utensilios .....	19	<b>Soporte para el Consumidor</b> .....	36
Modos de Cocción .....	19		
Sonda del Horno .....	21		
Guía de Cocción .....	22		

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo \_\_\_\_\_

Nº de Serie \_\_\_\_\_

Encontrará la etiqueta de calificación en el frente,  
detrás del cajón de la cocina.

## **GRACIAS POR HACER QUE CAFÉ SEA PARTE DE SU HOGAR.**

---

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de Café, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

Registre su electrodoméstico Café ahora a través de Internet. Sitios web útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

**C A F É**

---

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

**⚠ ADVERTENCIA** Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

### DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



#### ⚠ ADVERTENCIA

##### Riesgo de Caída

- Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.
- Instale el soporte anti-volcaduras sobre la pared o el piso.
- Asegúrese la estufa al soporte anti-volcaduras deslizando la unidad hacia atrás de tal manera que la pata niveladora sea enganchada.
- Vuelva a adherir el soporte anti-volcaduras si la estufa se mueve de lugar.
- Si esto no se hace, se podrá producir la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

Para reducir el riesgo de volcar la cocina, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

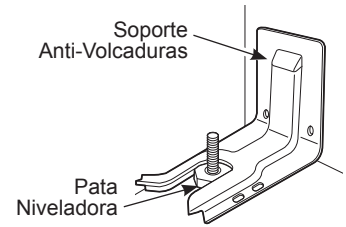
#### Para Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté

ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurado de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Nunca quite las patas de nivelación por completo ya que la cocina no quedará bien sujeta al dispositivo anti-volcaduras.



Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

### ⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- No almacene elementos de interés para niños sobre una cocina o en la protección trasera de una cocina: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar la habitación.
- No toque las unidades de superficie, los elementos calentadores o la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con

unidades de superficie, áreas cercanas a las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.

- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse una descarga, un incendio o heridas.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

## **⚠ADVERTENCIA** MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitirse la acumulación de grasa en la campana o en el filtro.

## **⚠ADVERTENCIA** EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, apáguelo cerrando la puerta del horno y apagando el control o usando un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el incendio se consuma. No abra la puerta del horno a la fuerza. El ingreso de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas desde el horno. No seguir esta instrucción puede provocar quemaduras graves.

## **⚠ADVERTENCIA** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de los recipientes deben girarse hacia el centro de la cocina sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Si flambea alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.

**LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

## ▲ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO

- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado.
- No cocine sobre una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede rayarse con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos u otras joyas, y remaches de la ropa.
- Use el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y la esponjilla de limpieza CERAMA BRYTE® para limpiar la estufa. Espere hasta que la estufa se enfríe y la luz indicadora se apague antes de limpiar. Una esponja o un paño húmedos sobre una superficie caliente pueden provocar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. **NOTA:** Los derrames de azúcar son la excepción. Éstos deben quitarse mientras están calientes utilizando una agarradera y un raspador. Para instrucciones detalladas, ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
- Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de la etiqueta de la crema de limpieza.
- No coloque ni guarde productos que se puedan mezclar o incendiar sobre la superficie de cocción de vidrio, incluso cuando ésta no se encuentre en uso. Si la superficie de cocción es accidentalmente encendida, dichos productos se podrán incendiar. El calor de la superficie de cocción o de la ventilación del horno luego de que este fue apagado podrá hacer que dichos productos se incendien también.
- No coloque objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la base de la superficie de cocción, ya que estos se podrán calentar.

## ▲ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use el horno si un elemento de calentamiento genera un punto brillante durante el uso o aparecen otros signos de daños. Un punto brillante indica que el elemento para calentar puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el elemento para calentar.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación deseada mientras éste se encuentra frío. Si es necesario mover el estante mientras el horno está caliente, evite que el mango de la olla tenga contacto con el elemento calentador en el horno.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando éste no se encuentre en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

## **▲ADVERTENCIA** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA

La función de limpieza automática usa el horno en temperaturas lo suficientemente altas como para consumir la suciedad de comida que haya dentro del horno. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya en el horno. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno cubiertos de porcelana. No use la función de limpieza automática para limpiar otras partes, tales como ollas de goteo o recipientes.
- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de limpieza automática funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiadores comerciales para horno ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.

## **▲ADVERTENCIA** CAJÓN CALENTADOR/CAJÓN DEL HORNO INFERIOR INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- El objetivo del cajón calentador es mantener alimentos cocidos calientes a la temperatura de servicio. Por debajo de los 140°F (60°C) puede producirse crecimiento de bacterias en los alimentos. No coloque alimentos fríos en el cajón calentador. No caliente alimentos por más de 2 horas. No seguir estas instrucciones puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Pueden prenderse fuego.
- No toque el elemento calentador o la superficie interna del cajón. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje salir el aire caliente y el vapor antes de quitar o volver a colocar los alimentos. El aire y el vapor calientes que salen pueden provocar quemaduras en manos, rostro y/o ojos.
- No use papel de aluminio para cubrir el cajón inferior. El papel atraparé en calor del fondo y alterará el funcionamiento del horno. El papel se podrá derretir y dañar de forma permanente la parte inferior del cajón. Cualquier daño por uso inadecuado del papel de aluminio no estará cubierto por la garantía del producto.

**LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

### Equipo de Acceso Remoto Instalado

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no podrá ocasionar interferencias nocivas, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan ocasionar un funcionamiento no deseado.

El equipo de comunicación inalámbrica instalado en esta cocina fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de Clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites fueron diseñados para:

(a) brindar una protección razonable contra interferencias nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio

o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
- Para solicitar ayuda, consulte con el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

(b) tolerar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Observe que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en este horno que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

### Interferencia de Frecuencias Radiales

Esta unidad se ha puesto a prueba y se ha determinado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B, de conformidad con la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencia dañina dentro de una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación determinada. Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
- Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una unidad por inducción. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.

### Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

**NOTA:** El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Unidades de superficie

### Cómo funciona la superficie de cocción por inducción

Los elementos que se encuentran debajo de la superficie de cocción producen un campo magnético que genera calor sobre las ollas de metal ferroso que se encuentran cerca.

La superficie de cocción misma no se calienta. El calor se produce en el recipiente de cocción y no puede generarse hasta que se coloque el recipiente en la superficie de cocción.

Cuando se activa el elemento, el recipiente comienza a calentarse de inmediato y a su vez calienta el contenido del recipiente.

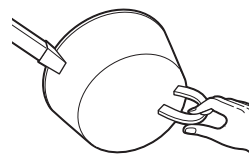
La cocción por inducción magnética requiere el uso de recipientes de cocción hechos de metales ferrosos; metales a los que se adhieren los imanes, como hierro o acero.

Utilice recipientes que se ajusten al tamaño del elemento. La olla deberá ser lo suficientemente larga para que el elemento detecte la olla y pueda generar la totalidad de su energía.

La superficie de cocción no funcionará si un pequeño utensilio de metal o acero, tal como una espátula metálica, una cuchara de cocina, un cuchillo u otro utensilio pequeño, es colocado sobre la superficie de cocción cuando la unidad es encendida.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- Los elementos de cocción por inducción pueden parecer fríos cuando están encendidos (ON) y después de haber sido apagados (OFF). La superficie de vidrio puede estar CALIENTE debido a calor residual transferido del recipiente de cocción y pueden provocarse quemaduras.
- NO TOQUE RECIPIENTES DE COCCIÓN CALIENTES directamente con sus manos. Siempre use guantes de cocina o agarraderas para proteger las manos de quemaduras.
- NO DESLICE recipientes de cocción a través de la superficie de la estufa. Hacerlo puede dañar permanentemente la apariencia de la estufa de cerámica.



El material de la olla funciona correctamente si un imán se adhiere a la parte inferior.

### Uso de los Elementos de la Superficie de Cocción

**⚠ ADVERTENCIA** **RIESGO DE INCENDIO:** Nunca pierda de vista la cocina cuando la estufa esté en las configuraciones medio o alto. Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones graves o la muerte.

Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

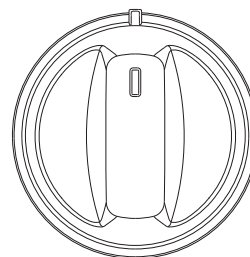
Coloque su utensilio diseñado por inducción sobre la superficie de cocción. Presione la perilla hacia adentro y gire en cualquiera de las direcciones hasta la configuración que desee.

Una luz indicadora sobre la perilla brillará cuando cualquier unidad de la superficie esté encendida.

#### Para superficies de vidrio de la estufa:

Una luz indicadora de **ESTUFA CALIENTE:**

- Se encenderá cuando la unidad esté caliente al tact.
- Permanecerá encendida incluso luego de que la unidad esté apagada.
- Permanecerá encendida hasta que la unidad se enfríe a aproximadamente 150° F.



Tanto en **Off (Apagado)** como en **Hi (Alto)**, el control se ajusta en la posición. Es posible que escuche leves sonidos de ajuste durante la cocción, indicando que el control está manteniendo su configuración deseada.

Asegúrese de girar la perilla de control a **Off (Apagado)** cuando finalice la cocción.

# Unidades de superficie (Cont.)

## Uso del Área para Calentar (en algunos modelos)

### ⚠ ADVERTENCIA

**RIESGO DE ENVENENAMIENTO CON COMIDA:** Se pueden desarrollar bacterias cuando la comida esté a una temperatura inferior a los 140°.

- Siempre comience con comida caliente. No use la configuración caliente para calentar comida fría.
- No use la configuración caliente durante más de 2 horas.

**WARMING ZONE (Área para Calentar)**, ubicada en la parte central trasera de la superficie de vidrio, mantendrá la comida caliente y cocida a la temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. No use la función para calentar comida fría. Colocar comida que no está cocinada o fría en el **WARMING ZONE (Área para Calentar)** podría producir enfermedades desarrolladas por bacterias en la comida.

Active la función **WARMING ZONE (Área para Calentar)**, gire la perilla hasta la configuración deseada.

Para obtener mejores resultados, todas las comidas en el **WARMING ZONE (Área para Calentar)** deberían estar cubiertas por una tapa o papel de aluminio. Al calentar pasteles o panes, la tapa se deberá ventilar para dejar que la humedad salga.

La temperatura inicial, el tipo y la cantidad de comida, el tipo de pan y el tiempo afectarán la calidad de la comida.

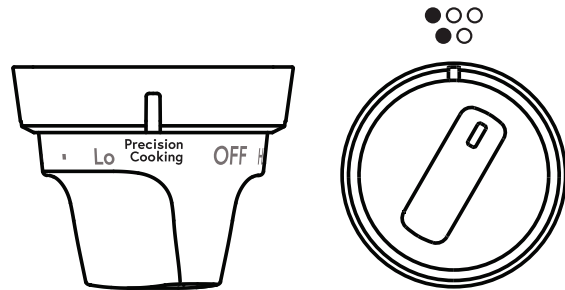
Siempre use las manijas de las ollas o guantes para horno al retirar comida del **WARMING ZONE (Área para Calentar)** ya que los utensilios y platos estarán calientes.

## Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos

**NOTA:** La función Sync Burners (Quemadores Sincronizados) fue diseñada únicamente para utensilios que abarcan ambos quemadores.

### Funcionamiento de la Perilla

1. Asegúrese de que las perillas de ambos elementos de la izquierda estén en **Off (Apagado)**.
2. Gire la **perilla Sync (Sincronizar)** hasta la configuración de calor deseada.



## Cocción de Precisión

La función Precision Cooking (Cocción de Precisión) permite un control de temperatura preciso de ciertos dispositivos de cocina para obtener mejores resultados.

### Emparejamiento de un Dispositivo con Bluetooth®

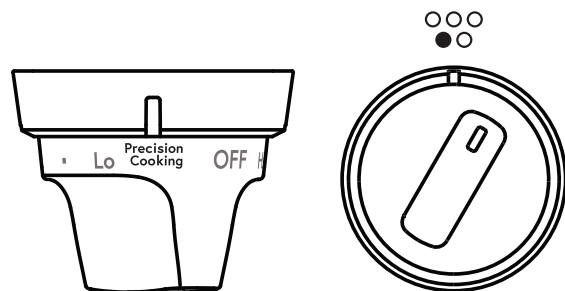
Para activar el Wi-Fi, consulte la sección de Configuraciones en el Manual del Propietario.

Presione la tecla **Settings (Configuraciones)** y seleccione **Bluetooth®**. Seleccione **Pair (Emparejar)** y active su dispositivo para iniciar el modo de emparejamiento de dispositivos. Consulte la siguiente tabla para acceder a instrucciones específicas de cada dispositivo. La cocina cancelará el modo de emparejamiento luego de dos minutos, si no es detectado ningún dispositivo para emparejar. Seleccione **Remove (Retirar)** para confirmar que el producto está emparejado o para desemparejar el mismo de su cocina.

Dispositivos Compatibles	Cómo Iniciar el Emparejamiento
Sartén Hestan Cue	De manera firme, presione dos veces la tapa negra de plástico del extremo
Cacerola Hestan Cue	De manera firme, presione dos veces la tapa negra de plástico del extremo
Sonda Paragon	Presione el botón lateral una vez

### Inicio de un Modo de Cocción de Precisión

Gire la perilla hasta la función Precision Cooking (Cocción de Precisión) sobre el quemador que desee usar. **NOTA:** Sólo un quemador podrá funcionar en un modo de Cocción de Precisión por vez. Si se intenta usar otro modo de Cocción de Precisión, el quemador en el cual se esté usando la Cocción de Precisión parpadeará, y se visualizará el siguiente mensaje de error:



# Cocción de Precisión (Cont.)

## Activación de un Dispositivo de Cocción de Precisión

1. La unidad deberá identificar qué dispositivo está intentando usar, a fin de ajustar los parámetros de control de forma adecuada.
2. En la pantalla se visualizará "Active Cookware" (Utensilio Activo), indicándole que active un dispositivo para su uso en el quemador donde está realizando la Cocción de Precisión.
3. Las instrucciones de activación para dispositivos aprobados figuran en la siguiente tabla.



Dispositivos Compatibles	Cómo Activarlos	Control con esta Aplicación
Sartén Hestan Cue	De manera firme, presione dos veces la tapa negra de plástico del extremo	Hestan Cue (por Hestan Smart Cooking)
Cacerola Hestan Cue	De manera firme, presione dos veces la tapa negra de plástico del extremo	Hestan Cue (por Hestan Smart Cooking)
Sonda Paragon	Presione el botón lateral una vez	Cocina Café (por Café)

## Modos de Control de la Cocción de Precisión

Hay dos modos de control disponibles:

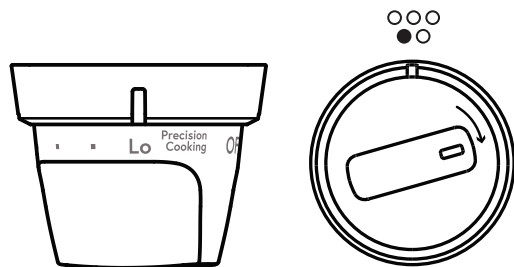
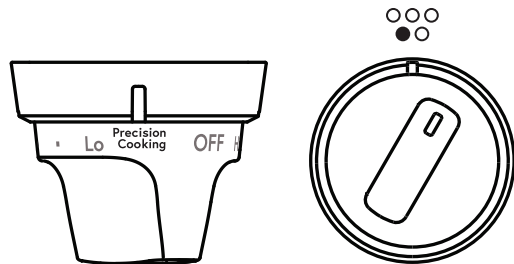
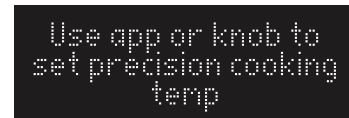
- **Control de Aplicaciones** – el usuario interactúa con una aplicación en un teléfono inteligente.
- **Control Local** – el usuario interactúa con el quemador para configurar una temperatura específica y no se requiere el uso de ninguna Aplicación.

### Control de Aplicaciones

Luego de activar su dispositivo en el quemador seleccionado, abra la aplicación designada para controlar el dispositivo seleccionado. Dependiendo del dispositivo y la aplicación, la temperatura configurada podrá ser mostrada en la pantalla de la unidad, en la Aplicación, o podrá no estar visible. **NOTA:** El uso del modo Local Control (Control Local) estará bloqueado al ingresar al modo App Control (Control de Aplicaciones).

### Control Local

Luego de activar su dispositivo en el quemador seleccionado, gire la perilla hasta la temperatura deseada. La temperatura seleccionada será visualizada en la pantalla. **NOTA:** El uso del modo App Control (Control de Aplicaciones) estará bloqueado al ingresar al modo Local Control (Control Local).

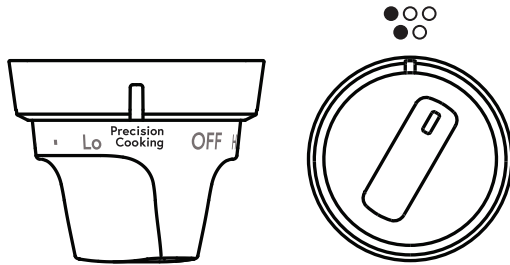


# Cocción de Precisión (Cont.)

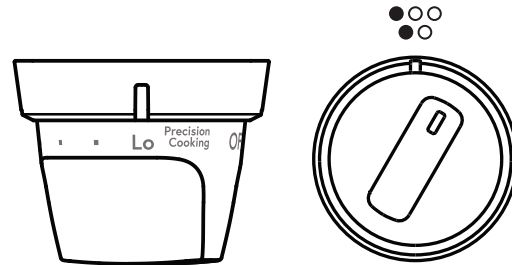
## Cocción de Precisión – Sincronización de Quemadores

A fin de iniciar un modo de Cocción de Precisión usando la función de sincronización de quemadores, asegúrese de que ambas perillas de los elementos de la izquierda se encuentren en **Off (Apagado)**. Luego gire la **Perilla de Sincronización** hasta **Precision Cooking (Cocción de Precisión)**. Usted puede ahora usar el Control de la Aplicación o el Control Local. Para usar la función App Control (Control de la Aplicación), abra la Aplicación designada para controlar el dispositivo seleccionado. Para usar la función Local Control (Control Local), gire la **perilla Sync (Sincronizar)** hasta la temperatura deseada. La temperatura seleccionada será visualizada en la pantalla.

Control de Aplicaciones

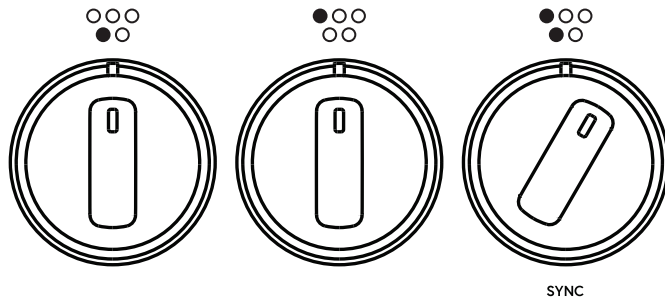


Control Local

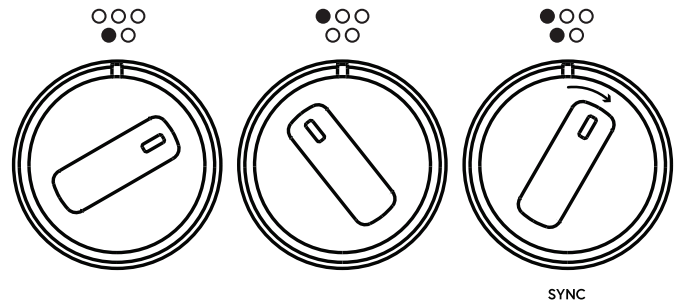


Ambas perillas de los elementos de la izquierda se deberán encontrar en la posición OFF (Apagado) a fin de usar la función **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)**.

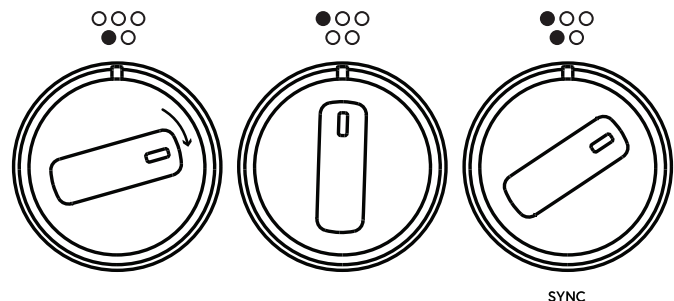
La pantalla mostrará un mensaje de error:



- Si uno de los quemadores de la izquierda no se encuentran en la posición OFF (Apagado) y la perilla de sincronización es activada.



- Si la perilla de sincronización es activada y se mueve uno de los quemadores de la izquierda desde la posición OFF (Apagado).



# Utensilios de Cocina para Cocción por Inducción

## Cómo usar el tamaño correcto de recipiente

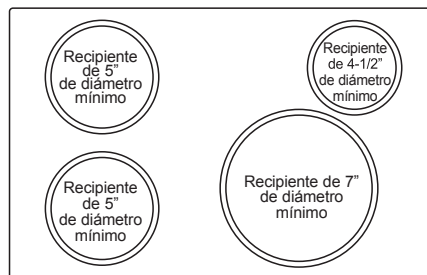
Las ollas que no son ferrosas o que son demasiado pequeñas no permitirán que los elementos de inducción se enciendan, y el indicador ON (Encender) para la ubicación de dicho elemento titilará durante 25 segundos y luego se apagará. Si una olla es retirada de o no está centrada sobre la bobina de inducción durante más de 30 segundos, la energía de dicho elemento será apagada.

Pueden utilizarse recipientes de cocción más grandes que el anillo del elemento; sin embargo, el calor se generará sólo por encima del elemento.

Para mejores resultados, el recipiente debe hacer contacto TOTAL con la superficie de vidrio.

No permita que la parte inferior del recipiente de cocción toque los rebordes de metal que rodean la estufa.

Para un mejor desempeño, ajuste el tamaño del recipiente al tamaño del elemento. Usar una olla más pequeña sobre un quemador más grande genera menos energía en cualquier configuración.



Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.

## Recipientes de cocción adecuados

Utilice recipientes de cocción de calidad con bases más pesadas para lograr una mejor distribución del calor y resultados de cocción uniforme. Elija recipientes de cocción hechos de acero inoxidable magnético, hierro fundido esmaltado, acero esmaltado y combinaciones de estos materiales.

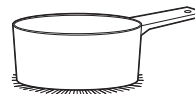
Algunos recipientes de cocción están específicamente identificados por el fabricante para utilizar con estufas de inducción. Utilice un imán para comprobar que el recipiente sea el adecuado.

Los recipientes de base plana dan los mejores resultados. Pueden utilizarse recipientes con bordes o pequeños rebordes.

Los recipientes redondos dan los mejores resultados. Los recipientes con bases torcidas o curvadas no calentarán de manera uniforme.

Para cocinar con wok, utilice uno con base plana. No utilice un wok con un anillo de soporte.

**NOTA:** El área para calentar NO es un elemento de inducción y funcionará con utensilios con fondo plano que NO sean ferrosos.



Utilice recipientes de base plana.



Utilice una plancha.



Utilice un wok de base plana.

## “Ruidos” de los recipientes de cocción

Diferentes tipos de recipientes de cocción pueden producir sonidos suaves. Los recipientes más pesados como los de hierro fundido esmaltado producen menos ruido que los recipientes más livianos de acero inoxidable de capas múltiples. El tamaño del recipiente y la cantidad de contenidos también pueden contribuir al nivel de sonido.

Cuando se usan elementos cercanos que están programados en configuraciones de energía determinadas, los campos magnéticos pueden interactuar y producir un silbido bajo o un “zumbido” intermitente. Estos ruidos pueden reducirse o eliminarse bajando o subiéndolo las configuraciones de nivel de energía de uno o ambos elementos. Los recipientes que cubren

por completo el anillo del elemento producen menos ruido.

Un “zumbido” bajo resulta normal particularmente en configuraciones altas.

Sonidos que podrá escuchar: es posible que escuche un “Zumbido” suave al cocinar en el modo Hi (Alto). Esto es normal. El sonido depende del tipo de cacerola que se use. Algunas cacerolas “Zumbarán” más fuerte, dependiendo del tipo de material. Un sonido de “Zumbido” se podrá escuchar si los contenidos de la cacerola están fríos. A medida que la cacerola se calienta, el sonido decrecerá. Si el nivel de potencia es reducido, el nivel de sonido se reducirá.

## Control de Energía

Si la unidad de una superficie se encuentra en el nivel de energía H (Alta), durante un período de tiempo extenso o si múltiples unidades de una superficie se encuentran encendidas, es posible que haya una reducción de corriente en la unidad superficial. El agua debajo de las ollas también hará que los controles reduzcan la potencia recibida por el utensilio de cocina.



# Utensilios de Cocina para Cocción por Inducción (Cont.)

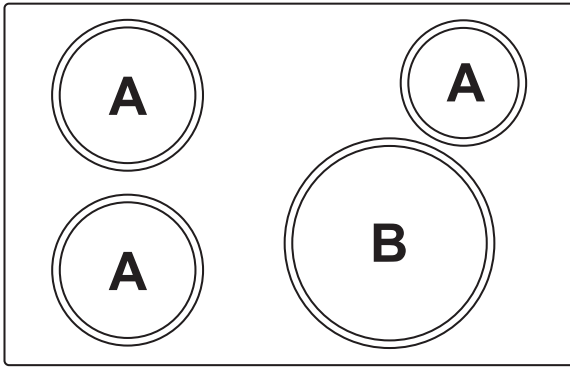
## Recomendaciones sobre recipientes de cocción

Los recipientes deben hacer contacto total sobre la superficie del elemento de cocción.

Utilice recipientes de base plana del tamaño adecuado para el elemento de cocción y también adecuado para la cantidad de alimentos que se están preparando.

NO se recomienda el uso de discos de interface de inducción.

## Temperaturas Mínimas del Dispositivo de Precisión



Los rangos de temperatura del dispositivo dependen del tamaño del quemador:

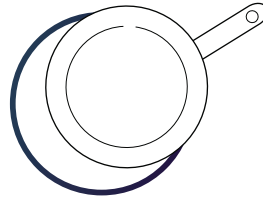
Dispositivo	Quemadores Pequeños a Medianos (A)	Quemadores Grandes (B)
Sartén Hestan Cue	100°F – 500°F	150°F – 500°F
Sonda de Precisión	100°F – 200°F	120°F – 200°F

### Uso de la Sonda de Precisión en temperaturas bajas

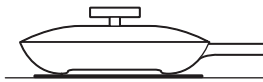
Si está experimentando problemas para mantener las temperaturas en configuración baja con una sonda de precisión, intente cambiar dicha configuración:

- Retirando la tapa de la cacerola
- Usando una cacerola con un diámetro más grande
- Usando un quemador más pequeño con una cacerola más grande que el quemador

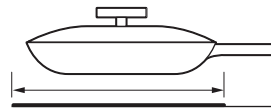
### INCORRECTO



El recipiente de cocción no está centrado en la superficie del elemento de cocción.



Bases o lados del recipiente de cocción curvados o torcidos.



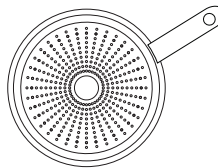
El recipiente no cumple con el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.



La base del recipiente está apoyada sobre un reborde de la estufa o no se apoya por completo sobre la superficie de la estufa.

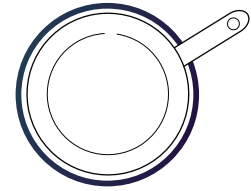


Una manija pesada inclina el recipiente.

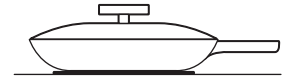


La cacerola es parcialmente magnética en su parte inferior.

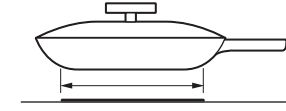
### CORRECTO



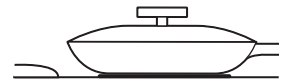
El recipiente de cocción está centrado correctamente en la superficie del elemento de cocción.



Base de recipiente plana.



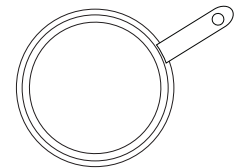
El tamaño del elemento cumple con el tamaño mínimo recomendado, o lo supera, para el elemento de cocción utilizado.



La base del recipiente se apoya completamente sobre la superficie de la estufa.

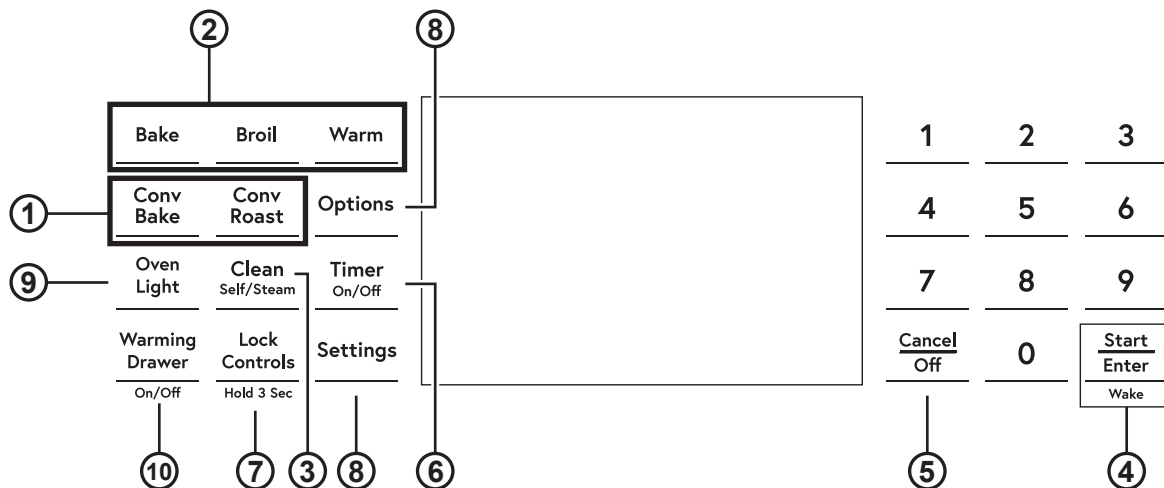


El recipiente está bien equilibrado.



La cacerola es completamente magnética en su parte inferior.

# Controles del Horno



- 1. Convection Cooking Modes (Modos de Cocción por Convección):** Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
- 2. Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil (Asar), y Warm (Calentar). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
- 3. Clean (Limpieza):** El horno cuenta con dos modos de limpieza: Self Clean (Limpieza Automática) y Steam Clean (Limpieza con Vapor). Para acceder a información importante sobre el uso de estos modos, consulte la sección de Limpieza del Horno.
- 4. Start/Enter (Iniciar/ Ingresar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.
- 5. Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):** Cancela TODAS las funciones del horno, excepto el reloj, el temporizador y el cajón para calentar.
- 6. Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y utilice las teclas numéricas para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
- 7. Lock Controls (Controles de Bloqueo):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Presione la tecla **Lock Controls (Controles de Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.
- 8. Options (Opciones) y Settings (Configuraciones):** Las teclas Options (Opciones) y Settings (Configuraciones) abren menús más detallados en la pantalla, los cuales permiten acceso a funciones adicionales y modos de cocción. Para cada uno, seleccione la función en la pantalla a través de la tecla numérica asociada. Puede salir en cualquier momento presionando la tecla **Options (Opciones)** o **Settings (Configuraciones)** nuevamente. Para más detalles, consulte las secciones de Configuraciones, Opciones y Modos de Cocción.
- 9. Oven Light (Luz del Horno):** Enciende o apaga la luz(es) del horno.
- 10. Warming Drawer (Cajón para Calentar):** Mantiene las comidas calientes y cocinadas en la temperatura para servir. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

# Options (Opciones)

La tecla de opciones abre un menú con más modos de cocción cuando el horno está apagado. Abre un menú con funciones adicionales si un modo de cocción ya está en proceso. Puede salir del menú en cualquier momento presionando la tecla **Options (Opciones)** nuevamente.

**Primero deberá seleccionar un modo (hornear, hornear por convección, dorar por convección) y luego seleccionar Options (Opciones) para acceder a las siguientes funciones.**

## Cook Time (Tiempo de Cocción)

Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Seleccione un modo de cocción deseado. Use las teclas numéricas para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Cook Time (Tiempo de Cocción)**. Use la tecla numérica para programar un tiempo de cocción en horas y minutos. Luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Esto sólo puede ser usado con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

## Delay Time (Tiempo de Retraso)

Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desee que el horno se inicie. Seleccione un modo de cocción deseado. Use la tecla numérica para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Delay Time (Tiempo de Retraso)**. Use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desee que el horno se

encienda, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. La función Delay (Retraso) no está disponible en todos los modos.

**NOTA:** Al usar la función Delay Time (Tiempo de Retraso), las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevo, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

## Oven Probe (Sonda del Horno)

**NOTA:** Sólo accesible a través de los modos de cocción tradicional y por convección.

Monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando la comida alcanza la temperatura programada. Inserte la sonda, presione el modo de cocción deseado, y programe la temperatura de la sonda. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción. La sonda sólo puede ser usada con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

# Settings (Configuraciones)

Las teclas **Options (Opciones)** y **Settings (Configuraciones)** abren menús más detallados en la pantalla, los cuales permiten acceso a funciones adicionales. Para cada uno, seleccione la función en la pantalla a través de la tecla numérica asociada. Puede salir en cualquier momento presionando la tecla **Options (Opciones)** o **Settings (Configuraciones)** nuevamente.

## Conexión WiFi y Acceso Remoto

Su horno de está diseñado para brindarle una comunicación recíproca entre su electrodoméstico y dispositivos inteligentes. Mediante el uso de las funciones WiFi Connect, usted podrá controlar funciones esenciales de su horno tales como las configuraciones de temperatura, temporizadores y modos de cocción, utilizando su teléfono inteligente o tableta\*.

Seleccione las **Settings (Configuraciones)** y luego **WiFi** – siga las instrucciones de la pantalla de su horno y de la aplicación de su teléfono. Es necesario activar la función WiFi antes de usar Remote Enable (Acceso Remoto) en su horno.

### Conexión de su Horno con Opción de WiFi Connect

#### Qué necesitará

Su horno de Café utiliza su red de WiFi hogareña existente para realizar la comunicación entre el electrodoméstico y su dispositivo inteligente. A fin de configurar su horno de Café, usted necesitará reunir cierta información:

1. Cada horno de Café cuenta con una etiqueta informativa del electrodoméstico conectado, que incluye un Nombre y Contraseña de Red del Electrodoméstico. Estos son los dos detalles importantes que necesitará para conectar el electrodoméstico. La etiqueta está ubicada normalmente dentro de la puerta del horno o en el cajón.

#### Connected Appliance Information

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

Ejemplo de Etiqueta

2. Su teléfono inteligente o tableta deben estar preparados con la capacidad de acceder a Internet y descargar aplicaciones.
3. Usted deberá conocer la contraseña del enrutador WiFi de su hogar. Tenga esta contraseña a mano al configurar el horno de Café.

### Conexión de su horno de Café

1. A través de su teléfono inteligente o tableta, visite [cafeappliances.ca/connect](http://cafeappliances.ca/connect) para aprender más sobre las funciones del electrodoméstico conectado y para descargar la aplicación correspondiente.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar su horno de Café.
3. Una vez que el proceso se haya completado, la luz de conexión ubicada en la pantalla de su horno de Café, permanecerá en sólido y la aplicación confirmará que usted está conectado.

\* Se requiere el uso de dispositivos y de una red WiFi hogareña que sean compatibles con Apple o Android.

# Settings (Configuraciones) (Cont.)





## Conexión WiFi y Acceso Remoto (cont.)


- Si la luz de conexión no se enciende o está titilando, siga las instrucciones en la aplicación para volver a realizar la conexión. Si los problemas continúan, visite [cafeappliances.ca/connect](http://cafeappliances.ca/connect) y solicite asistencia en relación a la conectividad inalámbrica del horno.

Para conectar dispositivos inteligentes adicionales, repita los pasos 1 y 2.

Observe que todos los cambios o modificaciones al dispositivo de acceso remoto instalado en este horno que no están expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

### INICIO DEL HORNO EN FORMA REMOTA

Para poder iniciar el horno en forma remota una vez conectado a WiFi, seleccione **Turn Remote On/Off (Encender/ Apagar el Acceso Remoto)** y el ícono  se encenderá en la pantalla. El horno puede ser iniciado ahora de forma remota con un dispositivo conectado. El ícono  deberá estar iluminado para iniciar el horno de forma remota. No se requiere el ícono  para modificar la temperatura del horno mientras esté funcionando, configurar un temporizador o apagar el horno desde la aplicación del teléfono mientras el ícono  muestre que está Conectado a WiFi.

Luego de usar el horno, recuerde verificar que el ícono  esté iluminado, si desea iniciar el horno de forma remota en el futuro.

**NOTA:** Las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

## Clock (Reloj)

Esta configuración ajusta el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Settings (Configuraciones)** y seleccione **Clock (Reloj)**. Seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y siga las instrucciones para configurar el reloj. Esta función también especifica cómo se mostrará la hora del día. Puede seleccionar el reloj con hora estándar de 12 horas (12 H), la hora militar de 24 horas (24 H), o que no se exhiba ningún reloj (Off) (Apagado). Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y seleccione la opción **12/24** u **On/Off (Encender/ Apagar)**.

## Bluetooth® - Chef Connect

Se trata de una función de emparejamiento para uso con otros productos compatibles con **Chef Connect**, tales como un horno microondas para uso sobre la cocina o una campana de cocina. A fin de emparejar estos productos a la cocina, presione la tecla **Settings (Configuraciones)** y seleccione **Bluetooth®**. Seleccione **Pair (Emparejar)** y siga las instrucciones correspondientes incluidas con el producto de emparejamiento permitido por Chef Connect. La cocina cancelará el modo de emparejamiento luego de dos minutos, si no es detectado ningún dispositivo para emparejar. Seleccione **Remove (Retirar)** para confirmar que el producto está emparejado o para desemparejar el mismo de su cocina. La Sonda de Cocción de Precisión también puede ser emparejada usando la función **Bluetooth®**.

## Auto Conv (Conversión Automática)

Al usar las opciones de cocción Convection Bake (Hornear por Convección) o Convection Roast (Dorar por Convección), Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática) convertirá de forma automática las temperaturas de horneado regular ingresadas a temperaturas de cocción de horneado por convección cuando se active. Se debe observar que esta opción no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sino sólo las temperaturas. Esta función podrá ser encendida o apagada. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **Auto Conversion (Conversión Automática)** es la quinta opción y aparece en la primera pantalla de configuraciones, y **Auto Conversion (Conversión Automática)**, y luego siga las indicaciones para activar o desactivar esta función.

## Auto Off (Apagado Automático)

Esta función apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. Podrá estar activada o desactivada. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Auto Off (Apagado Automática)** para activar o desactivar esta función.

## Sound (Sonido)

Podrá ajustar el volumen y el tipo de alerta que su dispositivo utilice. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Sound (Sonido)**. Siga las instrucciones para realizar ajustes de volumen o para cambiar entre tonos de alerta continuos o simples. Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que un botón del control sea presionado. El volumen del tono del horno podrá ser ajustado. El control hará que el tono del horno suene en el nuevo nivel de volumen cada vez que el nivel de sonido sea modificado.

## F/C (Fahrenheit o Celsius)

El control del horno está configurado para su uso con temperaturas Fahrenheit (F), pero puede ser modificado a temperaturas Celsius (C). Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **F/C** para alternar entre las escalas de temperatura exhibidas.

## Adjust the Oven temperature (Ajuste de la Temperatura del Horno)

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno y de horneado por convección sean ajustadas hasta 35°F más caliente o 35°F más fría. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta los modos Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección). No modifica los modos Proof (Leudar) o Cleaning (Limpieza). Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Oven Adjust (Ajuste del Horno)** para agregar **More Heat (Más Calor)** o **Less Heat (Menos Calor)** y luego presione **Save (Guardar)**.

## Oven Info (Información del Horno)

Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Oven Info (Información del Horno)** para activar o desactivar esta función. Esta configuración muestra el Número de Modelo y la Versión del Software.

# Modo Sabático

La función de modo sabático cumple con los estándares establecidos por Stark K. Algunos de estos estándares que serán observados por el consumidor incluyen la desactivación de los tonos, la desactivación de las luces del horno, y retrasos de aproximadamente 30 segundos a un minuto en relación a los cambios en la pantalla. Sólo el horneado continuo y el horneado por tiempo están permitidos en el modo sabático. La cocción en el modo sabático es un proceso de dos pasos; primero el modo sabático debe ser configurado y luego el modo hornear debe ser configurado.

## Configuración del Modo Sabático

Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Sabbath (Sabático)** y seleccione **Turn On (Encender)**. Un solo corchete "]" aparecerá en la pantalla, indicando que el modo sabático fue configurado. El reloj no aparecerá. El horneado continuo o el horneado por tiempo no pueden ser configurados.

## Inicio del Horneado Continuo

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. (Para hornos dobles, permite utilizar el horno superior. Si se desea usar el Horno Inferior, presione Lower Oven (Horno Inferior) y luego Bake (Hornear).)
2. Si la temperatura deseada es 350°F, presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Si se desea una temperatura de cocción diferente, use las teclas numéricas de **1 a 5** para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Consulte el siguiente gráfico para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada.

Luego de una demora, un segundo corchete "]" [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando.

Temperatura (°F)	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	200	250	300
Tiempo (horas)	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
	325	400	2h
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
	2.5h	3h	3.5h
	<b>Cancel</b> <b>Off</b>	<b>0</b>	<b>Start</b> <b>Enter</b>
			Wake
		4h	

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

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

## Ajuste de Temperatura

1. Presione **Bake (Hornear)** (o presione Lower Oven (Horno Inferior) y luego Bake (Hornear) para usar el horno inferior en un unidad con horno doble), use las teclas numéricas de **1 a 5** para seleccionar una temperatura de cocción actual diferente, y presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.
2. Debido a que no hay ninguna indicación durante el cambio de temperatura, se puede usar un termómetro para horno para confirmar los cambios de temperatura.

## Inicie un Horneado por Tiempo

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
2. Si la temperatura deseada es de 350°F, use las teclas numéricas de **6 a 0** para seleccionar un tiempo de cocción. Si se desea una temperatura de cocción diferente a 350°F, use las teclas numéricas de **1 a 5** para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego seleccione el tiempo de cocción. Consulte el gráfico en esta página para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada y el tiempo de cocción.
3. Presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

Luego de una demora, un segundo corchete "]" [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando. Cuando el tiempo de cocción finalice, la pantalla volverá a cambiar a un solo corchete "]", indicando que el horno ya no está horneando. No sonará ningún tono cuando el tiempo de cocción se haya completado.

## Salir del Modo Sabático

Sólo se deberá salir del modo sabático una vez finalizado el mismo.

1. Presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** para finalizar cualquier ciclo de horneado que pueda estar funcionando.
2. Mantenga presionada la tecla **Settings (Configuraciones)** hasta que se muestre **Sabbath Mode off (Modo Sabático apagado)**.

## Aviso de Corte de Corriente durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de corriente mientras el horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático), la unidad regresará a Sabbath Mode (Modo Sabático) cuando el suministro sea reestablecido; sin embargo, el horno regresará al estado de apagado incluso cuando haya estado en un ciclo de horneado en el momento del corte de corriente.

## Estantes del Horno

El horno cuenta con seis posiciones de estantes. En la Guía de Cocción, se brindan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de comidas. Se ajusta un estante en una dirección para afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo la comida a un estante que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.

Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya por lo menos 1 1/2" entre las ollas, a fin de dejar suficiente espacio para que fluya el aire.

Es posible que su horno cuente con estantes extensibles y/o estantes planos tradicionales.

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.

### Estantes Extensibles

Siempre empuje hacia afuera el estante desde el riel frontal superior hasta la posición de detención en su máxima extensión, al colocar o retirar utensilios.

Si resulta difícil extender estos estantes, lubrique los mismos con lubricante de grafito, provisto con el horno. Retire el estante del horno, retire cualquier obstrucción en el recorrido deslizable con una toalla de papel, agite el lubricante de grafito y coloque 4 gotitas en los dos recorridos inferiores de los lados izquierdo y derecho. Abra y cierre el estante varias veces para distribuir el lubricante.

Para ordenar más lubricante de grafito, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

### Para Retirar un Estante Extensible:

1. Asegúrese de introducir la parrilla hasta el fondo del horno, de modo que las paletas laterales del armazón de la parrilla se desenganchen de la cavidad.
2. Deslice la parrilla hacia usted hasta que llegue al tope (posición detenida) del soporte de la parrilla.
3. Tome de manera firme ambos lados de la estructura del estante y deslizando este último, incline el extremo del frente hacia arriba y empuje hacia fuera.

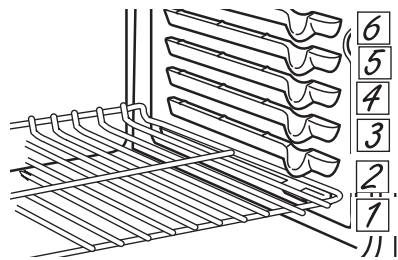
### Para Reemplazar un Estante Extensible:

1. Tome firmemente ambos lados del armazón de la parrilla y la parrilla deslizable.
2. Coloque el extremo curvo del estante en la posición deseada, incline el frente hacia arriba y presione la parrilla hacia adentro.

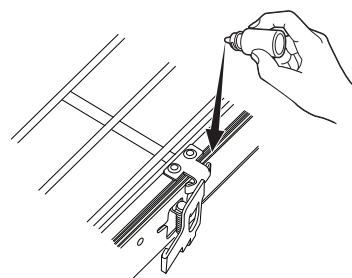
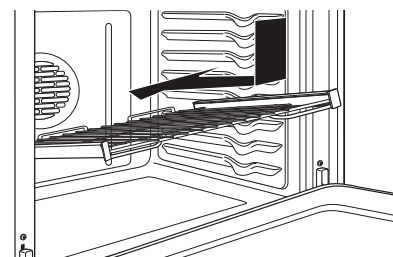
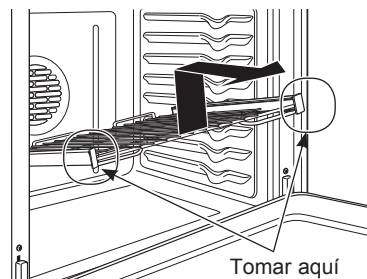
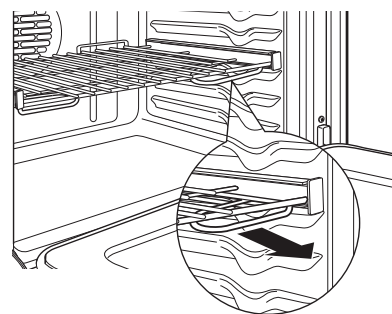
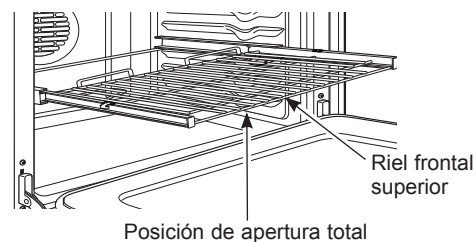
Si resulta difícil reemplazar o retirar los estantes extensibles, limpie los soportes de los estantes del horno con aceite de cocina. No quite el aceite de cocina del espacio de deslizamiento.

### Para lubricar la paleta:

Agite el lubricante y aplique el mismo a las partes móviles de los mecanismos de las paletas como se muestra.



La cantidad de posiciones de la bandeja puede variar en relación al modelo.



# Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

## ⚠ PRECAUCIÓN

No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2" de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

## Utensilios

### Pautas de Uso de Utensilios

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa.

Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25°F la próxima vez.

Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.

Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor.

Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

## Modos de Cocción

Su horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

### Bake (Hornear)

El modo de horneado es utilizado para hornear y dorar. Al preparar comidas horneadas tales como tartas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese una temperatura con las teclas numéricas, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

### Warm (Calentar)

Los modos para calentar fueron diseñados para mantener calientes las comidas cocinadas. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deban quedar crocantes. No se requiere precalentar las mismas. No use la función Warm (Calentar) para calentar comida fría. Se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de 2 horas.

Algunos modelos también podrán contar con cajones para calentar. Tres configuraciones están disponibles – use High (Alto) para comidas tales como guisos, carnes y papas; use Medium (Medio) para comidas tales como cazuelas y pizzas; use Low (Bajo) para comidas tales como panes, waffles, y también para calentar platos de uso seguro en el horno.

### Modo para Asar

Siempre ase con la puerta del horno/cajón cerrados. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar; posicionar la comida cerca del elemento para asar o del quemador incrementa el nivel de humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

### Asado Alto

El modo Broil High (Asado Alto) usa calor intenso del elemento superior o del quemador para soasar las comidas. Use Broil High (Asado Alto) para cortes más finos de carne y/o cuando desee lograr una superficie soasada y un interior jugoso. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** una vez y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

### Asado Bajo

El modo Broil Low (Asado Bajo) usa calor menos intenso del elemento superior o del quemador para cocinar la comida completamente mientras también se dora la superficie. Use la función Broil Low (Asado Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** dos veces y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

## Modos de Cocción (Cont.)

### Frozen Snacks (Refrigerios Congelados)

Los modos Frozen Snacks (Refrigerios Congelados) fueron diseñados para cocinar comidas congeladas tales como medallones de papa, papas fritas, y refrigerios congelados y aperitivos similares. La mayoría de las comidas se cocinarán dentro de los tiempos que aparecen recomendados en el paquete. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con sus preferencias individuales.

Use la función Frozen Snacks Single (Refrigerios Congelados en un Solo Estante) cuando cocine refrigerios en un solo estante. Este modo no requiere el precalentamiento del horno. La comida deberá ser colocada en el horno antes o inmediatamente al iniciar el modo.

Use la función Frozen Snacks Multi (Refrigerios Congelados en Múltiples Estantes) cuando cocine refrigerios congelados en dos estantes simultáneamente. Este modo incluye un ciclo de precalentamiento para preparar el horno para hornear en múltiples estantes. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Frozen (Congelado)**, y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

### Frozen Pizza (Pizza Congelada)

Los modos de Frozen Pizza (Pizza Congelada) fueron diseñados para cocinar pizzas congeladas. La mayoría de las pizzas se cocinarán dentro de los tiempos que aparecen recomendados en el paquete. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con sus preferencias individuales.

Use la función Frozen Pizza Single (Pizza Congelada en un Estante) cuando cocine en un solo estante. Este modo no requiere el precalentamiento del horno. La comida deberá ser colocada en el horno antes o inmediatamente al iniciar el modo.

Use el modo Frozen Pizza (Pizza Congelada) al cocinar en dos estantes de forma simultánea. Este modo incluye un ciclo de precalentamiento para preparar el horno para hornear en múltiples estantes. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Frozen (Congelado)**, y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

### Baked Goods (Productos Horneados)

El modo Baked Goods (Productos Horneados) fue diseñado para cocinar tortas, panes, galletas, y comidas similares en un solo estante. Este modo fue diseñado para brindar un dorado superior más leve y un mejor volumen. Algunas comidas podrán requerir tiempos de cocción más prolongados en relación a cuando se cocina en el modo de horneado tradicional. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Baked Goods (Productos Horneados)** y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

### Convection Bake Multi Rack (Estantes Múltiples para Hornear por Convección)

El modo Convection Bake (Hornear por Convección) está pensado para hornear en múltiples estantes al mismo tiempo. Este modo utiliza el movimiento del aire del ventilador de convección para mejorar la cocción haciéndola más pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario ajustar la temperatura al usar este modo. Siempre realice el precalentamiento al usar este modo. Es posible que los tiempos de horneado sean un poco más prolongados con estantes múltiples, en comparación con lo que se espera con un solo estante. Para usar este modo, presione la tecla **Conv Bake (Hornear por Convección)**, e ingrese una temperatura con las teclas numéricas, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

### Convection Roast (Dorar por Convección)

El modo Convection Roast (Dorado por Convección) está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. Este modo usa el movimiento del aire desde el ventilador por convección para mejorar el dorado y reducir el tiempo de cocción. Controle la comida antes que el tiempo sugerido en la receta al usar este modo, o use la sonda (para más información, consulte la sección de la Sonda). No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo. Para usar este modo, presione la tecla **Conv Roast (Dorar por Convección)**, ingrese una temperatura con las teclas numéricas, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

### Proof (Leudar)

El modo Proof (Leudar) mantiene un ambiente caliente para leudar masa fermentada a base de levadura. Si el horno está demasiado caliente, el modo Proof (Leudar) no funcionará y la pantalla mostrará "Horno demasiado caliente para Leudar". Para obtener mejores resultados, cubra la masa mientras realiza el leudado y haga un control a tiempo para evitar un leudado excesivo.

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

No use el modo Proof (Leudar) para calentar comida o mantener la comida caliente. La temperatura del horno al leudar no está lo suficientemente caliente como para mantener comidas a temperaturas seguras.



# Sonda del Horno (en algunos modelos)

**⚠ ADVERTENCIA** El consumo de comida semicruda puede hacer que se contraigan enfermedades producidas por la comida. Use la sonda de acuerdo con las siguientes instrucciones, a fin de asegurar que todas las partes de la comida alcancen temperaturas de cocción mínimamente seguras. Puede encontrar recomendaciones de temperaturas de cocción mínimamente seguras en [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) o en [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

La temperatura interna de la comida con frecuencia se usa como indicador de que está lista, especialmente al dorar o preparar carne de ave. El modo Probe (Sonda) monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando esta última alcanza la temperatura programada.

Controle siempre la temperatura en múltiples partes de la comida, utilizando un termómetro de comidas luego de realizar la cocción, a fin de asegurar que todas las partes de la misma hayan alcanzado una temperatura interna mínimamente segura en dicha comida.

## Ubicación Correcta de la Sonda

Luego de preparar la comida y de colocarla en la olla, siga estas instrucciones para una ubicación correcta de la sonda.

- Inserte la sonda en la comida, de modo que la punta de la sonda se apoye en el centro de la parte más gruesa de la comida. Para un mejor rendimiento, la sonda debería ser completamente insertada en la comida. Si la sonda no es ubicada correctamente, es posible que no mida con precisión la temperatura de la parte más fría de la comida. Algunas comidas, particularmente las más pequeñas, no son adecuadas para la cocción con el uso de una sonda, debido a sus formas o tamaños.
- No debería tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.
- Para cocinar un ave entera, inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para dorar sin huesos, inserte la sonda en el centro del dorado.
- Para cocinar jamón o cordero con huesos, inserte la sonda en el centro de la articulación o del músculo más bajo y largo.
- Para preparar cazuelas o platos tales como pastel de carne, inserte la sonda en el centro del plato.
- Para cocinar pescado, inserte la sonda justo arriba de la agalla en la zona más carnosa paralela a columna.

## Uso de la Sonda

La sonda de temperatura sólo puede ser usada con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

### Para usar la sonda con precalentamiento:

1. Configure el modo de cocción deseado (**Hornear**, **Hornear por Convección**, o **Dorar por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada con las teclas numéricas.

2. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
3. Una vez que el horno fue precalentado, coloque la comida en el mismo y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente, asegurándose de que esté completamente insertada. Tenga cuidado, ya que las paredes del horno y el tomacorriente de la sonda están calientes.
4. Cuando la sonda esté conectada, la pantalla le indicará que ingrese la temperatura deseada para la comida. La temperatura interna máxima de la comida que se puede configurar es 200° F..

### Para usar la sonda sin precalentamiento:

1. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
2. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente en el horno.
3. Presione la tecla del modo de cocción deseado (**Horneado Tradicional**, **Hornear por Convección**, o **Dorar por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada con las teclas numéricas. Presione **Options (Opciones)** y seleccione **Probe (Sonda)** y luego siga las instrucciones en pantalla para ingresar la temperatura deseada para la comida.

## Pautas para el Cuidado de la Sonda

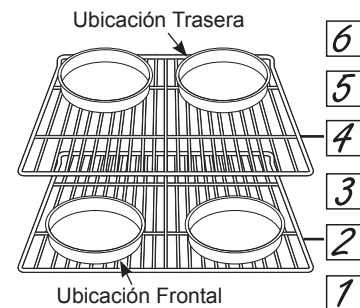
- Si se usa una sonda que no sea la provista con este producto, se podrán producir daños sobre la salida de la sonda.
- Use las manijas de la sonda al enchufar y desenchufar la misma, luego de insertar o de retirar la sonda de la carne o del tomacorriente.
- Para evitar daños sobre la sonda, no use agarraderas para empujar el cable al retirarlo.
- Para evitar romper la sonda, asegúrese de que la comida haya sido completamente descongelada antes de insertarla.
- Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del tomacorriente del horno hasta que este último se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.
- No guarde la sonda dentro del horno.

# Guía de Cocción

TIPO DE COMIDA	MODOS RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
<b>Productos Horneados</b>			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear Productos Horneados	3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear Horneado por Convección	2 ext. y 5 plano	Use utensilios brillantes. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear Productos Horneados	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear Productos Horneados	3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección	2 ext. y 5 plano 1 plano, 3 plano, 5 ext.	Use utensilios brillantes. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Panes de Levadura	Leudar	2 o 3	Cubra la masa sin mucha rigidez.
	Hornear Productos Horneados	3	
<b>Bife y Cerdo</b>			
Hamburguesas	Asar Alto	6 plano	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	6 plano o 5 ext.	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Dorados	Hornear Dorado por Convección	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
<b>Ave</b>			
Pollo entero	Hornear Dorado por Convección	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Hornear	3	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil High (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	3	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pavo entero	Hornear Dorado por Convección	1	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechuga de Pavo	Hornear Dorado por Convección	3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
<b>Pescado</b>	Asado Bajo	6 (mitad del grosor o menos) 5 (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
<b>Cazuelas</b>	Hornear	3 o 4	
<b>Comidas Congeladas a Conveniencia</b>			
Pizza en un Estante Simple	Pizza Congelada Simple	3	Coloque la comida en el horno antes de iniciar el modo.
Pizza en Estantes Múltiples	Pizza Congelada Múltiple	2 ext. y 5 plano	Escalone las pizzas de izquierda a derecha, y no las coloque directamente una sobre otra.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Refrigerios Congelados Simples	4 o 5	Coloque la comida en el horno antes de iniciar el modo. Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Refrigerios Congelados Múltiples	2 ext. y 5 plano	Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.

\*Al hornear cuatro capas de torta a la vez, use los estantes 2 ext. y 5 plano. Coloque las ollas como se muestra, de modo que no quede una olla encima de la otra.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.



Posiciones de los Estantes

# Cocina - Exterior

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.



## ⚠ ADVERTENCIA

Si se quita la cocina para efectuar una limpieza, reparaciones o cualquier otra razón, verifique que el dispositivo anti-volcaduras se coloque de manera adecuada cuando vuelva a instalarse la cocina. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar lesiones.

## Bloqueo del Control

Si así lo desea, puede desactivar los botones de toque antes de la limpieza.

Consulte Lock Controls (Controles de Bloqueo) en la sección Oven Controls (Controles del Horno) en este manual.

Limpie los derrames con un paño húmedo.

También puede utilizar un limpiador de vidrios.

Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa. No utilice abrasivos de ninguna clase.

Vuelva a activar los botones de toque después de la limpieza.

## Panel de control

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pule en seco con una tela suave. No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes,

almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado, incluyendo el Acero Inoxidable Negro.

## Exterior del Horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con

la luz solar. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Deje que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

## Superficies pintadas

Las superficies pintadas incluyen los lados de la cocina y la puerta, la parte superior del panel de control y el frente del cajón. Límpielas con jabón y agua o con una solución de agua y vinagre.

No utilice limpiadores de horno comerciales, polvos limpiadores, esponjillas de acero o abrasivos potentes sobre cualquier superficie pintada, incluyendo el Acero Inoxidable Negro.

## Acero Inoxidable excluyendo el Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas sobre la superficie. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

# Cocina - Interior

El interior de su nuevo horno puede ser limpiado de forma manual o utilizando los modos Steam Clean (Limpieza con Vapor) o Self Clean (Limpieza Automática).

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Espere a que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

## Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, ni almohadillas para fregar en el interior del horno. Para la suciedad de la parte inferior del horno y otras superficies esmaltadas, use un abrasivo suave que contenga ácido oxálico, tal como Bar Keepers Friend®, con una esponja antirayaduras. Tenga cuidado de no aplicar

limpiadores abrasivos o esponjas sobre la puerta de vidrio, ya que estos rayarán el revestimiento reflectante. El interior del horno y la puerta de vidrio podrán ser limpiados con una tela suave, jabón suave y agua, o con vinagre y una solución de agua. Luego de la limpieza, enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

## Modo de Limpieza con Vapor

La finalidad de la función Steam Clean (Limpieza con Vapor) es usar agua para limpiar la suciedad leve de su horno en una temperatura inferior a la de Self Clean (Limpieza Automática).

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y la suciedad del horno.
3. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno.
4. Cierre la puerta.

5. Presione la tecla Clean (Limpiar), seleccione Steam Clean (Limpieza con Vapor) y luego presione Start/Enter (Iniciar/ Ingresar).

No podrá abrir la puerta durante los 30 minutos del ciclo Steam Clean (Limpieza con Vapor). Al finalizar el ciclo de Steam Clean (Limpieza con Vapor), absorba el agua restante, y limpie la suciedad ablandada por la humedad de las paredes y la puerta del horno.

## Modo de Limpieza Automática

Lea las Instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual, antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Para un horno moderadamente sucio, use un ciclo de limpieza automática de 3 horas. Sólo los estantes del horno de limpieza automática (negros) y las rejillas podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Todos los demás ítems, incluyendo los estantes niquelados (plateados), deberán ser retirados. Si los estantes niquelados (plateados) se dejan dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática, los estantes sufrirán deslustre. Si cualquier tipo de estante es dejado en el horno durante el ciclo de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizar el estante. Para acceder a instrucciones sobre cómo mejorar esto, consulte la sección de Estantes del Horno.

**IMPORTANTE:** Las emanaciones producidas por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar sus aves a otra habitación bien ventilada.

Para usar la función Self Clean (Limpieza Automática):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y las suciedades del horno y del interior de la puerta.
3. Retire cualquier ítem que no sean los estantes y rejillas de limpieza automática (negros), si lo desea. Consulte sobre la Limpieza de la Superficie de Cocción

para determinar si sus rejillas pueden ser limpiadas automáticamente y para detalles importantes en relación a la colocación de las rejillas.

4. Cierre la puerta.
5. Presione la tecla **Clean (Limpiar)**, seleccione **Self Clean (Limpieza Automática)** y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

No podrá abrir la puerta durante el ciclo de limpieza automática. La puerta permanecerá bloqueada luego del ciclo de limpieza automática hasta que el horno se enfríe y se alcance la temperatura de desbloqueo. Al finalizar el ciclo de limpieza automática, deje que el horno se enfríe, destrabe la puerta, y limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

### Para Detener un Ciclo de Limpieza Automática

Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)**. Espere hasta que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo para destrabar la puerta. No podrá abrir la puerta de inmediato, a menos que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo.

### En Algunos Modelos:

Las unidades de superficie se desactivan automáticamente durante el ciclo de auto-limpieza. Verifique que todos los controles de unidades de superficie estén apagados en todo momento durante el ciclo de auto-limpieza.

Espere hasta que termine el ciclo de auto-limpieza para configurar y usar las unidades de superficie.

## Estantes

Todos los estantes se pueden lavar con agua caliente y jabón. Los estantes esmaltados (no brillosos) se pueden dejar en la cavidad durante el ciclo de limpieza automática.

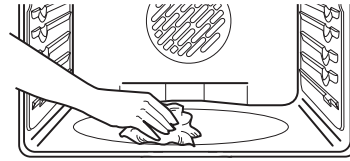
Es posible que resulte más difícil deslizar los estantes,

especialmente luego de la limpieza automática. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote sobre los extremos izquierdo y derecho.

# Cocina - Interior (Cont.)

## Elementos calentadores del horno

No limpie los elementos para asar. Las suciedades se quemarán cuando se calienten los elementos. El elemento para hornear no está expuesto y se encuentra debajo de la base del horno. Limpie la base del horno con agua caliente y jabón.



Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.

## Placa de Cocción de Vidrio

### Limpieza normal de uso diario

SÓLO utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® en la estufa de vidrio. Otras cremas pueden no ser tan efectivas.

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® ayudará a que la estufa quede como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® directamente sobre la estufa.

4. Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas para limpiar toda la superficie de la estufa.
5. Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.



**NOTA:** Es muy importante que NO CALIENTE la estufa hasta que la haya limpiado por completo.

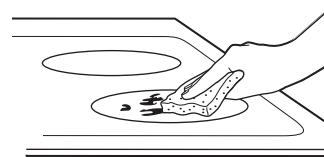
Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®.

### Residuos pegados

**NOTA:** Se podrán producir DAÑOS sobre la superficie de vidrio si utiliza estropajos que no sean los recomendados.

1. Deje enfriar la estufa.
2. Coloque unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® sobre toda el área de residuos pegados.
3. Utilizando el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas incluido, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.

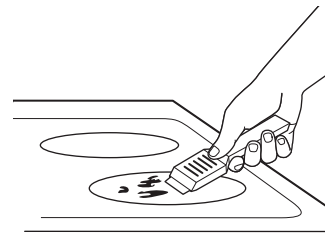
5. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



Utilice un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas.

### Residuos pegados rebeldes

1. Deje enfriar la estufa.
2. Utilice el raspador de filo único a un ángulo aproximado de 45 grados contra la superficie del vidrio y raspe la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión al raspador para quitar la suciedad.
3. Después de utilizar el raspador, coloque unas gotas de limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® sobre toda el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para quitar la suciedad restante.
4. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



El raspador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y todos los insumos recomendados se encuentran disponibles en nuestro Centro de Repuestos. Consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

**NOTA:** No utilice hojas desafiladas o dañadas.

## Placa de Cocción de Vidrio (Cont.)

### Marcas de metal y rayones

1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa.
2. Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa.

Estas marcas pueden quitarse utilizando limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® con el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas.

Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

**NOTA:** Verifique con detenimiento que la base de las ollas no sea áspera para no rayar la estufa.

### Daños por derrames azucarados y plástico derretido

Se deberá tener especial cuidado al eliminar sustancias calientes, **a fin de evitar daños permanentes sobre la superficie de vidrio**. Los derrames azucarados (como gelatinas, dulce, caramelo, jarabes) o plásticos derretidos pueden marcar la superficie de la estufa (no cubierto por la garantía) a menos que el derrame se quite mientras está caliente. Debe tenerse mucho cuidado al remover sustancias calientes.

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes.
2. Utilizando un guante de cocina:
  - a. Use un raspador de filo único para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.
  - b. Quite el derrame con toallas de papel.
3. Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.
4. No use las unidades de superficie de nuevo hasta que todos los restos se hayan eliminado por completo.

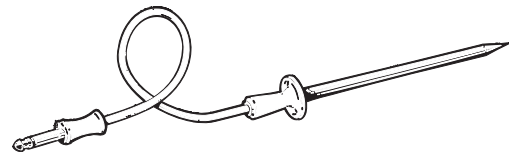
**NOTA:** Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá cambiarse. En ese caso, será necesaria la atención de un técnico.

## Sonda del Horno

La sonda de temperatura se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de estropajo llena de jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de su limpieza. Fregue las manchas difíciles con una almohadilla de estropajo llena de jabón, enjuague y seque.

Para ordenar sondas de temperatura adicionales, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

- No sumerja la sonda de temperatura en agua.
- No guarde la sonda de temperatura dentro del horno.
- Nunca deje la sonda de temperatura dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.



# Cajón

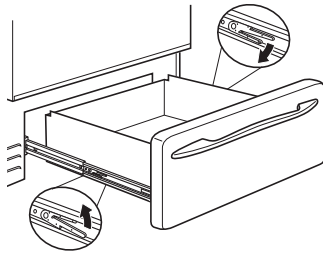
## Cajón Calentador Extraíble

**NOTA:** Para modelos con un cajón de calentamiento eléctrico, antes de realizar cualquier ajuste, limpieza o servicio técnico, desconecte el suministro de corriente eléctrica de la cocina desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o apagando el disyuntor. Asegúrese de que el elemento de calefacción del cajón calentador esté frío.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar. Sin embargo, el cajón puede ser retirado si es necesario continuar con la limpieza. Use agua caliente y jabón para limpiar a fondo.

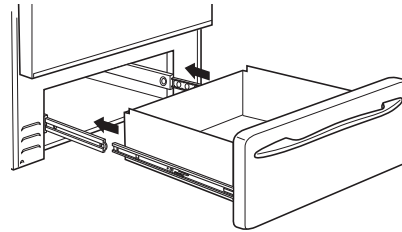
### Para retirar el cajón:

1. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Presione el liberador del riel izquierdo hacia arriba y presione el derecho hacia abajo, mientras empuja el cajón hacia adelante y lo libera.



### Para reemplazar el cajón:

1. Coloque el riel del cajón izquierdo alrededor de la guía del riel interior izquierdo y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
2. Coloque el riel del cajón derecho alrededor de la guía del riel interior derecho y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
3. Deslice el cajón totalmente hasta adentro.



# Luz del Horno

**⚠️ ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o una quemadura.

**⚠️ PRECAUCIÓN RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

**NOTA:** La tapa de vidrio deberá ser retirada sólo cuando esté fría. Si usa guantes de látex, tendrá un mejor agarre.

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Deje que la lámpara se enfríe completamente antes de retirar la misma. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con una tela húmeda. Si lo hace, la lámpara se podrá romper.

**Para retirar:**

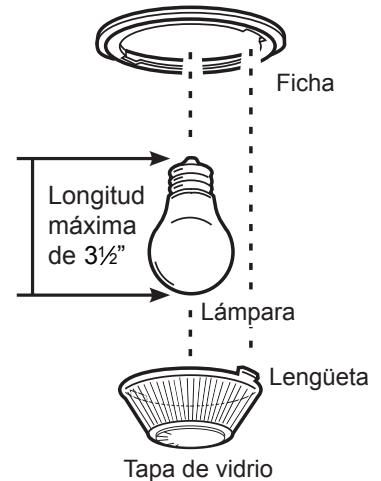
Dé a la tapa de vidrio en contra de las agujas del reloj un cuarto de giro hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio queden fuera de las ranuras de la ficha y empuje la tapa hacia fuera. Retire la lámpara.

**Para reemplazar:**

Coloque una lámpara nueva de 40 watts para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la tapa de vidrio en las ranuras de la ficha. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en dirección de las agujas del reloj.

**NOTA:**

- Las lámparas para electrodoméstico de 40 watts son más pequeñas que las lámparas hogareñas de 40 watts.
- Vuelva a conectar el horno una vez que la lámpara nueva esté instalada.
- Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.



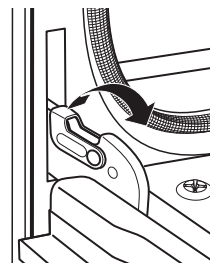
# Puerta del Horno

## Puerta del Horno Desmontable

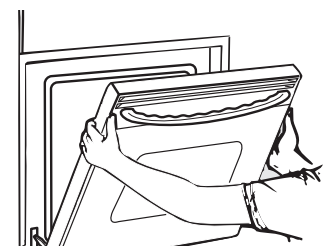
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

**Para retirar la puerta:**

1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia arriba y afuera de la estructura de la cocina, hasta la posición de desbloqueo.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 6" de la estructura de la cocina.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera de la cocina, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras de la estructura de la cocina.



Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos

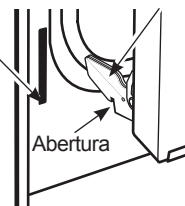


Posición de retiro

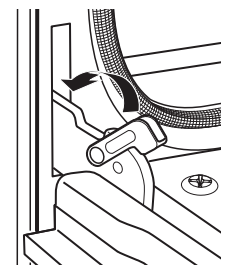
**Para reemplazar la puerta:**

1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura sobre el fondo del brazo de la bisagra izquierda en el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.
3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre completamente, las aberturas en las partes inferiores de los brazos de las bisagras no se apoyaron de forma correcta sobre el extremo inferior de la ranura. Retire la puerta de la cocina y repita el paso anterior.
4. Empuje los bloqueos de las bisagras hacia la cavidad de la cocina y hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.

Empuje el bloqueo de la bisagra hacia arriba hasta que quede bloqueado



Apoye la abertura en el extremo inferior de la ranura de la bisagra



Empuje trabas de la bisagra hacia abajo para bloquear.



# Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Las unidades de superficie no funcionan bien o destella la configuración de energía.	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Recipiente incorrecto. Use un imán para verificar que el recipiente sea compatible con la inducción. Use un recipiente plano con capacidad de inducción que cumpla con el tamaño mínimo para el elemento que se está usando. Ver la sección Tamaño y forma de los recipientes.
	El recipiente es muy pequeño.	El tamaño del recipiente es menor al tamaño mínimo para el elemento. Ver la sección Tamaño y forma de los recipientes. Use el elemento más pequeño.
	La bandeja no están en contacto completo con la superficie de vidrio.	La bandeja debe ser plana.
	En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja.	Cubra el recipiente con una tapa hasta obtener el calor deseado.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El recipiente no está bien colocado. El control de la estufa está mal configurado.	Permita que el ventilador interno enfríe la estufa. Controle si la bandeja se secó hasta quedar sin agua.
La configuración de la unidad de superficie cambió o se apagó de repente.	Temperatura elevada de la estufa.	Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
Los elementos de superficie no funcionan bien.	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles de la estufa están mal configurados.	Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
Rayones (pueden parecer como roturas) en la superficie de vidrio de la estufa.	Se están usando métodos de limpieza incorrectos.	Los rayones no pueden removerse. Los rayones más pequeños se volverán menos visibles como resultado de la limpieza.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.	Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
Áreas de decoloración en la estufa.	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.
Plástico derretido sobre la superficie.	La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre la misma.	Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
Marcas (o hendiduras) en la estufa.	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. <b>NOTA:</b> Este ajuste afecta las temperaturas de Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección); no afectará las funciones Broil (Asar), o Clean (Limpiar).
La comida no se hornea de forma apropiada.	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Consulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
	Sustitución de ingredientes.	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
La comida no asa de forma apropiada.	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Asegúrese de que el utensilio esté frío
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado.	Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla.
	En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo.	Pre caliente el elemento para asar durante 10 minutos.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría.	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.

## Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no funciona o parece no funcionar.	El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.	Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático).	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales.
Sonido de "chisporroteo" o "traqueo".	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de "clic" cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno.	Esto es normal.
El reloj y el temporizador no funcionan.	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.	Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Los controles del horno están mal configurados.	Ver la sección Cómo usar el temporizador de cocina.
La puerta del horno alineada.	La puerta no está bien.	Dado que la puerta del horno es desmontable, a veces está torcida se desequilibra durante la instalación. Para alinear la puerta, vuelva a instalar la misma. Consulte las instrucciones sobre "Cómo Retirar la Puerta del Horno" en la sección "Cuidado y Limpieza".
La luz del horno no funciona.	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.
El modo de limpieza automática del horno no funciona.	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.	Espere a que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	La sonda está enchufada dentro de la boca de salida del horno.	Quite la sonda del horno.
El horno no realiza la limpieza al vapor.	En la pantalla titila la palabra HOT (Caliente).	Espere a que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y reinicie los controles.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso de Limpieza al Vapor.
	La puerta del horno no está cerrada ni en la posición bloqueada.	Asegúrese de cerrar la puerta. Para los modelos con traba, asegúrese de mover la manija de la traba de la puerta totalmente hacia la derecha.
Exceso de humo durante un ciclo de limpieza.	Suciedad o grasa excesiva.	Presione la tecla <b>Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)</b> Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la luz de la función <b>LOCKED (Bloqueado)</b> desaparezca. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
Humo excesivo al asar.	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza.	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza.	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado.
"LOCK DOOR" (Puerta Trabada) titila en la pantalla.	El ciclo de limpieza automática fue seleccionado pero la puerta no está cerrada.	Cierre la puerta del horno.
La luz de LOCKED DOOR (Puerta Bloqueada) está encendida cuando desea cocinar.	La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.	Presione la tecla <b>Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)</b> Deje que el horno se enfríe.
"F – y un número o letra" titila en la pantalla.	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla <b>Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)</b> Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Desconecte totalmente la corriente de la cocina durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, visita <a href="http://cafeappliances.ca/service">cafeappliances.ca/service</a> .

# Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La pantalla queda en blanco.	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El reloj está apagado.	Consulte la sección Funciones Especiales.
El horno o la placa de cocción no permanecerán configurados.	Error de función.	Desconecte totalmente la corriente de la cocina durante por lo menos 30 minutos y luego vuelva a conectar la misma. Si esto se repite, visita <a href="http://cafeappliances.ca/service">cafeappliances.ca/service</a> .
Corte de corriente, el reloj titila.	Corte o exceso de corriente.	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla <b>Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)</b> configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Olor a “quemado” o “aceite” desde la ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Olor fuerte.	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal desde las primeras veces en que el horno es usado.	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos o de un ciclo de limpieza automática.
Se oye un ventilador.	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	Esto es normal. Para potenciar al máximo una cocción pareja, el ventilador está diseñado para girar en ambas direcciones, con una pausa entre ellas. El ventilador de convección funciona durante el precalentamiento del ciclo de horneado. El ventilador se apagará después de que el horno haya alcanzado la temperatura configurada. Esto es normal.
	Un ventilador de refrigeración puede encenderse y apagarse automáticamente.	Esto es normal. Se encenderá y apagará un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Puede funcionar aún después de que el horno se haya apagado.
La puerta de vidrio del horno parece estar “teñida” o tener un color “arcoiris”. ¿Es esto un defecto?	No. El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoiris.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura.	Utensilio o comida en el horno.	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno.	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.
	Diferentes modos de cocción.	Los diferentes modos de cocción utilizan diferentes métodos de precalentamiento para calentar el horno en un modo de cocción específico. Algunos modos tardarán más que otros (tales como: horneado por convección múltiple).
La pantalla destella.	Corte de energía.	Reconfigure el reloj.
El control emite una señal después de ingresar un tiempo de cocción o de inicio.	Olvidó ingresar un temperatura de horneado o un horario de limpieza.	Presione el botón <b>Bake (hornear)</b> y la temperatura deseada o el botón <b>Self Clean (auto-limpieza)</b> y el tiempo de limpieza deseado.
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno.	Las parrillas de color plateado brillante se limpiaron en un ciclo de auto limpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las bandejas del horno. No rocíe con Pam® u otro lubricante en spray.
Emisión de vapor desde la ventilación.	Cuando se utilizan los hornos, es normal ver una emisión de vapor de la ventilación del horno. A medida que el número de bandejas o la cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará.	Esto es normal.
No funcionan el cajón calentador.	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles están mal configurados.	Ver la sección Cómo usar el cajón calentador.
Condensación excesiva en el cajón.	Líquido en el cajón	Quite el líquido.
	Alimentos sin cubrir.	Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
	La configuración de temperatura está muy alta.	Reduzca la configuración de la temperatura.
Los alimentos se secan en el cajón calentador.	La humedad se escapa.	Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
	El cajón no está totalmente cerrado.	Presione el cajón hacia adentro hasta que el sujetador enganche.
Quedan restos de agua en la puerta del horno luego del Ciclo de Limpieza al Vapor.	Esto es normal.	Retire el agua restante con una esponja o tela seca.
“Probe” (Sonda) aparece en la pantalla.	Esto le está recordando que debe ingresar una temperatura de sonda luego de enchufar la misma.	Ingrese una temperatura de sonda.

## Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
"Probe" (Sonda) aparece en la pantalla.	Esto le está recordando que debe ingresar una temperatura de sonda luego de enchufar la misma.	Ingrese una temperatura de sonda.
La temperatura actual de la sonda no es estable mientras el cargador se encuentra insertado.	El ruido eléctrico está afectando la señal.	La sonda deberá ser cargada antes de la cocción. No deje la sonda desenchufada mientras esté cocinado.
Mi sonda de precisión JXSOU5V1 no se empareja	Las sondas de precisión presentes no son compatibles con las nuevas funciones de precisión.	Conecte una sonda de precisión compatible con el modelo.
Mi sonda de precisión no mantiene las temperaturas bajas de forma precisa	El tamaño de la cacerola, la configuración de la cacerola, y/o el tamaño del quemador que está usando podrán no ser adecuados para el uso en temperaturas bajas.	Retire la tapa, use una cacerola con un diámetro mayor, o use un quemador más pequeño. Por favor, mantenga la unidad conectada e instale las próximas actualizaciones a fin de mejorar el rendimiento.
La cacerola no se empareja ni se activa al presionar la manija.	La fuerza ejercida al presionar es demasiado débil.	Presione la cacerola dos veces dando palmadas firmes (o golpeando) sobre el extremo de la tapa de plástico negra.
	La carga de la batería de la cacerola es baja o nula.	Reemplace la batería AAA, instalando la misma con el extremo positivo fuera de la manija.
	Uso de un hardware para cacerolas diferente.	Controle que la cacerola posea una tapa de plástico negra que se desenrosque desde el extremo de la manija. Las cacerolas con un módulo ovalado en las cuales se lea "Hestan Cue" no funcionarán con los electrodomésticos Café.
Se experimentan problemas de funcionamiento o problemas técnicos menores, incluyendo ver 20F o 100F como la temperatura configurada.	Software antiguo de la unidad o de la cacerola.	Conecte la unidad a la aplicación Café y actualice el software de la unidad. Conecte la unidad y la cacerola a la aplicación Hestan Smart Cooking (Cocción Inteligente de Hestan) y actualice el software de la cacerola.
La unidad canceló mi modo de cocción de precisión.	La carga de la batería en el dispositivo es baja o nula.	Reemplace la batería AAA en la cacerola, o cargue la sonda.
	Software antiguo de la unidad o de la cacerola	Conecte la unidad a la aplicación Café y actualice el software de la unidad. Conecte la unidad y la cacerola a la aplicación Hestan Smart Cooking (Cocción Inteligente de Hestan) y actualice el software de la cacerola.
	Su dispositivo de cocción de precisión quedó fuera del alcance.	Esto podría indicar un problema con el dispositivo. Si el problema persiste, por favor comuníquese con el fabricante del dispositivo.
	Su dispositivo de cocción de precisión tuvo un mal funcionamiento informático.	
	La unidad perdió comunicación con su dispositivo de cocción de precisión.	Esto podría indicar un problema con el dispositivo o la unidad. Si el problema persiste, por favor comuníquese con el fabricante del dispositivo o de la unidad.
	Algunas técnicas de cocción y temperaturas configuradas de forma combinada podrán generar una falla en el algoritmo del sensor de temperatura.	Reinicie el modo de cocción de precisión y si el problema persiste bajo las mismas condiciones pero no es consistente en otros casos de uso, comuníquese con el fabricante de la unidad.

# Notas

---

# Garantía Limitada de la Cocina Eléctrica de Café

## cafeappliances.ca

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico de servicio autorizado. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en [cafeappliances.ca/service](http://cafeappliances.ca/service). Tenga listo el número de serie y número de modelo cuando programe el servicio.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de Café la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a Café a mejorar sus productos al brindarle a Café la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a Café, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a Café en el momento del servicio.

Por el Período de	Café reemplazará
<b>Un Año</b> Desde la fecha de la compra original	<b>Cualquier parte</b> de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta <b>garantía limitada de un año</b> , Café también proveerá, <b>sin costo</b> , todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar la parte que presente defectos.

### Qué no cubrirá Café:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por el uso de limpiadores distintos de las cremas y paños recomendados.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpiaron de acuerdo con las instrucciones del Manual del Propietario.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se ofrece al comprador original y a cualquier propietario posterior para productos comprados en Canadá para uso doméstico. El servicio de garantía a domicilio se proporcionará en las áreas donde esté disponible y MC Commercial INC lo considere razonable.

Algunas provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes; es posible que la exclusión anterior no se aplique en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de una provincia a otra. Para conocer sus derechos legales en su provincia, consulte con su oficina local de asuntos del consumidor o provincial.

**Garante: MC Commercial**

Burlington, ON, LR7 5B6

**Garantías Extendidas:** Adquiera una garantía extendida de Café y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede acceder a la misma a través de Internet en cualquier momento en

[cafeappliances.ca/extended-warranty](http://cafeappliances.ca/extended-warranty)

Los Servicios para los Café aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

# Accesorios

## ¿Busca Algo Más?

¡Café ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Consulte la página de Apoyo al Consumidor para información sobre la página web.

Estos y otros productos están disponibles:

### Accesorios

---

Perillas y Manijas del Control Frontal

---

Olla para Asar Pequeña (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

---

Olla para Asar Grande\* (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

---

Olla para Asar Extra Grande\*\* (17 ¾" x 1 ¼" x 19 ½")

### Piezas

---

Estantes del horno

---

Elementos del horno

---

Lámparas de luz

---

Sonda

### Suministros de Limpieza

---

Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine™

---

Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable CERAMA BRYTE®

---

Almohadillas de Limpieza CERAMA BRYTE® para Placas de Cocción Cerámicas

---

Limpiador de la Placa de Cocción de Cerámica CERAMA BRYTE®

---

Espátula para Placa de Cocción Cerámica CERAMA BRYTE®

---

Kit (el kit incluye crema y espátula para placa de cocción)

\*La olla para asar grande no entra en cocinas de 20"/24".

\*\*La olla XL no entra en hornos de pared de 24", empotrables de 27" o cocinas de 20"/24".

# Soporte para el Consumidor

---

## Sitio Web de Café

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del sitio web de Café las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de Café y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia. En Canadá: [cafeappliances.ca](http://cafeappliances.ca)

---

## Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado. En Canadá: [cafeappliances.ca/register](http://cafeappliances.ca/register)

---

## Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de Café está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En Canadá: [cafeappliances.ca/service](http://cafeappliances.ca/service)

---

## Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de Café y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de Café aún estarán allí cuando su garantía caduque. En Canadá: [cafeappliances.ca/extended-warranty](http://cafeappliances.ca/extended-warranty)

---

## Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en [cafeappliances.ca/connect](http://cafeappliances.ca/connect)

---

## Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En Canadá: [cafeappliances.ca/parts](http://cafeappliances.ca/parts)

**Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.**

---

## Contáctenos

Llame al 1-877-561-3344 durante el horario comercial habitual o escriba a: [cafeappliances.ca/contact](http://cafeappliances.ca/contact)  
El servicio Haier seguirá estando allí después de que expire la garantía.



# C A F É

## Le manuel du propriétaire

### Induction Slide-In Ranges

Modèle: CCHS900P, CCHS950P

#### Contents

<b>Securité</b> .....	3	<b>Entretien et Nettoyage</b>	
<b>Utilisation de la cuisinière</b>		Nettoyage de la cuisinière - extérieur .....	23
Éléments de surface .....	8	Nettoyage de la cuisinière - intérieur .....	24
Sonde de cuisson de précision .....	9	Nettoyage de la surface de cuisson en verre .....	25
Ustensiles pour surface de la cuisson à induction .....	12	Sonde thermique .....	26
Commandes du four .....	14	Tiroir .....	27
Options .....	15	Lampe du four .....	28
Réglages .....	15	Porte du four .....	28
Mode sabbat .....	17	<b>Conseils de dépannage</b> .....	29
Grilles de four .....	17	<b>Garantie</b> .....	34
Papier d'aluminium et protections pour four .....	19	<b>Accessoires</b> .....	35
Ustensiles de cuisson .....	19	<b>Service à la clientèle</b> .....	36
Modes de cuisson .....	19		
Sonde thermique .....	21		
Guide de cuisson .....	22		

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série:

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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

## MERCI DE PERMETTRE À CAFE DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER

---

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

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

**C A F É**

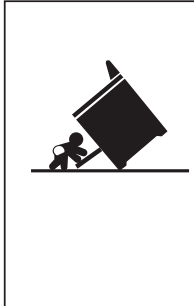
---

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

### DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



#### ⚠ AVERTISSEMENT

##### Risque de basculement

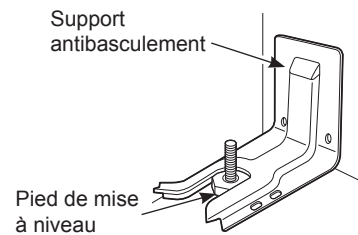
- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.
- Installez le support antibasculement au mur ou au plancher.
- Enclenchez la cuisinière sur le support antibasculement en la faisant glisser vers l'arrière de manière à enclencher le pied.
- Réenclenchez le support antibasculement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

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

#### Pour les cuisinières autonomes et encastrables

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

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



Cuisinières autonomes et encastrables

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

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

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

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

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu. Arrêtez l'appareil. Éteignez les flammes de l'ustensile situé sur la surface de cuisson, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant la cuisson, 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. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

### ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

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

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

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

### ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

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

**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ 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 d'utiliser le programme d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four avec revêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres pièces, comme les cuvettes de propreté.
- Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus 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.

### ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU TIROIR-RÉCHAUD

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

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### Équipement contrôlable à distance

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

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

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

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

- Réorientez ou changez l'emplacement de l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise de courant ou sur un circuit différent du récepteur.
- Demandez de l'aide du détaillant de votre appareil ou d'un technicien en radio/télévision expérimenté.

(b) accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

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

### Interférence de fréquence radio

Cet appareil a été testé et il respecte les limites imposées aux appareils numériques de classe B en vertu de la partie 18 des règlements de la FCC (États-Unis). Ces limites ont été mises en place afin d'assurer une protection raisonnable contre les interférences en milieu résidentiel. Cet appareil génère, utilise et émet des fréquences radio. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut générer des interférences perturbant les radiocommunications. Cependant, rien ne garantit que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences qui perturbent la réception des ondes radio ou de télévision (cela peut être vérifié en arrêtant l'appareil puis en le

- remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :
- Réorientez ou changez l'emplacement de l'antenne réceptrice.
  - Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
  - Branchez l'appareil dans une prise de courant ou à un circuit différent du récepteur.
  - Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel.

#### ⚠ ATTENTION

Les personnes munies d'un stimulateur cardiaque ou d'un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou se tiennent près d'un appareil à induction en marche. Le champ électromagnétique de l'appareil peut affecter le fonctionnement des stimulateurs cardiaques ou des appareils médicaux similaires. Nous vous recommandons de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque à propos de votre situation particulière.

- 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 de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.

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

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

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

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

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Éléments de surface

### Fonctionnement de la surface de cuisson à induction

Les éléments situés sous la surface de cuisson créent un champ magnétique qui génère de la chaleur dans les métaux ferreux situés à proximité.

La surface de cuisson elle-même ne chauffe pas. La chaleur est produite dans la casserole de cuisson et ne peut pas être générée tant qu'une casserole n'est pas placée sur la surface de cuisson.

Lorsque l'élément est activé, la casserole commence à chauffer immédiatement, laquelle à son tour chauffe le contenu de la casserole.

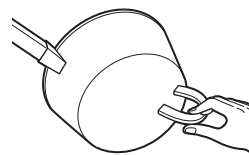
La cuisson par induction magnétique nécessite l'utilisation d'ustensiles de cuisson en métaux ferreux auxquels les aimants adhèrent, comme le fer ou l'acier.

Utilisez des casseroles qui correspondent à la dimension de l'élément. La casserole doit être suffisamment grande pour que l'élément la détecte et soit capable de fournir toute la puissance.

La table de cuisson ne fonctionnera pas si un très petit ustensile en acier ou en fer, tel qu'une spatule en acier, une cuillère de cuisine, un couteau ou un autre petit ustensile, est placé sur la surface de cuisson lorsque l'appareil est allumé.

#### ⚠ ATTENTION

- Les éléments de cuisson à induction peuvent sembler froids pendant qu'ils sont en marche et après avoir été éteints. La surface en verre peut être CHAUDE en raison de la chaleur résiduelle transférée par les ustensiles de cuisson, ce qui peut causer des brûlures.
- NE TOUCHEZ PAS LES CASSEROLES CHAUDES ou les LÊCHEFRITES directement avec vos mains. Utilisez toujours des gants isolants ou des poignées pour protéger vos mains des brûlures.
- NE GLISSEZ PAS les casseroles sur la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la table de cuisson. En position OFF (arrêt) et HI (élevé), un clic sonore indique que le bouton est en position. Vous pouvez entendre de légers déclics pendant la cuisson, ce qui indique que le tableau de commande maintient le réglage désiré. Veillez à mettre le bouton de commande à la position OFF (arrêt) lorsque vous avez fini de cuisiner.



Le matériau de la casserole est adéquat si un aimant colle au fond.

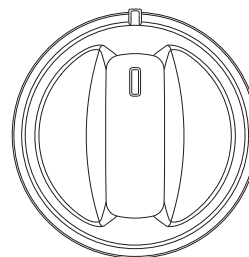
### Utilisation de la surface de cuisson

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

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

Un voyant lumineux de SURFACE CHAUDE:

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



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



# Éléments de surface (suite)

## Utilisation de la zone réchaud (certains modèles)

### ▲ AVERTISSEMENT

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

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

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

des aliments non cuits ou froids dans la **ZONE RÉCHAUD** vous expose à des maladies d'origine alimentaire. Pour allumer la **ZONE RÉCHAUD**, tournez le bouton vers la droite au réglage désiré.

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

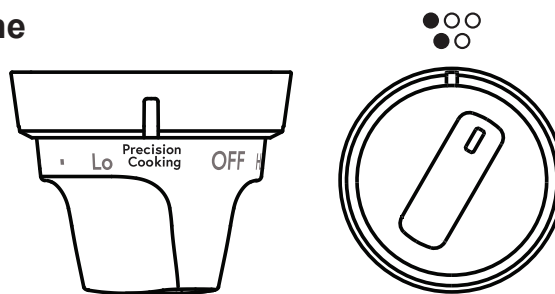
La température initiale, le type et la quantité de nourriture, le type de casserole et la durée du maintien au chaud auront une incidence sur la qualité de la nourriture.

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

## Comment synchroniser les éléments de gauche

Fonctionnement des boutons

1. Tournez le 1er bouton vers la droite jusqu'à la position «Sync Burners» (synchroniser les brûleurs).
2. Réglez les réglages de chauffage à l'aide du 2e bouton.



## Sonde de cuisson de précision

Une sonde de cuisson de précision est fournie avec votre cuisinière à induction. Reportez-vous au manuel d'utilisation de la sonde (fourni avec votre sonde).

### Couplage d'un périphérique Bluetooth®

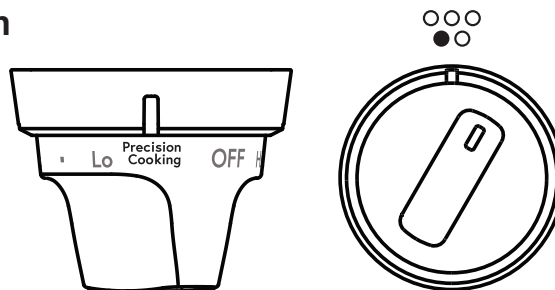
Pour activer le WiFi, reportez-vous à la section paramètres de ce manuel du propriétaire. Appuyez sur la touche Settings (paramètres) et sélectionnez Bluetooth®. Sélectionnez coupler et activez votre appareil pour lancer le mode de couplage de l'appareil. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les instructions spécifiques à l'appareil. La plage annulera le mode de couplage après deux minutes si aucun dispositif d'accouplement n'est détecté. Sélectionnez Supprimer pour confirmer que le produit est jumelé ou pour ne pas coupler la plage.

Périphériques pris en charge	Comment initier le couplage
Poêle à frire Hestan CUE	Appuyez deux fois fermement sur l'embout en plastique noir
Pot Hestan CUE	Appuyez deux fois fermement sur l'embout en plastique noir
Sonde de précision	Appuyez une fois sur le bouton latéral

## Lancement d'un mode de cuisson de précision

Tournez le bouton à la cuisson de précision sur le brûleur désiré pour l'utilisation. **Remarque:** un seul brûleur peut exécuter un mode de cuisson de précision à la fois. Si un autre mode de cuisson de précision est tenté, le brûleur utilisé pour la cuisson de précision clignotera et le message d'erreur suivant s'affichera.

Precision Cooking only works on one burner at a time.



# Sonde de cuisson de précision (suite)

## Activation d'un appareil de cuisson de précision

1. L'unité doit identifier l'appareil que vous envisagez d'utiliser pour ajuster les paramètres de contrôle de manière appropriée.
2. L'afficheur affichera «activer la batterie de cuisine», vous demandant d'activer un appareil à utiliser sur le brûleur de cuisson de précision.



3. Les instructions d'activation pour les appareils approuvés sont répertoriées dans le tableau ci-dessous.

Périphériques pris en charge	Comment initier le couplage	Contrôle avec cette application
Poêle à frire Hestan CUE	Appuyez deux fois fermement sur l'embout en plastique noir	Hestan CUE (par Hestan Smart Cooking)
Pot Hestan CUE	Appuyez deux fois fermement sur l'embout en plastique noir	Hestan CUE (par Hestan Smart Cooking)
Sonde de précision	Appuyez une fois sur le bouton latéral	Café cuisine (par Café)

## Modes de contrôle de cuisson de précision

Il existe deux modes de contrôle disponibles:

- **App Control** – l'utilisateur interagit avec une application sur un téléphone intelligent.
- **Local Control** – l'utilisateur interagit avec le brûleur pour définir une température cible et aucune utilisation de l'application n'est requise.

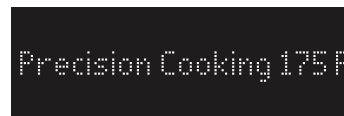
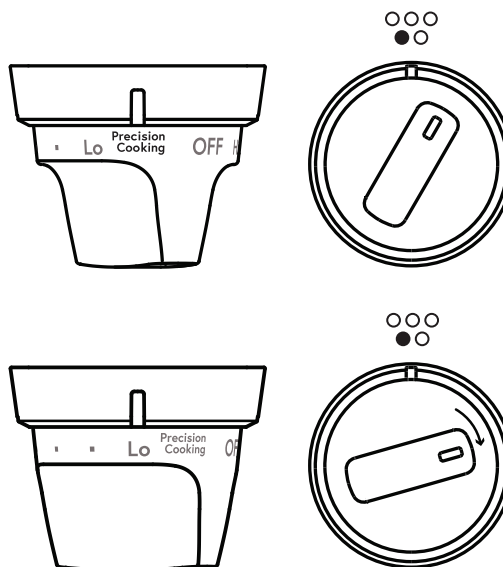
### App Control

Après avoir activé votre appareil sur le brûleur sélectionné, ouvrez l'application conçue pour contrôler l'appareil sélectionné. En fonction de l'appareil et de l'application, la température réglée peut être affichée dans l'affichage de l'appareil, dans l'application, ou cachée dans la vue.

**Remarque:** l'utilisation du mode de contrôle local est bloquée lors de la saisie du mode App Control.

### Local Control

Après avoir activé votre appareil sur le brûleur sélectionné, tournez le bouton à la température désirée. La température réglée est affichée sur l'afficheur. Remarque: l'utilisation du mode de contrôle des applications est bloquée lors de la saisie du mode de contrôle local.

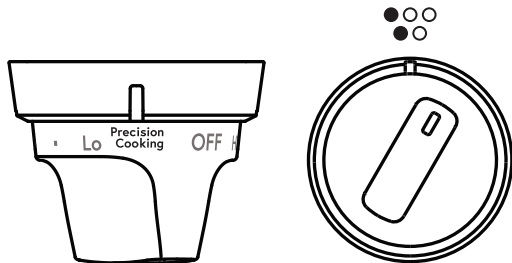


# Sonde de cuisson de précision (suite)

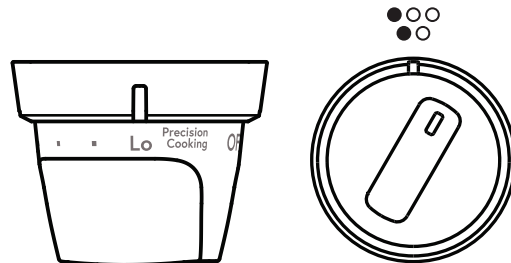
## Cuisson de précision – brûleurs de synchronisation

Pour démarrer un mode de cuisson de précision à l'aide de la fonction brûleurs de synchronisation, assurez-vous que les deux boutons de gauche sont éteints. Tournez ensuite le bouton Sync sur cuisson de précision. Vous pouvez désormais utiliser le contrôle d'application ou le contrôle local. Pour App Control, ouvrez l'application conçue pour contrôler le périphérique sélectionné. Pour le contrôle local, tournez le bouton de synchronisation à la température désirée. La température réglée est affichée sur l'afficheur.

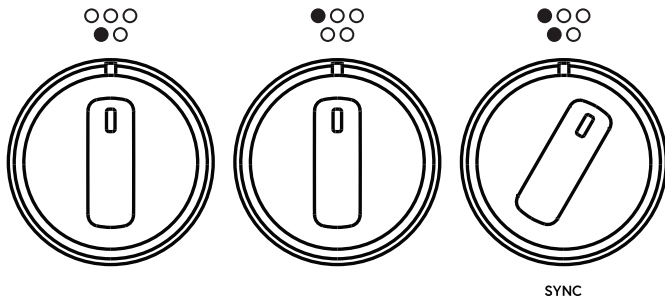
App Control



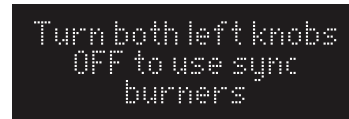
Local Control



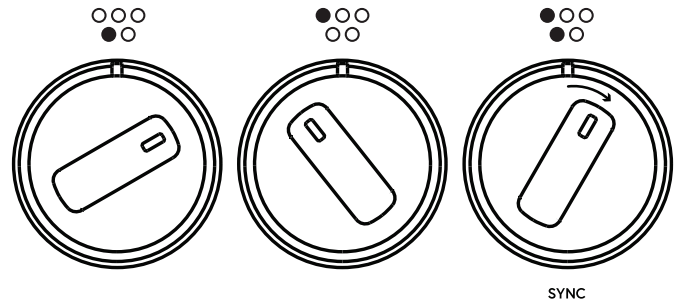
Les deux boutons de l'élément gauche doivent être en position OFF afin d'utiliser les brûleurs de synchronisation.



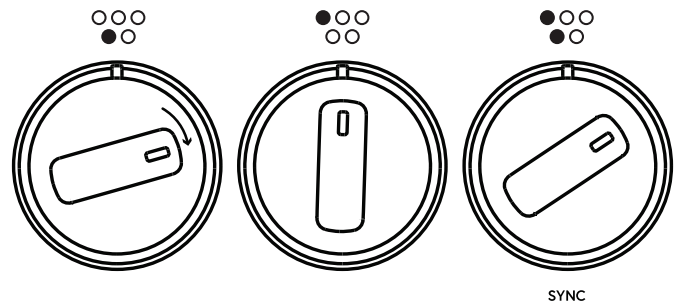
L'afficheur affichera un message d'erreur:



- Si l'un des brûleurs de gauche n'est pas à la position OFF et que le bouton de synchronisation est tourné.



- Si le bouton de synchronisation est tourné et que l'un des brûleurs de gauche est déplacé de la position OFF.



# Ustensiles pour surface de cuisson à induction

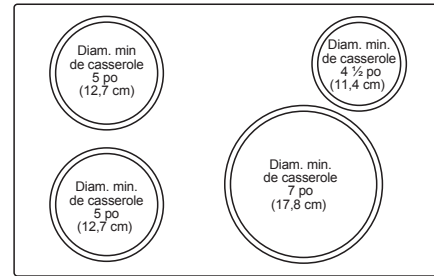
## Utilisez des ustensiles de cuisson de la bonne dimension

Si vous utilisez des casseroles non ferreuses ou trop petites, les éléments à induction ne pourront s'allumer et l'indicateur de mise en marche ON clignotera pendant 25 secondes, puis s'éteindra. Si vous retirez une casserole d'un élément à induction ou que cette casserole n'est pas au centre de l'élément pendant plus de 30 secondes, cet élément s'éteindra.

Un ustensile de cuisson plus grand que le cercle de l'élément peut être utilisé; cependant, la chaleur ne sera générée que sur la surface de la casserole située au-dessus de l'élément.

Pour de meilleurs résultats, TOUTE la surface de l'ustensile de cuisine doit entrer en contact avec la surface en verre. Ne laissez pas le fond de la casserole ou de l'ustensile de cuisson toucher la garniture en métal de la surface de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, faites correspondre le diamètre de la casserole avec le diamètre de l'élément. L'utilisation d'une casserole plus petite sur un élément plus grand générera moins de puissance à n'importe quel réglage.



Utilisez le diamètre minimal de casserole illustré pour chaque élément.

## Ustensiles de cuisson adéquats

Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité munis de fonds épais pour une meilleure répartition de la chaleur et de meilleurs résultats de cuisson. Choisissez un ustensile de cuisson en acier inoxydable magnétique, en fonte émaillée, en acier émaillé ou fabriqué avec une combinaison de ces matériaux.

Certains ustensiles de cuisson sont spécifiquement identifiés par le fabricant pour être utilisés avec les surfaces de cuisson à induction. Utilisez un aimant pour tester si l'ustensile est compatible.

Les casseroles à fond plat donnent de meilleurs résultats. Les casseroles avec des jantes ou de légères rainures peuvent être utilisées.

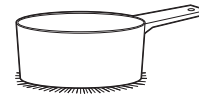
Les casseroles de forme ronde donnent de meilleurs résultats.

Les casseroles aux fonds déformés ou incurvés ne chaufferont pas uniformément.

Si vous cuisinez au wok, utilisez un wok à fond plat.

N'utilisez pas de wok muni d'un anneau-support en métal.

**REMARQUE:** L'élément de la zone réchaud n'est PAS un élément à induction et fonctionnera avec tous les types de casseroles.



Utilisez des casseroles à fond plat.



Utilisez une plaque chauffante.



Utilisez un wok à fond plat.

## Bruit des ustensiles de cuisson

De légers sons peuvent être produits par différents types d'ustensiles de cuisson. Les casseroles plus lourdes telles que celles en fonte émaillée produisent moins de bruit qu'une casserole en acier inoxydable multicouche plus légère. La grosseur de la casserole et la quantité de contenu peuvent également contribuer au niveau sonore.

Lorsque vous utilisez des éléments adjacents qui sont réglés à certains niveaux de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un faible sifflement ou un bourdonnement intermittent. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en abaissant ou en augmentant les réglages de niveau de puissance de l'un ou des deux éléments. Les casseroles qui recouvrent entièrement les éléments font

moins de bruit. Il est normal d'entendre un faible bourdonnement lorsque vous utilisez les éléments à induction, en particulier aux niveaux de puissance les plus élevés. Bruits que vous pourriez entendre : Vous pouvez entendre un léger bourdonnement lors de la cuisson au réglage de puissance élevé (Hi). Cela est normal. Le son émis dépend du type de casserole utilisé. Selon le matériau dont elles sont faites, certaines casseroles vont « bourdonner » plus fort. Un bourdonnement peut être entendu si le contenu de la casserole est froid. Le bruit diminuera à mesure que la casserole montera en température. Si le niveau de puissance est réduit, le niveau sonore diminuera également.

## Contrôle de la puissance

Si un élément de cuisson est réglé au niveau de puissance Hi (élevé) pendant une période prolongée ou si plusieurs éléments sont activés simultanément, il peut y avoir une légère réduction de la puissance à l'élément

de cuisson. La présence d'eau sous les casseroles peut également entraîner une diminution de la puissance fournie aux ustensiles de cuisson.

# Ustensiles pour surface de cuisson à induction (suite)

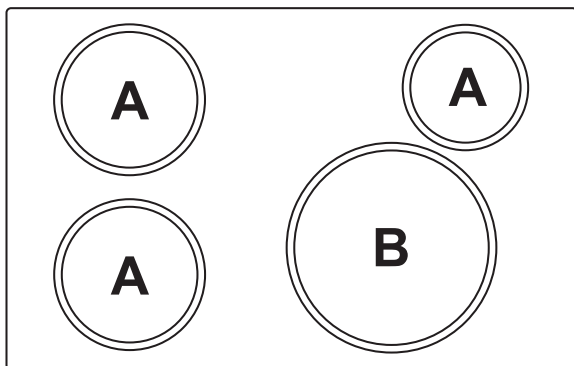
## Recommandations en matière d'ustensiles de cuisson

Le fond des ustensiles de cuisson doit reposer entièrement sur la surface de l'élément de cuisson.

Utilisez des casseroles à fond plat de diamètre adapté à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments à cuire.

Les disques d'interface à induction ne sont PAS recommandés.

## Températures minimales de l'appareil de précision



Les plages de température des appareils dépendent de la taille du brûleur:

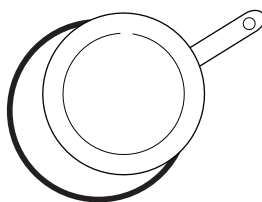
Appareil	Brûleurs de petite à moyenne taille (A)	Brûleurs de grande taille (B)
Hestan CUE pan	100°F – 500°F	150°F – 500°F
Sonde de précision	100°F – 200°F	120°F – 200°F

## Utilisation de la sonde de précision à basse température

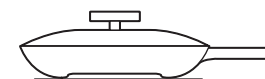
Si vous rencontrez des difficultés à maintenir des températures de jeu inférieures avec une sonde de précision, essayez de modifier votre configuration en:

- Retirez le couvercle du pot.
- Utilisez un pot de plus grand diamètre.
- Utilisez un brûleur plus petit avec un pot plus grand que le brûleur.

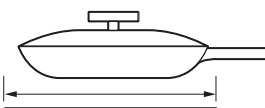
### INCORRECT



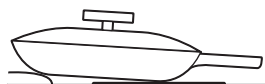
Ustensile de cuisson non centré sur la surface de l'élément de cuisson



Fond ou côtes de casserole incurvés ou déformés



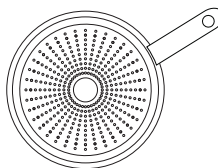
Le diamètre de la casserole ne respecte pas la dimension minimale requise pour l'élément de cuisson utilisé



Le fond de la casserole repose sur la garniture de la surface de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de cuisson

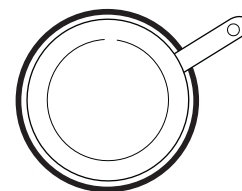


Un manche trop long fait incliner la casserole

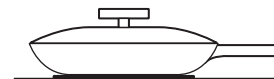


La fond de la casserole est partiellement magnétique

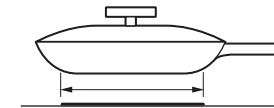
### CORRECT



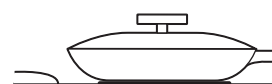
Ustensiles de cuisson centré correctement sur la surface de l'élément de cuisson



Fond de casserole plat



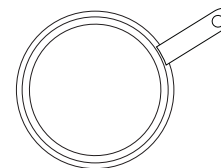
Le diamètre de la casserole atteint ou dépasse la dimension minimale recommandée pour l'élément de cuisson utilisé



Le fond de la casserole repose entièrement sur la surface de cuisson

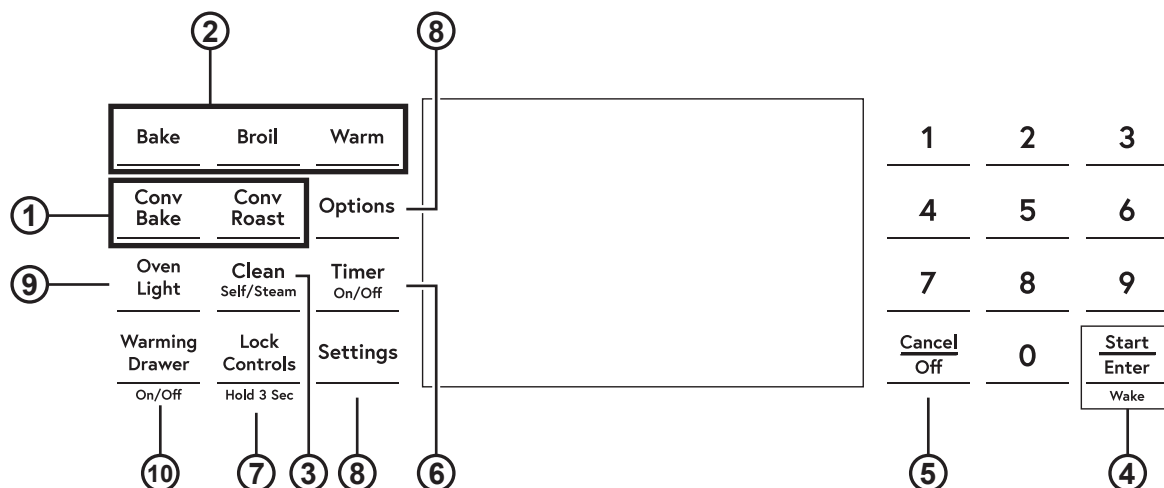


La casserole est bien équilibrée



Le fond de la casserole est entièrement magnétique

## Commandes du four



- 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. 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), cuisson au gril (Broil) et maintien au chaud (Warm). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Clean (nettoyage):** Votre four propose deux modes de nettoyage: autonettoyage (Self Clean) et nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Consultez la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE : Cuisinière – Intérieur » pour obtenir des renseignements importants sur ces modes.
- Start/Enter (départ/entrer):** 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 opérations du four, sauf celles de l'horloge, de la minuterie et du tiroir-réchaud.
- Timer (minuterie):** Sert de minuterie. Appuyez sur la touche Timer (minuterie) et utilisez les touches numériques pour programmer les heures et les minutes. Appuyez sur la touche Start/Enter (départ/entrer). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche Timer (minuterie).
- Lock Controls (verrouillage des commandes) (certains modèles):** Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. Appuyez sur la touche Lock Controls (verrouillage des commandes) pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction Cancel/Off (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.
- Options et Settings (réglages):** Les touches Options et Settings (réglages) ouvrent des menus plus détaillés sur l'afficheur qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Pour chacun d'eux, sélectionnez la fonction dans l'afficheur au moyen des touches numériques associées. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur les touches Options ou Settings (réglages). Veuillez vous reporter aux sections « Réglages », « Options » et « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Oven Light (lampe du four):** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.
- Warming Drawer (tiroir-réchaud):** Garde les plats chauds déjà cuits à la température de service. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

## Options

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

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

### Cook Time (temps de cuisson)

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

### Delay Time (départ différé)

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

## Réglages

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

### Conexion WiFi et commande à distance

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

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

### Connecter votre four compatible WiFi

Ce dont vous avez besoin

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

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

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

**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.

### Oven Probe (sonde thermique)

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

#### Informations sur l'apppliance connectée

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

Exemple d'étiquette

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

### Connecter votre four GE

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

## Réglages (suite)

### Connexion WiFi et commande à distance (suite)

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

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

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

### DÉMARRAGE À DISTANCE DE VOTRE FOUR

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

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

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

### Clock (horloge)

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

### Bluetooth® - Chef Connect

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

### Auto Conv (conversion automatique)

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

### Auto Off (arrêt automatique)

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

### Sound (son)

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

### F/C (Fahrenheit ou Celsius)

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

### Ajustement de la température du four

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

### Oven Info (information sur le four)

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



# Mode Sabbat

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

## Activer le mode sabbat

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

## Démarrer une cuisson continue

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

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

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

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

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

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

## Réglage de la température du four

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

2. Comme aucune rétroaction ne sera donnée lors du changement de température, un thermomètre de four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

## Démarrer une cuisson minutée

1. Appuyez sur la touche Bake (cuisson au four).

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

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

## Quitter le mode sabbat

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

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

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

## Remarque sur les pannes de courant en mode sabbat

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

## Grilles de four

Le 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. Votre four peut être muni de grilles coulissantes et/ou de grilles plates ordinaires. Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.

### Grilles coulissantes

Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez toujours la grille à la position d'extension maximale en utilisant la barre supérieure avant. 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 latérales 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:

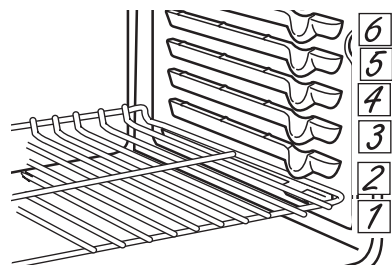
1. Assurez-vous que la grille est complètement enfoncée dans le four, de façon à ce que les leviers latéraux du cadre de la grille puissent se désenclencher du support du four.
2. Tirez la grille jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.
3. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante, soulevez son extrémité avant et sortez-la du four.

### Pour remettre en place une grille coulissante:

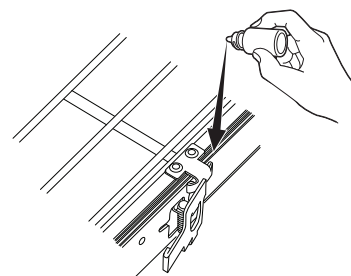
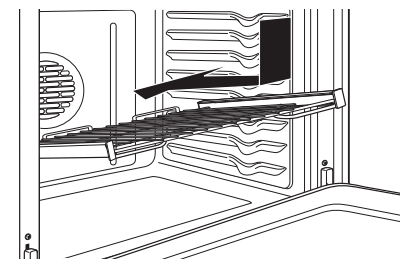
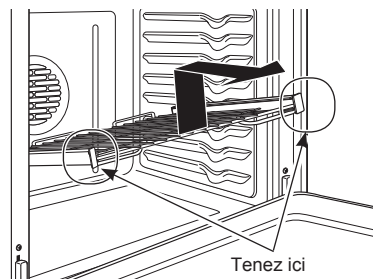
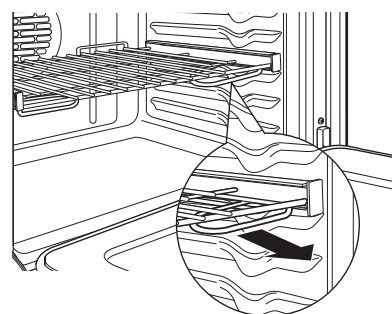
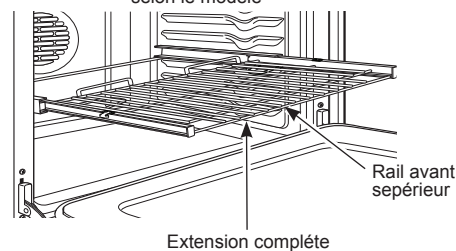
1. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
2. Placez l'extrémité arrondie de la grille (crans d'arrêt) sur les supports du four, soulevez son extrémité avant et poussez la grille aussi loin que possible. Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile à cuisson. N'endiguez pas les glissières de grille avec de l'huile.

### Pour lubrifier les leviers:

Agitez le lubrifiant et versez-en sur les pièces mobiles des mécanismes de levier, tel qu'illustré.



Le nombre de positions de grille peut varier selon le modèle



# 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 la cuisinière 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 de la cuisinière.

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 des conseils sur la position des grilles à utiliser et des recommandations sur les modes de cuisson spécifiques à chaque type d'aliments.

### Cuisson au four

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

### Maintien au chaud

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

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

### Modes de cuisson au gril

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

### Gril à température élevée

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

### Gril à basse température

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

## Modes de cuisson (suite)

### Frozen Snacks (mets congelés)

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

### Frozen Pizza (pizza congelée)

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

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

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

### Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries)

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

### Cuisson à convection avec plusieurs grilles

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

### Convection Roast (rôtissage à convection)

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

### Proof (fermentation)

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

#### **ATTENTION**

N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer des aliments ou les garder chauds. La température de fermentation du four n'est pas assez élevée pour maintenir des aliments à des températures sûres.

# Sonde thermique

## ▲ AVERTISSEMENT

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

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

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

## Positionnement de la sonde thermique

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

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

## Utilisation de la sonde thermique

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

Utilisation de la sonde avec le préchauffage:

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

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

### Utilisation de la sonde sans préchauffage:

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

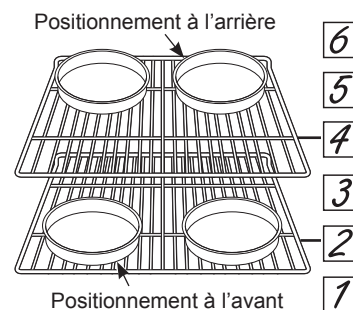
## Consignes d'entretien de la sonde thermique

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

# Guide de cuisson

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>			
Produits de boulangerie et pâtisseries	Cuisson au four produits de boulangerie et pâtisseries	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson au four Cuisson à convection	2 (couissante) et 5 (plate)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	2 (couissante) et 5 (plate) 1 (plate), 3 (plate), 5 (couissante)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Assurez une circulation d'air adéquate.
Pains à la levure	Fermentation	2 ou 3	Couvrez la pâte sans la serrer.
	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	3	
<b>Bœuf et porc</b>			
Galettes de bœuf haché	Gril à température élevée	6 (plate)	Utilisez une lèche-frite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Gril à température élevée	6 (plate) ou 5 (couissante)	Utilisez une lèche-frite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Rôtis	Cuisson au four Rôtissage à convection	2 ou 3	Rôtissage à convection 2 ou 3 Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Cuisson au four Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Gril à basse température Cuisson au four	3	Si les aliments sont panés ou couverts de sauce, évitez le mode de cuisson au gril à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Poitrines de poulet désossées	Gril à basse température Cuisson au four	3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément ou le brûleur de gril.
Dinde entière	Cuisson au four Rôtissage à convection	1	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson au four Rôtissage à convection	3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Poisson</b>	Gril à basse température	6 (épais. de 1/2 po [1,3 cm] ou moins) 5 (épaisseur > 1/2 po [1,3 cm])	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
<b>Mets mijotés</b>	Cuisson au four	3 ou 4	
<b>Aliments préparés surgelés</b>			
Pizza sur une seule grille	Frozen Pizza Single (pizza congelée sur une seule grille)	3	Placez la nourriture dans le four avant de démarrer le mode de cuisson.
Pizzas sur plusieurs grilles	Frozen Pizza Multi (pizzas congelées sur plusieurs grilles)	2 (couissante) et 5 (plate)	Décalez les pizzas de gauche à droite, ne les placez pas directement les unes sur les autres.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Frozen Snacks Single (mets congelés sur une seule grille)	4 ou 5	Placez la nourriture dans le four avant de démarrer le mode de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour des aliments plus dorés et croustillants; utilisez des ustensiles de cuisson brillants pour réduire le brunissement.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Frozen Snacks Multi (mets congelés sur plusieurs grilles)	2 (couissante) et 5 (plate)	Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour des aliments plus dorés et croustillants; utilisez des ustensiles de cuisson brillants pour réduire le brunissement.

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



Positions des étagères

# Nettoyage de la cuisinière – Extérieur

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



## ⚠ AVERTISSEMENT

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

## Verrouillage des commandes

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

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

Essayez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre.

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

Réactivez les touches après le nettoyage.

## Tableau de commande

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

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

## Surfaces extérieures du four

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

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

## Surfaces peintes

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

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

## Surfaces en acier inoxydable à l'exception de l'acier inoxydable noir (certains modèles)

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

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

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

## Nettoyage de la cuisinière – Intérieur

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

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

### Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier ou de tampon à récurer à l'intérieur du four. Pour nettoyer la saleté sur la sole du four et les autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique comme du Bar Keepers FriendMD avec une éponge anti-égratignures. Pour ne pas égratigner le revêtement réfléchissant

de la porte, prenez soin de ne pas utiliser de nettoyants ou d'éponges abrasives sur la vitre de la porte. L'intérieur du four et la vitre de la porte peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et d'un savon doux et de l'eau ou d'une solution de vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux.

### Nettoyage à la vapeur

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

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

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

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

### Autonettoyage

Lisez les instructions sur la sécurité relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction. L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. Si le four est modérément sale, programmez un cycle d'autonettoyage de 3 heures. S'il est très sale, programmez un cycle de 5 heures. Seules les grilles compatibles avec l'autonettoyage (noires) peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, sans risquer d'être endommagées. Tous les autres éléments, y compris les grilles nickelées (argentées), doivent être retirés. Les grilles nickelées (argentées) laissées dans le four pendant un cycle d'autonettoyage terniront. Les grilles laissées dans le four pendant l'autonettoyage, quel que soit leur type, peuvent devenir plus difficiles à faire glisser. Reportez-vous à la section « Grilles de four » pour savoir comment améliorer leur glissement.

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

Utilisation de la fonction d'autonettoyage :

1. Allumez le four à la température ambiante.
2. Enlevez tout excédent de saleté et d'huile qui se trouvent à l'intérieur du four et de la porte.
3. Retirez tous les éléments autres que les grilles noires compatibles avec l'autonettoyage, si désiré. Reportez-vous à la section « Nettoyage de la surface de cuisson » pour déterminer si vos grilles peuvent être autonettoyées et pour obtenir des détails importants concernant le positionnement de la grille.

4. Fermez la porte.

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

Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle d'autonettoyage. La porte restera verrouillée tant que la température du four ne sera pas redescendue sous la température de déverrouillage. À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez refroidir le four et essuyez les cendres qui se trouvent dans le four.

#### Pour arrêter l'autonettoyage:

Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Attendez que la température du four soit redescendue sous la température de verrouillage pour ouvrir la porte. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte tout de suite, à moins que le four ait refroidi et que sa température soit en dessous de la température de verrouillage.

#### Sur certains modèles:

Les éléments de surface se désactivent automatiquement pendant l'autonettoyage. Assurez-vous que toutes les commandes de la surface de cuisson sont éteintes en tout temps pendant le cycle d'autonettoyage. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

### Grilles

Toutes les grilles peuvent être nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse. Les grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissées dans la cavité du four pendant l'autonettoyage.

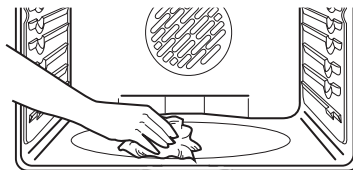
Les grilles peuvent devenir plus difficiles à glisser, tout particulièrement après un autonettoyage. Appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les glissières droite et gauche



## Nettoyage de la cuisinière – Intérieur (suite)

### Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ni l'élément du grill. Toutes les saletés brûlent lorsque les éléments chauffent. L'élément de cuisson n'est pas visible et est situé sous la sole du four. Nettoyez la sole avec de l'eau tiède savonneuse.



Essayez les saletés importantes sur la sole du four.

## Nettoyage de la Surface de cuisson en verre

### Nettoyage quotidien normal

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

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

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

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

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



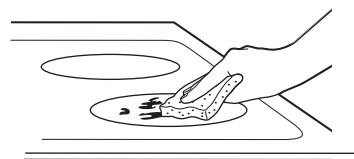
Nettoyez votre surface de cuisson après chaque renversement ou éclaboussure d'aliments. Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

### Résidus brûlés

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

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

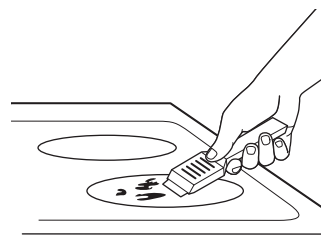
5. Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD et un essuie-tout.



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

### Résidus tenaces, brûlés

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



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

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

## Nettoyage de la surface de cuisson en verre (suite)

### Traces métalliques et rayures

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

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

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

### Domages causés par les préparations sucrées et le plastique fondu

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

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

N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

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

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

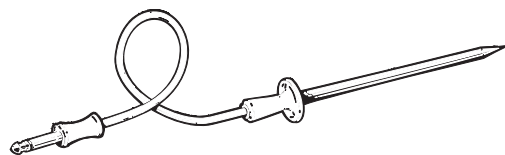
4. Ne réutilisez pas les éléments de surface avant que tous les résidus aient été complètement nettoyés.

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

## Sonde thermique

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

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



# Tiroir

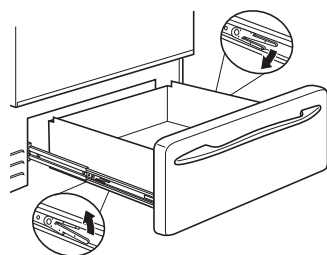
## Tiroir-réchaud amovible

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

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

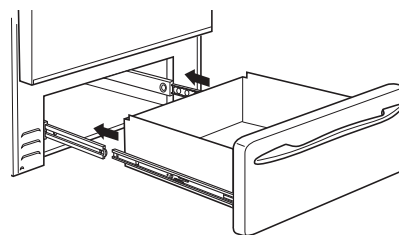
### Pour enlever le tiroir:

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



### Pour remettre le tiroir en place:

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



# Lampe du four

## Remplacement de l'ampoule du four

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

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

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

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

### Retrait de l'ampoule:

Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures du réceptacle et enlevez le couvre-ampoule. Retirez l'ampoule.

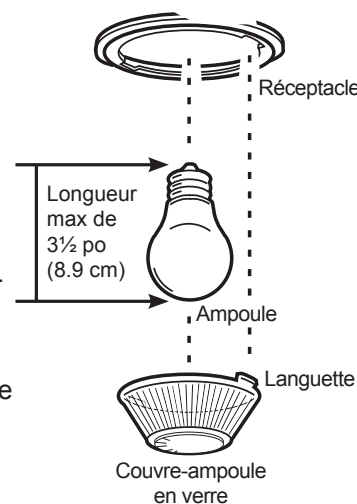
**Remplacement de l'ampoule:** Vissez une ampoule pour appareil électroménager de 40 watts. Placez les languettes du couvre-ampoule en verre dans les rainures du réceptacle. Tournez le couvre-ampoule d'un quart de tour vers la droite.

### REMARQUE:

■ Une ampoule pour appareil électroménager de 40 watts est plus petite qu'une ampoule de 40 watts standard.

■ Rebranchez l'alimentation électrique du four lorsque l'ampoule a été remplacée.

■ Pour un meilleur éclairage de l'intérieur du four, nettoyez le couvre-ampoule fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Cela doit être fait lorsque le four est complètement froid.



## Porte du four

### Retrait de la porte du four

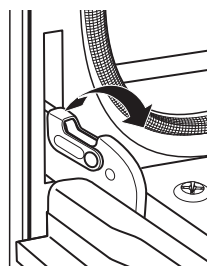
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

#### Pour enlever la porte:

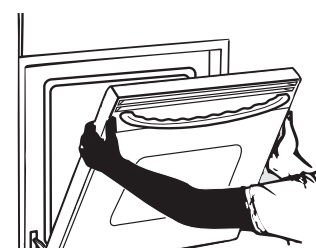
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les verrous de charnières à bonne distance du cadre du four, en position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 6 po (15,2 cm) du cadre du four.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

#### Pour remettre la porte en place:

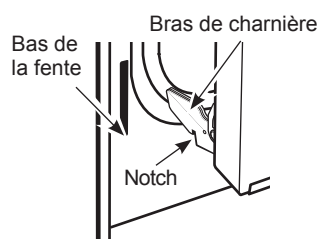
1. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
2. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches du bras de la charnière gauche sur le bas des fentes de la charnière gauche. Les encoches du bras de la charnière doivent être bien en place, dans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



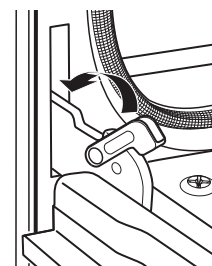
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les déverrouiller.



Position de retrait



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



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

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

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

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

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

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

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

Problème	Causes possibles	Solutions
<b>DOOR LOCK (porte verrouillée) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four.</b>	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir.
<b>La lettre «F-» suivie d'un chiffre ou d'une lettre clignotent sur l'afficheur.</b>	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
<b>L'afficheur est vide.</b>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge n'est pas en fonction	Reportez-vous à la section « Réglages ».
<b>Le four ou la surface de cuisson ne resteront pas allumés.</b>	Erreur de fonctionnement.	Coupez l'alimentation pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le problème se répète, appelez le service de réparation.
<b>Coupure de courant, l'heure clignote.</b>	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.
<b>Odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'événement.</b>	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section «ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Cuisinière-Intérieur».
<b>Forte odeur.</b>	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.
<b>Bruit du ventilateur</b>	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Cela est normal. Le ventilateur est conçu pour fonctionner par intermittence pour procurer une cuisson égale. Le ventilateur de convection fonctionne pendant la partie préchauffage d'un cycle de cuisson. Le ventilateur s'arrête une fois le four chauffé à la température réglée. Cela est normal.
	Un ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Cela est normal. Le ventilateur se met en marche et s'arrête pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner après l'arrêt du four.
<b>La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?</b>	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.
<b>Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température.</b>	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)
<b>L'affichage clignote</b>	Coupure de courant.	Remettez l'horloge à l'heure
<b>Un signal sonore est émis après la programmation de la durée de cuisson ou l'heure de départ.</b>	Vous avez oublié d'entrer la température de cuisson ou la durée de nettoyage.	Appuyez sur la touche Bake (cuisson au four) et entrez la température désirée, ou sur la touche Self Clean (autonettoyage) et entrez la durée de nettoyage désiré.
<b>De la vapeur s'échappe de l'événement.</b>	Lorsque vous utilisez les fours, il est normal de voir de la vapeur s'échapper des événements de four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmentent, plus la vapeur dégagée est importante.	Cela est normal.
<b>Le tiroir-réchaud ne fonctionne pas.</b>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur
	Les commandes du four sont mal réglées	Reportez-vous à la section «UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Commandes du four

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Condensation excessive dans le tiroir	Il y a du liquide dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
	La température est trop élevée.	Diminuez la température.
Les aliments s'assèchent dans le tiroir-réchaud.	Il y a perte d'humidité	Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium
	Le tiroir n'est pas bien fermé.	Poussez le tiroir jusqu'à ce que le loquet s'enclenche
Il peut rester de l'eau sur la sole du four après le cycle de nettoyage la vapeur	Cela est normal	Enlevez tout excédent d'eau à l'aide d'un linge sec ou d'une éponge.
Le mot «Probe» (sonde) s'affiche.	Cela sert à vous rappeler d'entrer une température de sonde une fois la sonde branchée.	Entrez une température pour la sonde.
La température réelle de sonde n'est pas stable pendant que le chargeur est inséré	Le bruit électrique a un impact sur le signal.	La sonde doit être chargée avant la cuisson. Ne laissez pas la sonde branchée pendant la cuisson.
Ma sonde de précision JXSOUSV1 ne sera pas paire	Les sondes de précision existantes ne sont pas compatibles avec les nouvelles fonctionnalités.	Branchez une sonde de précision compatible avec le modèle.
Ma sonde de précision ne maintient pas avec précision les basses températures	La taille du pot, la mise en place du pot et/ou la taille du brûleur que vous utilisez peuvent ne pas convenir pour maintenir des températures basses.	Enlevez le couvercle, utilisez un pot de plus grand diamètre, ou utilisez un brûleur plus petit. Veuillez garder votre unité connectée et installer les mises à jour à venir pour améliorer les performances
La casserole ne sera pas coupler ou activer lors du taraudage poignée	La force de taraudage est trop légère	Appuyez deux fois sur la casserole avec des robinets fermes (ou frappez) sur le capuchon en plastique noir
	La batterie dans la casserole est faible ou morte	Remplacez la pile AAA, en l'installant avec une extrémité positive hors de la poignée
	Utilisation de matériel de casserole différent	Vérifiez que votre poêle a un embout de butée noir qui se dévisse de l'extrémité de la poignée. Les casseroles avec un module ovale de lecture "Hestan CUE" ne fonctionnera pas avec Café appliances
Éprouver des performances ou des problèmes techniques mineurs, y compris voir 20°F ou 100°F comme température réglée	Vieux logiciel d'unité ou de casserole	Connectez votre appareil à l'application café et mettez à jour le logiciel de l'unité. Connectez votre appareil et votre poêle à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel casserole.
L'appareil a annulé mon mode de cuisson de précision	Batterie dans l'appareil est faible ou mort	Remplacez la pile AAA dans la casserole ou la sonde de charge
	Vieux logiciel d'unité ou de casserole	Connectez votre appareil à l'application café et mettez à jour le logiciel de l'unité. Connectez votre appareil et votre poêle à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel casserole.
	Votre appareil de cuisson de précision est sorti de gamme.	Cela pourrait indiquer un problème avec l'appareil. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'appareil
	Your precision cooking device had a computation malfunction.	
	Votre appareil de cuisson de précision a eu un dysfonctionnement de calcul	Cela pourrait indiquer un problème avec l'appareil ou l'appareil. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'appareil ou de l'unité.
	Certaines techniques de cuisson et les températures fixées en combinaison peuvent déclencher une défaillance dans l'algorithme de détection de température	Re-démarrez le mode de cuisson de précision et si le problème persiste dans les mêmes conditions, mais n'est pas cohérent dans d'autres cas d'utilisation, contactez le fabricant de l'unité.



# Remarques

---

# Garantie de la cuisinière électrique de Café

## cafeappliances.ca

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

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

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

### Ce que Café ne couvre pas:

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

### EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

**Garant: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6**

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

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

# Accessoires

**Vous manquez de quelque chose?**  
Café propose une panoplie d'accessoires qui permettent d'améliorer votre expérience de cuisson et de nettoyage!

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

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

## Accessoires

Boutons et poignées de commande avant.

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

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

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

## Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

## Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShineMC pour acier inoxydable

Nettoyant pour électroménager en acier inoxydable CERAMA BRYTEMD

Tampons pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

Nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

Grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

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

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

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

## Service à la clientèle

---

### Site Web des Café

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

---

### Enregistrer votre appareil

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

---

### Demande de service

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

---

### Garanties prolongées

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

---

### Pièces et accessoires

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

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

---

### Pour nous joindre

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

Au Canada: MC Comercial INC | Factory Lane Moncton, New Brunswick E1C 9M3.  
[cafeappliances.ca/contact](http://cafeappliances.ca/contact)