

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Owner's Manual

Four mural électrique encastré à convection Direct Air

Modèles : CTS90DM, CTS90DP (four simple 30 po)
CTD90DM, CTD90DP (deux fours 30 po)

Table des matières

SÉCURITÉ	3	Entretien et nettoyage	
UTILISATION DU FOUR		Nettoyage du four – Extérieur	20
Commandes du four	6	Nettoyage du four – Intérieur	21
Four double	7	Sonde thermique	22
Réglages	7	Lampe du four	22
Sabbat	9	Porte du four	23
Porte du four	10	Conseils de dépannage	24
Grilles de four	10	Garantie limitée	26
Papier d'aluminium et protections pour four	12	Accessoires	27
Ustensiles de cuisson	12	Service à la clientèle	28
Modes de cuisson	12		
Modes de grillage	13		
Sonde thermique	15		
Guide de cuisson	16		
Guide de friture à air chaud	18		
Guide de déshydratation	19		

Inscrivez ici les numéros
de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

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

Français

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

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

Enregistrez votre électroménager Café en ligne dès maintenant. Des sites Web utiles figurent dans la section Soutien au consommateur de ce manuel d'utilisation. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins mentionnées dans ce manuel d'utilisation.
- Assurez-vous que votre électroménager est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four sauf si spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien ou réparation doit être réalisé par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer quelque réparation, coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution électrique du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur
- Si l'élément chauffant du four développe une tache incandescente ou montre d'autres signes de dommages, n'utilisez pas cette zone de la cuisinière. Une tache incandescente indique que l'élément peut tomber en panne et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez immédiatement l'élément chauffant et faites-le remplacer par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de la cuisinière avant l'utilisation afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes de verre, les tables de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait causer le bris du verre.
- Ne cuisez pas d'aliments sur un produit dont le verre est brisé. Cela poserait un risque de décharge électrique, d'incendie ou de coupure.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas les objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'un four, les enfants grimper sur le four pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- N'utilisez jamais cet électroménager pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Utilisez uniquement des mitaines de four sèches, le contact de mitaines humides ou mouillées sur des surfaces très chaudes peut causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les mitaines ou maniques isolantes toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent s'avérer suffisamment chaudes pour brûler même si elles sont d'une couleur foncée.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec une zone de l'intérieur du four; laissez d'abord suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. De possibles surfaces très chaudes sont les événements du four, les surfaces près des ouvertures et des interstices autour de la porte du four.
- N'utilisez aucun type de papier aluminium ou de revêtement pour couvrir le fond du four ou n'importe où dans le four, sauf tel que décrit dans le manuel d'utilisation. Les doublures de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de choc électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Ne chauffez pas des contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

⚠ AVERTISSEMENT GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA TABLE DE CUISSON

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.

- Abstenez-vous de ranger ou d'utiliser des matériaux inflammables dans ou à proximité du four, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'électroménager. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité du four. Ces matières pourraient prendre feu.
- **Fonctionnement à distance** - Cet appareil est configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment. Ne rangez pas des matières inflammables ou des articles sensibles à la température à l'intérieur de l'électroménager.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Mettez les commandes à la position d'arrêt (OFF). Éteignez une casserole en flammes sur un brûleur de surface en la recouvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à mousse ou à poudre chimique multi-usages.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en éteignant le four (OFF), ou en utilisant un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'autonettoyage peut provoquer un jaillissement de flammes dans le four. L'omission d'observer cette instruction peut occasionner des brûlures graves.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four. La vapeur ou l'air chauds qui s'échappent peuvent brûler les mains, la figure et/ou les yeux.
- Si l'élément chauffant dans l'appareil développe une tache incandescente ou montre d'autres signes de dommages, n'utilisez pas cette zone de l'appareil. Une tache incandescente indique que l'élément peut tomber en panne et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez immédiatement l'appareil et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- La possibilité de tirer les grilles jusqu'à leur position d'arrêt ou de pleine ouverture est une commodité facilitant le soulèvement des articles lourds. C'est également une précaution contre les brûlures dues au contact des surfaces chaudes des portes ou des parois du four.
- Ne bloquez pas les événements du four.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ou tout type de papier aluminium ou de revêtement sur le plancher du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Le four doit être refroidi avant de placer les grilles du four aux emplacements désirés. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes et ne laissez pas la mitaine isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Ne laissez pas des articles tels que du papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne grillez jamais avec la porte ouverte.
- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtisserie dans le four, suivez les directives du fabricant.
- **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE** : Avant de replacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four au fusible principal ou au panneau du disjoncteur. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.
- **▲ ATTENTION RISQUE DE BRÛLURE** : Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'autonettoyage élève la température du four à des degrés suffisants pour brûler complètement les salissures alimentaires dans le four. Suivez les instructions suivantes pour un fonctionnement sûr.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le processus d'autonettoyage. Gardez les enfants à l'écart du four pendant l'autonettoyage. L'omission d'observer ces instructions peut occasionner des brûlures.
- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four en métal brillant, tout papier d'aluminium et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four revêtues de porcelaine de couleur foncée peuvent être laissées dans le four. Le non-respect de cette consigne peut endommager ces articles et le four, et présenter un risque de brûlure ou d'incendie.
- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et causer des dommages par la fumée.

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 (suite)

- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de revêtement protecteur pour tapisser le four et n'utilisez pas de nettoyeur pour four commercial à moins d'être certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.
- Ne nettoyez pas les joints d'étanchéité de porte. Ces joints sont essentiels pour garantir l'étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer les joints.
- **IMPORTANT:** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées durant le cycle d'autonettoyage de n'importe quelle cuisinière. Placez les oiseaux dans une autre pièce, bien ventilée.

Le dispositif d'activation à distance installé dans ce four a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites ont été mises en place pour :

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

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

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

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

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

Pour vous assurer de ne pas endommager le fini de l'appareil lorsque vous enlevez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un

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

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

Considérez les options de recyclage des matériaux d'emballage de votre électroménager.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Veillez jeter ou recycler votre électroménager conformément aux règlements fédéraux ou locaux. Communiquez avec les instances locales pour en savoir plus sur la mise au rebut ou le recyclage de votre électroménager.

REMARQUE : Certaines fonctions et caractéristiques ne seront pas accessibles tant que vous n'aurez pas effectué la connexion Wi-Fi de votre nouveau four au réseau sans fil de votre maison. Veillez suivre les instructions des commandes du four et la section d'activation de la télécommande et du Wi-Fi dans ce guide. Ces dernières permettront d'utiliser les fonctions de l'application SmartHQ et d'assurer que la récente mise à jour du logiciel soit téléchargée.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Commandes du four

Les illustrations des commandes sont fournies à titre d'information seulement; l'apparence de votre four peut être différente.



Menus principaux du four mural double

Menu principal du four simple

Upper Oven (four supérieur) et Lower Oven (four inférieur)

Lorsque vous utilisez un four double, vous pouvez régler des modes de fonctionnement séparés dans chaque four. Le four sélectionné apparaît au-dessus des modes de cuisson.

REMARQUE : Si vous utilisez un four simple, il n'y aura pas de sélection de four.

Bake (cuisson au four)

Cette option permet à l'utilisateur d'accéder au mode de cuisson au four traditionnelle.

Broil (gril)

Le mode Broil (gril) peut être sélectionné pour accéder aux options de cuisson au gril à basse température (Low) et à température élevée (High). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

Convection

Cette option vous permet d'utiliser le système de convection pour cuire dans une variété de modes. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

Precision Cooking

La cuisson de précision est une série de programmes de cuisson sur mesure qui ont été conçus pour des aliments spécifiques. L'affichage guidera le choix des réglages du four et des aliments selon le cycle sélectionné. Les programmes de la cuisson de précision varient en fonction du type d'aliment (voir la section « Modes de cuisson » pour plus de détails).

Air Fry

Cette fonction permet à l'utilisateur d'accéder au mode de friture à air chaud. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.

More (plus)

Sélectionnez cette option pour accéder aux fonctions Dehydrate (déshydratation), Proof (fermentation), Warm (tenue au chaud), Self Clean (autonettoyage) et Steam Clean (nettoyage à la vapeur).

Lampe du four

Pour allumer ou éteindre la ou les lampes de la cavité du four, appuyez sur . Les lumières des deux fours s'allumeront si vous utilisez un four double.

Réglages

Appuyez sur pour accéder aux réglages. Reportez-vous à la section « Réglages » pour plus d'information.

Favoris

Cette option vous permet d'enregistrer vos programmes de cuisson favoris pour en faciliter l'accès. Après avoir sélectionné un mode de cuisson, la température et des durées, appuyez sur pour les enregistrer comme favori pour une future utilisation. Après avoir enregistré un programme, appuyez sur dans le menu principal pour accéder rapidement à vos programmes de cuisson favoris.

Minuterie

Cette fonction sert de minuterie à rebours. Appuyez sur , sélectionnez la durée de fonctionnement de la minuterie et appuyez sur **Set (Réglage)**. Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. À la fin du compte à rebours de la minuterie, appuyez sur **Dismiss (Effacer)**. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur , puis sur **Cancel (Cancel)**.

Cuisson minutée

Cette fonction fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le compte à rebours est terminé. Pressez l'icône pendant un cycle, sélectionnez le temps de cuisson, puis pressez Set. Cette fonction s'utilise seulement avec les modes Bake, Convection Bake, Convection Roast et Air Fry.

Cuisson différée

Cette fonction retarde le démarrage d'un cycle de cuisson. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Sélectionnez un programme, puis appuyez sur . Sélectionnez l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche et appuyez sur **Set (Réglage)**. Une durée de cuisson peut également être programmée.

Activation du Wi-Fi et de la commande à distance

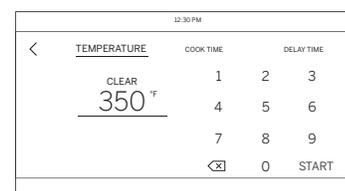
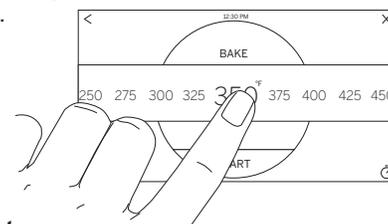
Appuyez sur GET CONNECTED pour connecter votre four au Wi-Fi. Cette option vous permet de télécharger du contenu dans votre four et de le contrôler à distance. Le four doit être connecté au réseau Wi-Fi avant que la fonction de commande à distance puisse être activée. Pour obtenir des instructions sur la façon de connecter votre four, reportez-vous à « Wi-Fi & Remote Enable (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) » dans la section « Réglages » de ce manuel.

Réglage d'une température particulière

La température du four est réglée par défaut pour défiler par incréments de 25 degrés.

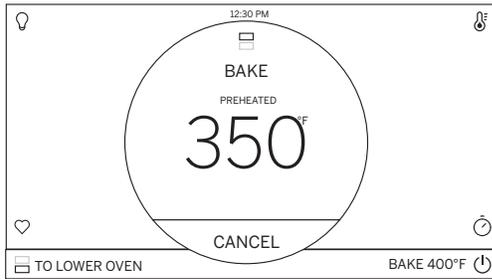
Pour régler une température particulière, maintenez enfoncée la touche de température et un pavé numérique s'affiche pour entrer une valeur particulière.

Appuyez ensuite sur **Start** pour l'activer.

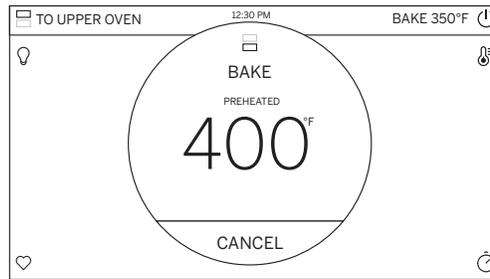


Four double

Lorsque vous utilisez les deux cavités pour cuire, les commandes vous permettront de basculer entre le four supérieur (upper oven) et le four inférieur (lower oven) pour revoir la sélection de programme pour chacun. L'écran du mode de cuisson vous permet d'accéder à l'un ou l'autre des fours en appuyant sur la bannière située au haut ou au bas de l'écran.



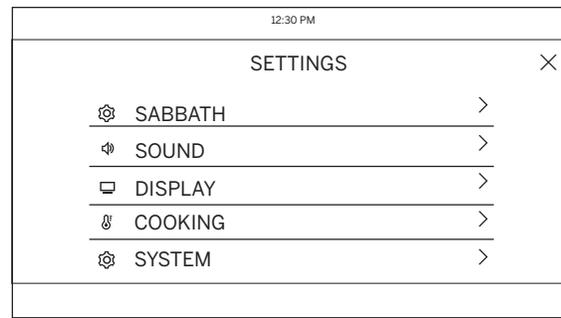
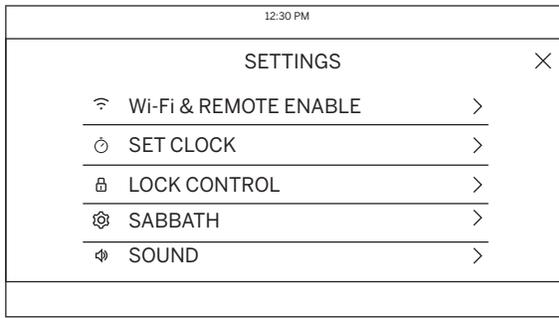
Programme de cuisson du four supérieur



Programme de cuisson du four inférieur

Réglages

Plusieurs réglages sont accessibles en appuyant sur  dans le coin supérieur droit de l'écran principal.



Faites glisser vers le haut ou le bas pour accéder à tous les réglages.

Wi-Fi & Remote Enable (activation du Wi-Fi et de la commande à distance)

Cet électroménager peut être configuré pour permettre le fonctionnement à distance en tout temps. Ne rangez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur. En utilisant la fonction Wi-Fi Connect (connexion Wi-Fi), 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.*

Appuyez sur  puis sur **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) – suivez les instructions affichées sur l'écran de votre four et dans l'application de votre téléphone. Il est nécessaire d'activer le Wi-Fi avant d'utiliser la fonction Remote Enable (commande à distance) sur votre four.

Connexion de votre four compatible Wi-Fi

1. Il vous faut disposer d'un téléphone intelligent ou d'une tablette en mesure d'accéder à Internet et de télécharger des applications.
2. Vous aurez besoin de connaître le mot de passe de votre routeur Wi-Fi. Ayez ce mot de passe sous la main lorsque vous serez prêt à configurer votre four GE.
3. Sur votre téléphone intelligent ou tablette, visitez le site à cafeppliances.com/connect pour en savoir plus sur les caractéristiques des appareils connectés et pour télécharger l'application correspondant à votre four. Au Canada : téléphonez au 1-800-220-6899.
4. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four GE. Une fois connecté, votre four devrait indiquer qu'il est connecté au réseau Wi-Fi de votre maison.

5. Si la connexion sans fil de votre four pose problème, visitez cafeppliances.com pour de l'assistance concernant la connectivité sans fil du four.

Pour connecter d'autres appareils intelligents, répétez les étapes 3 et 4.

Mise en marche à distance de votre four

Pour mettre en marche le four à distance une fois connecté au Wi-Fi, appuyez sur **Remote Enable** (commande à distance) dans le menu principal ou accédez à la fonction **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) dans le menu des réglages et activez l'option Remote Enable (commande à distance). Le four peut maintenant être mis en marche à distance à l'aide d'un appareil connecté.

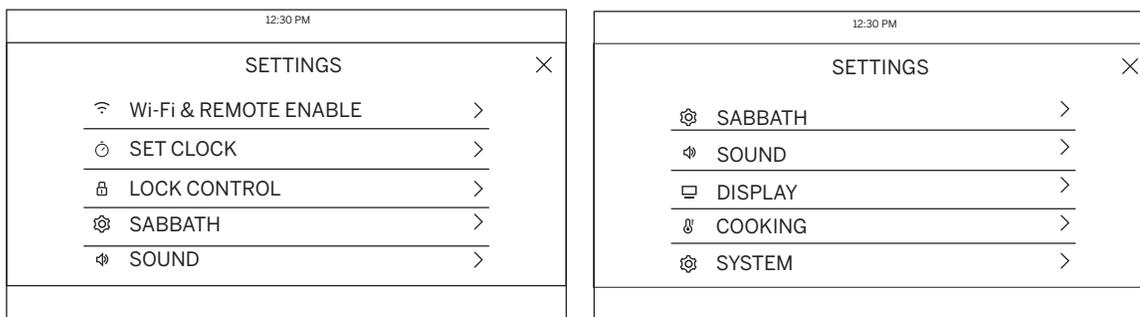
L'icône  doit être allumée pour mettre le four en marche à distance. Pour déconnecter votre téléphone de la commande à distance, accédez aux paramètres de la fonction **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) et désactivez la commande à distance.

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.

* Appareils compatibles Apple ou Android et réseau Wi-Fi domestique requis.

Réglages (suite)

Plusieurs réglages sont accessibles en appuyant sur  dans le coin supérieur droit de l'écran principal.



Faites glisser vers le haut ou le bas pour accéder à tous les réglages.

Set Clock (réglage de l'horloge)

Cette fonction sert à régler l'horloge et à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures avec AM et PM ou le mode 24 heures.

Lock Control (verrouillage des commandes)

Sélectionnez cette option pour verrouiller l'écran ACL et prévenir la sélection de fonctions indésirables. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur  et appuyez sur **Unlock** (déverrouiller) sur l'écran suivant.

Sabbath (sabbat)

Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allumera pas lorsque la porte sera ouverte), tous les sons (le tableau de commande n'émettra pas de bip lorsque vous appuierez sur l'écran), ainsi que les modes de cuisson à convection et au gril, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson au four traditionnelle Bake. Cette fonction est conforme aux exigences sabbat juif. Veuillez vous reporter à la section sur le mode sabbat pour plus de détails.

Sound (son)

Ce réglage vous permet de changer le volume et la tonalité de fin de cycle et d'activer ou désactiver le son des touches.

Display (affichage)

Cet écran affiche les options de luminosité, de désactivation de l'horloge, et d'économie d'énergie. La désactivation de l'horloge l'enlève de l'affichage lorsque l'écran est inactif, mais elle s'affiche après que vous avez appuyé sur l'écran.

Cooking (cuisson)

- Le four est réglé pour afficher les degrés Fahrenheit, mais dans ce réglage, vous pouvez le changer aux degrés Celsius.
- L'option Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) peut être activée pour automatiquement réduire la température de cuisson programmée pour la cuisson à convection ou la cuisson à convection multiple. Veuillez noter que cela ne réduit que la température de cuisson, pas la durée de la cuisson.
- Lorsque l'option 12 Hour Shut Off (arrêt après 12 heures) est activée, le four s'éteindra automatiquement après 12 heures d'utilisation continue.
- L'option Adjust Temperature (ajuster la température) permet d'ajuster la température du four jusqu'à 35 °F (19,5 °C) plus chaude ou plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Dans le cas des modèles à four double, les températures du four supérieur et du four inférieur peuvent être réglées séparément. N'utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ce type de thermomètre peut varier de 20 à 40 °F (11 à 22 °C) des températures réelles.

System (système)

Cet écran vous permet d'effacer vos données d'utilisateur enregistrées et affiche la version actuelle du logiciel.

Caméra de la porte du four

La caméra de la porte du four permet d'observer à distance le centre de la cavité du four via l'application Café Appliances. Téléchargez la dernière version de Café Appliances et suivez les instructions de l'application pour connecter votre four. Depuis la page d'accueil de l'application, sélectionnez votre four, puis tapez l'icône de caméra pour démarrer le filmage en continu de votre électroménager intelligent. Les lampes du four s'allument lorsque la caméra filme. Le filmage s'arrête si la porte du four s'ouvre et il n'est pas disponible lors de certains modes tels que la fermentation (Proof) et l'autonettoyage (Self Clean). Désactivez le filmage de la caméra dans l'application pour retrouver l'éclairage normal du four.

Sabbat

Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allumera pas lorsque la porte sera ouverte), tous les sons (le tableau de commande n'émettra pas de bip lorsque vous appuierez sur l'écran), ainsi que les modes de cuisson à convection et au gril, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson au four traditionnelle Bake. Cette fonction satisfait les exigences relatives au sabbat de la confession juive.

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

Entrer en mode sabbat

Appuyez sur  sur l'écran principal pour accéder au menu des réglages et faites défiler les options jusqu'à Sabbath (sabbat).

Démarrer une cuisson en mode sabbat

Utilisez le clavier à l'écran pour entrer la température que vous souhaitez utiliser pour la cuisson en mode sabbat. Une fois la température réglée, appuyez sur  pour programmer le moment du début de la cuisson (en heure et en minutes). Si vous utilisez un four double, vous pouvez alors régler la température et la durée de cuisson désirée pour l'autre four en le sélectionnant à gauche de l'affichage de la température. Si aucun temps n'est réglé, le four lancera le programme de cuisson en mode sabbat et continuera jusqu'à ce que ce mode soit désactivé. Une fois que vous avez programmé la température et l'heure du début de la cuisson, appuyez sur **Start** (mise en marche). L'écran suivant affichera les paramètres que vous avez programmés pour votre cuisson en mode sabbat.

Réglage de la température du four pendant une cuisson en mode sabbat

Si la température du four doit être ajustée après avoir programmé le four pour une cuisson en mode sabbat, appuyez sur l'une des icônes de température affichées sur l'écran du programme de cuisson en mode sabbat et appuyez sur **Enter** (confirmer). Cela vous permettra d'ajuster la température de cuisson du programme. Notez que l'écran n'indiquera pas que la température du four a été modifiée.

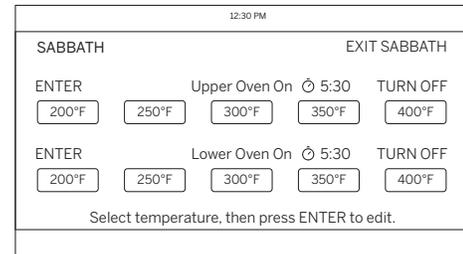
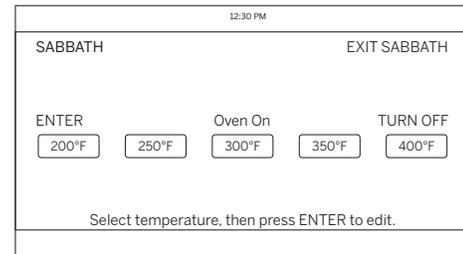
Quitter le mode sabbat

Pour quitter le mode sabbat, appuyez sur le **X** situé dans le coin supérieur droit de l'écran si vous êtes dans l'écran de programmation, ou appuyez sur **Exit Sabbath** (quitter le mode sabbat) si vous êtes dans l'écran du programme de cuisson. Il existe également une option pour désactiver le programme lorsque vous êtes sur l'écran du programme de cuisson en appuyant sur **Turn Off** (arrêter), mais votre four restera en mode sabbat jusqu'à ce que vous quittiez ce mode.

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



Écrans de programmation



Porte du four

Porte de four à ouverture vocale

Ce four (selon l'équipement) vous permet d'ouvrir sa porte en mains libres au moyen d'une enceinte intelligente Google Home ou Amazon Alexa! Assurez-vous que votre four et votre enceinte intelligente sont connectés au Wi-Fi. Assurez-vous également que votre enceinte intelligente se trouve à une distance normale de votre four pour qu'il entende votre commande.

Pour les utilisateurs de Google™ Assistant :

Pour configurer, utilisez l'application Google Home. Ouvrez application :

1. Choisissez « + » en haut à gauche.
2. Choisissez « Set up a Device » (configurer un périphérique).
3. Choisissez « Have something already set up » (avoir quelque chose déjà configuré).
4. Choisissez « Add Devices » (ajouter des périphériques) et tapez « SmartHQ », l'application de Cafe Appliances.
5. Choisir l'application « SmartHQ » vous permettra d'accéder à la page de connexion de SmartHQ.
6. Connectez-vous à votre compte SmartHQ. Vous serez redirigé vers l'écran d'accueil de l'application Google Home.
7. Choisissez « Authorize » (autoriser) sur l'écran d'accueil Google de SmartHQ.
8. Google Home recherchera les appareils connectés. Vous n'avez pas besoin de sélectionner quoi que ce soit. Il vous demandera d'attribuer le four à une maison et une pièce. Vous pouvez choisir de le faire ou non.
9. Les appareils sont maintenant liés.

Utilisez la commande « **OK Google, open my oven door** » (**OK Google, ouvre la porte de mon four**). Pour les utilisateurs d'un four double, utilisez la commande, « **OK Google, open [upper/lower] oven door** » (**OK Google, ouvre la porte [supérieure/inférieure] du four**).

Grilles de four

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

Lors de la cuisson avec de nombreuses casseroles et de nombreuses grilles, assurez-vous que l'espace entre les casseroles est suffisant pour favoriser une bonne circulation d'air.

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

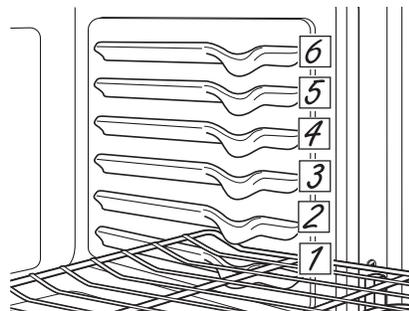
Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.

Pour les utilisateurs d'Amazon Alexa :

Pour configurer, utilisez l'application Alexa. Ouvrez application :

1. Sur l'écran d'accueil, choisissez « More » (plus) en bas à droite de l'écran.
2. Ouvrez « Skills & Games » (habiletés et jeux).
3. Choisissez la fonction de recherche et tapez « SmartHQ », l'application de Cafe Appliances.
4. Choisissez « ENABLE TO USE » (activer pour utiliser).
5. Vous serez redirigé vers la page de connexion de SmartHQ.
6. Choisissez « Sign in » et connectez-vous à votre compte.
7. Choisissez « Authorize » sur l'écran SmartHQ Alexa.
8. Choisissez « Close » (fermer) et vous serez dirigé vers l'écran suivant.
9. Choisissez « Discover Devices » (découvrir les périphériques). Cette étape peut prendre jusqu'à 45 secondes.
10. Une fois terminée, vous revenez à l'écran d'accueil de l'application Alexa.
11. Les appareils sont maintenant liés.

Utilisez la commande « **Alexa, set my oven door to open** » (**Alexa, règle la porte de mon four pour qu'elle s'ouvre**). Pour les utilisateurs d'un four double, utilisez la commande, « **Alexa, set my [upper/lower] oven door to open** » (**Alexa, règle la porte [supérieure/inférieure] de mon four pour qu'elle s'ouvre**).



Grilles de four (suite)

Grilles plates

Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez-en l'avant et sortez-la.

Pour remettre une grille en place, placez son côté recourbé (crans d'arrêt) sur le support, soulevez-en l'avant et poussez-la à l'intérieur.

Les grilles peuvent être difficiles à faire glisser, particulièrement après un autonettoyage.

Appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les côtés droit et gauche de la grille.

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

Grilles coulissantes

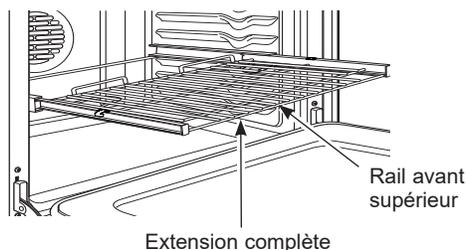
Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez toujours la grille à la position d'extension maximale en utilisant la barre supérieure avant. Les grilles coulissantes ne peuvent être utilisées à la position de grille supérieure.

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.

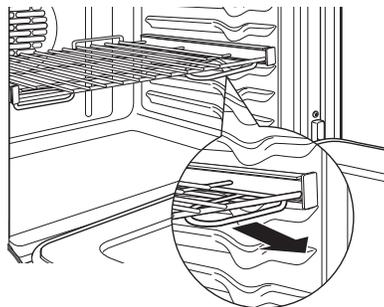
Pour commander un lubrifiant à base de graphite, reportez-vous la section « Accessoires » du manuel.

Pour retirer une grille coulissante :

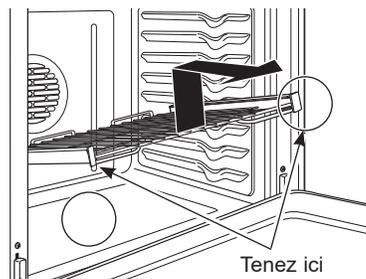
1. Assurez-vous que la grille est complètement enfoncée dans le four, de façon à ce que les leviers latéraux du cadre de la grille puissent se désenclencher du support du four.



2. Tirez la grille jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.

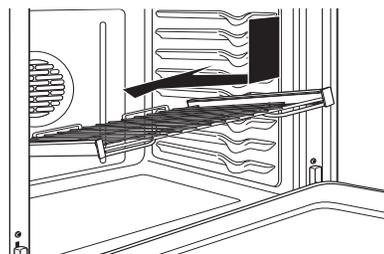


3. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante, soulevez son extrémité avant et sortez-la du four.



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.

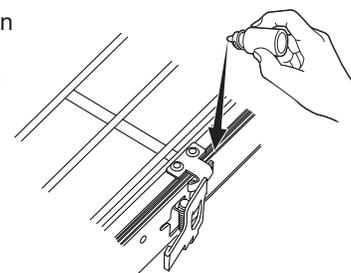


Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile végétale. N'endiguez pas d'huile les glissières de la grille.

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

Pour lubrifier les leviers :

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



Papier d'aluminium et protections pour four

⚠ ATTENTION

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

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

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.

Les ustensiles de cuisson utilisés avec les modes de gril et de friture à convection doivent être approuvés à cet effet.

Modes de cuisson

Votre nouveau four offre de nombreux modes de cuisson pour vous aider à obtenir de meilleurs résultats. Ces modes de cuisson sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour obtenir des recommandations spécifiques à chaque type d'aliments. N'oubliez pas que votre nouveau four peut offrir un fonctionnement différent de celui de votre ancien four.

Réglage de la température

Les températures pré-réglées traditionnelles sont affichées et vous pouvez les faire défiler horizontalement pour sélectionner celle que vous désirez. Si vous souhaitez cuire à une autre température, reportez-vous à la section Commandes du four.

Modes de cuisson et de rôtissage

Sélectionnez un mode de cuisson et de rôtissage selon le type et la quantité d'aliments que vous préparez. Lorsque vous préparez des produits de boulangerie tels que gâteaux, biscuits, et pâtisseries préchauffez toujours le four d'abord. Suivez les recommandations de la recette pour la position des aliments. En l'absence de recommandations, centrez les aliments dans le centre du four.

Cuisson au four traditionnelle

Le mode de cuisson traditionnelle est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise essentiellement la chaleur produite par l'élément inférieur, mais également celle générée par l'élément supérieur, pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode, pressez Bake, entrez une température, puis pressez Start. Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

Grille simple de cuisson par convection avec air direct

Le mode de cuisson par convection est conçu pour une cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieur, supérieur et arrière ainsi qu'un mouvement direct de l'air vers le bas depuis le haut du four afin d'améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode, pressez Bake sous Convection, entrez une température, puis pressez Start. Le préchauffage est généralement recommandé quand on utilise ce mode.

Modes de cuisson (suite)

Cuisson par convection sur plusieurs grilles

Le mode de cuisson par convection sur plusieurs grilles (Convection Bake Multi Rack) est destiné à une cuisson simultanée sur plusieurs grilles. Ce mode utilise surtout la chaleur de l'élément arrière mais aussi celle des éléments supérieur et inférieur, de même qu'un mouvement d'air du ventilateur de convection afin d'améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. L'utilisation de plusieurs grilles plutôt qu'une seule peut légèrement prolonger le temps de cuisson. Pour utiliser ce mode, pressez Bake Multi Rack sous Convection, entrez une température, puis pressez Start. Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez ce mode.

Rôtissage par convection avec fonction Direct Air

Le mode de rôtissage par convection (Convection Roast) est conçu pour rôtir des coupes de viande entières sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieur, supérieur et arrière accompagnée d'un mouvement direct de l'air vers le bas depuis le haut du four afin d'améliorer le brunissage et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments plus tôt que ce que la recette suggère, ou utilisez la sonde. Pour utiliser ce mode, pressez Roast sous Convection, entrez une température, puis pressez Start. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Modes de grillage (Broil)

Grillez toujours avec la porte fermée. L'élément de grillage de ce four est très puissant. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Usez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments de l'élément de grillage augmente la fumée, les éclaboussures et la possibilité d'enflammer la graisse. Le grillage sur la position de grille 6 n'est pas recommandée.

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près de l'élément de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais et ceux qu'il faut bien cuire de part en part doivent se rôtir sur une position de grille plus éloignée de l'élément de grillage, ou il faut utiliser les modes Traditional Broil Lo ou Convection Broil Lo. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment en dessous de l'élément de grillage.

Grillage traditionnel haute température (Traditional Broil Hi)

Le mode de grillage haute température utilise une chaleur intense de l'élément supérieur pour brunir les aliments. Utilisez Broil HI pour les coupes de viande plus minces et/ou les aliments que vous préférez moins cuits à l'intérieur. Pour utiliser ce mode, pressez Broil, sélectionnez Hi, puis pressez Start. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Grillage traditionnel basse température (Traditional Broil Lo)

Le mode de grillage basse température utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments à fond tout en produisant aussi le brunissage de la surface. Utilisez Broil Lo pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments que vous souhaitez cuire de part en part. Pour utiliser ce mode, pressez Broil, sélectionnez Low, puis pressez Start. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Grillage par convection haute température avec Direct Air

Ce mode (Convection Broil Hi) utilise la chaleur intense de l'élément supérieur accompagnée d'un mouvement direct de l'air vers le bas depuis le haut du four pour améliorer la saisie et le brunissage. Pour utiliser ce mode, pressez Convection, pressez Broil, puis pressez Start. Pour les meilleurs résultats, préchauffez le four durant 5 minutes lorsque vous utilisez ce mode.

Grillage par convection basse température avec Direct Air

Ce mode (Convection Broil Lo) utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur accompagnée d'un mouvement direct de l'air vers le bas depuis le haut du four. Pour utiliser ce mode, pressez Convection, pressez Broil, sélectionnez Low, puis pressez Start. Pour les meilleurs résultats, préchauffez le four durant 5 minutes lorsque vous utilisez ce mode.

Modes de cuisson spécialisés

Friture à convection

La friture à air chaud (Air Fry) est un mode de cuisson par convection spécial, sans préchauffage, conçu pour donner aux aliments une surface extérieure plus croustillante par rapport à la cuisson au four traditionnelle. Le mode Air Fry est conçu pour une cuisson sur une seule grille. Sélectionnez Air Fry, entrez la température désirée et pressez Start. Vous pouvez régler la température entre 300°F et 500°F. Le préchauffage n'est pas recommandé pour ce mode. Suivez la recette pour four traditionnelle ou les instructions de l'emballage pour choisir les températures et les temps de cuisson; ajustez le temps de cuisson pour obtenir la croustillance désirée. Des conseils supplémentaires pour ce mode figurent dans le guide de cuisson.

Maintien au chaud

Le mode Warm (maintien au chaud) est destiné à conserver la température des aliments cuits pendant une durée maximale de 3 heures. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **More** (plus) dans le menu principal, puis **Warm** (maintien au chaud) et appuyez sur **Start** (mise en marche). Aucun préchauffage n'est nécessaire. N'utilisez pas cette fonction pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures.

Fermentation

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

Déshydratation (Dehydrate)

Dehydrate est un mode de convection spécial conçu pour déshydrater des aliments tels que fruits, légumes ou herbes, et préparer des pâtes de fruits déshydratés ou des charquis. Le mode Dehydrate utilise un flux d'air et une chaleur basse pour retirer l'humidité des aliments. Sélectionnez More, puis Dehydrate, entrez la température désirée et pressez Start. La température peut être réglée entre 105°F et 225°F. Les réglages de température recommandés et les plages de temps prévues pour différents types d'aliments, de même que des instructions supplémentaires sur ce mode, figurent dans le guide de déshydratation. Lorsque le mode Dehydrate est en marche, la fonction d'arrêt automatique au bout de 12 heures est désactivée. La porte doit être partiellement ouverte lorsque le mode Hydrate est en marche. Maintenez la porte du four ouverte à l'aide de l'espaceur de porte pour déshydratation inclus avec votre four mural.

Precision Cooking (cuisson de précision)

Les modes de cuisson de précision fournissent des conseils et des algorithmes de cuisson pré-réglés pour aider l'utilisateur du four à cuire divers types d'aliments. La sélection que vous faites dans le menu Precision Cooking (cuisson de précision) vous guidera dans l'entrée des informations nécessaires pour vous aider à cuire vos aliments. À la fin du temps de cuisson estimé, vérifiez la nourriture pour voir si elle est cuite à votre goût. Notez que les différences de forme, de préparation et de préférences de cuisson des aliments peuvent avoir un impact sur le temps nécessaire pour cuire les aliments.

Certains programmes nécessitent l'utilisation de la sonde thermique fournie avec votre four. La température cible de la sonde est automatiquement définie en fonction des sélections effectuées. Vérifiez toujours les aliments à l'aide d'un deuxième thermomètre pour aliment, car l'emplacement de la sonde thermique peut avoir un impact sur la température mesurée. Reportez-vous à la section « Sonde thermique » pour plus de détails sur l'utilisation et le positionnement correct de la sonde.

Sur certains écrans, l'icône ⓘ va apparaître. Appuyez sur ⓘ pour accéder à des informations supplémentaires relatives aux programmes de cuisson correspondants.

Des programmes supplémentaires seront disponibles via des mises à jour logicielles. Connectez votre four pour avoir accès à ces mises à jour. Consultez la section sur la connexion au Wi-Fi pour plus de détails sur la façon de connecter votre four.

Sonde thermique

La température interne de l'aliment est fréquemment utilisée comme indicateur de cuisson adéquate, en particulier pour les rôtis et la volaille. La sonde mesure la température interne des aliments et éteint le four lorsque celui-ci atteint la température programmée.

⚠ AVERTISSEMENT

Consommer des aliments insuffisamment cuits peut entraîner une maladie d'origine alimentaire. Utilisez la sonde thermique en suivant les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent une température de cuisson sécuritaire minimale. Des recommandations pour des températures minimales de sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur foodsafety.gov ou IsItDoneYet.gov.

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

Positionnement de la sonde thermique

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

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

Utilisation de la sonde thermique

Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du ou des fours.
3. Sélectionnez le mode et la température de cuisson désirés. Avant de presser Start, pressez l'icône de la sonde dans la partie inférieure droite de l'écran. La fenêtre de réglage de la sonde apparaîtra. Entrez la température d'aliment désirée et pressez Start. Vous pouvez régler la température de la sonde entre 100°F et 200°F.

Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Appuyez sur le mode de cuisson désiré (Traditional **Bake** [cuisson traditionnelle], Convection **Bake** [cuisson à convection] ou Convection **Roast** [rôtissage à convection]) et choisissez la température de cuisson.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »). Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du ou des fours.
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. Le four va détecter que la sonde est insérée et la fenêtre de réglage de la sonde apparaîtra. Entrez la température interne d'aliment désirée et pressez Start. Vous pouvez régler la température de la sonde entre 100°F et 200°F.

Consignes d'entretien de la sonde thermique

REMARQUE : Certains modèles à deux fours sont munis d'une sonde dans le four supérieur seulement.

- L'utilisation de sondes différentes de celle fournie avec ce produit risque d'endommager la sonde.
- 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.

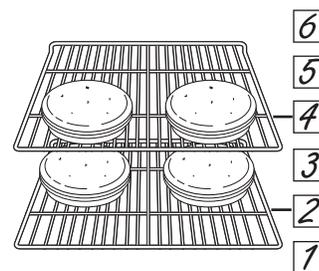
Guide de cuisson - Four simple et four supérieur

Le tableau ci-dessous fournit certaines lignes directrices pour les modes de cuisson habituels. Si vous souhaitez utiliser les modes de cuisson de précision, il est possible de les substituer par les modes indiqués ci-dessous pour les aliments applicables.

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Broil Hi	5 (coulissante)	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Biftecks et côtelettes	Broil Hi	5 (coulissante)	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Rôtis	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Broil Lo Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 ou 3	Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Poitrines de poulet désossées	Broil Lo Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 ou 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 meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Dinde entière	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poisson	Broil Lo	5 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Mets mijotés	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	3	
Aliments préparés surgelés			
Pizza sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 et 4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez des ustensiles de cuisine au fini brillant lorsque vous utilisez la cuisson traditionnelle et la cuisson à convection.
	Friture à convection (sur les fours simples et supérieurs uniquement)		Utilisez des ustensiles de cuisson foncés ou une plaque à biscuits lorsque vous utilisez le mode Air Fry (friture à convection).
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 et 4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

*Lorsque vous cuisez un gâteau à quatre étages en une seule fois, utilisez les grilles aux positions 2 et 4. Placez les moules comme montré de manière à ce qu'un moule ne se retrouve pas directement au-dessus d'un autre.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



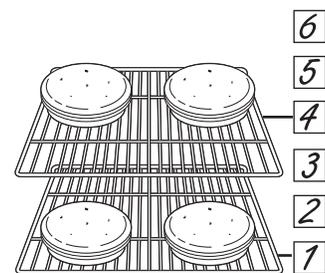
Guide de cuisson - Four inférieur (modèles à deux fours)

Le tableau ci-dessous fournit certaines lignes directrices pour les modes de cuisson habituels. Si vous souhaitez utiliser les modes de cuisson de précision, il est possible de les substituer par les modes indiqués ci-dessous pour les aliments applicables.

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 4 (plate)	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 4 (plate)	Assurez une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Broil Hi	5 (coulissante)	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Broil Hi	5 (coulissante)	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Rôtis	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Broil Lo Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 ou 3	Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Poitrines de poulet désossées	Broil Lo Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 ou 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 meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Dinde entière	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poisson	Broil Lo	5 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Mets mijotés	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	3	
Aliments préparés surgelés			
Pizza sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 4 (plate)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez des ustensiles de cuisine au fini brillant lorsque vous utilisez la cuisson traditionnelle et la cuisson à convection.
	Friture à convection (sur les fours simples et supérieurs uniquement)		Utilisez des ustensiles de cuisson foncés ou une plaque à biscuits lorsque vous utilisez le mode Air Fry (friture à convection).
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 4 (plate)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

* Pour cuire 4 étages de gâteau à la fois, utilisez les grilles coulissantes 1 et 4 plate. Placez les moules comme montré de manière à ce qu'un moule ne se retrouve pas directement au-dessus d'un autre.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



Four inférieur (modèles à deux fours)

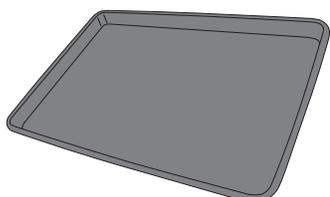
Guide de cuisson

Guide de friture à convection

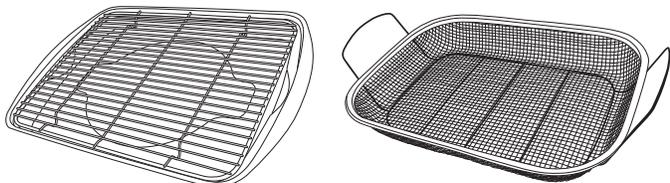
Le mode de friture à convection est un mode de cuisson à convection sans préchauffage conçu pour obtenir un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez **Air Fry (Friture à convection)** puis sélectionnez la température de réglage désirée et appuyez sur **Start (mise en marche)**. La température peut être réglée entre 300 °F et 500 °F.

Directives pour les ustensiles de friture à convection

- Utilisez seulement des ustensiles de cuisson approuvés pour le gril lorsque vous utilisez le mode de friture à convection.
- L'utilisation d'une plaque à pâtisserie foncée est recommandée. Une plaque foncée permettra d'obtenir un meilleur brunissage et plus de croustillance.
- Des paniers de cuisson et des grilles de cuisson au four peuvent également être utilisés, mais une plaque de cuisson doit être placée sur la grille située sous les aliments pour récupérer les gouttes provenant de la cuisson des aliments.



Principal ustensile de cuisson recommandé



Autres options d'ustensiles de cuisson

Conseils généraux pour le mode de friture à convection (Air Fry)

- Le mode de friture à convection est conçu pour une cuisson sur une seule grille
- Le mode de friture à convection (Air Fry) est conçu pour être utilisé sans préchauffage.
- La position 3 de la grille est recommandée pour la plupart des aliments. Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez d'utiliser la position inférieure de la grille.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud lorsque vous insérez des aliments dans le four.
- Lorsque vous faites frire des aliments à convection avec de la sauce, il est recommandé de badigeonner la sauce à la fin de la cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez la position inférieure de la grille ou abaissez le réglage de température.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnel pour régler la température et la durée de cuisson prévues.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson.
- Disposez les aliments en une seule couche sur la plaque sans toutefois la surcharger.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments pour respecter les températures de cuisson sécuritaire minimum. Les températures minimums de cuisson sécuritaire se retrouvent sur les emballages et sur le site IsItDoneYet.gov sous l'onglet Température de cuisson sécuritaire.

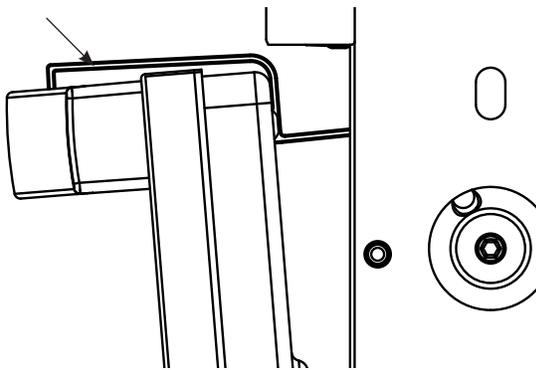
ALIMENTS	POSITION DE GRILLE RECOMMANDÉE	RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE RECOMMANDÉES (°F)	DURÉE DE CUISSON RECOMMANDÉE (MIN.)	REMARQUES
Poisson frais sans arêtes ou morceaux de volaille, panés comme des pépites, filets, bâtonnets	Coulissante 3	375 à 400	15 à 30	Utilisez les réglages de température les plus bas pour les plus gros morceaux. Utilisez des ustensiles de cuisson brillants
Ailes de poulets fraîches avec os	Coulissante 3	375 à 400	25 à 40	Salez les ailes ou enrobez-les d'épices à frotter sèches. Si vous utilisez de la sauce, badigeonnez-la après la cuisson ou juste avant la fin.
Ailes ou cuisses de poulet fraîches avec os	Coulissante 3	375 à 400	30 à 55	Utilisez les réglages de température les plus bas pour les plus gros morceaux
Frites fraîches minces (< 1/2 po)	Coulissante 3	400 à 425	15 à 30	Du papier parchemin est recommandé pour la préparation de frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, secouez-les dans de la féculé de maïs ou de farine de riz avant la cuisson.
Frites fraîches épaisses (> 1/2 po)	Coulissante 3	375 à 400	20 à 35	Du papier parchemin est recommandé pour la préparation de frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, secouez-les dans de la féculé de maïs ou de farine de riz avant la cuisson.
Aliments congelés emballés	Coulissante 3	Respectez les instructions de cuisson au four traditionnel (pas le mode de friture à convection) comme guide pour régler la température et la durée de cuisson. Une durée de cuisson plus longue que celle recommandée sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est déjà chaud lorsque vous commandez la cuisson, les aliments peuvent cuire plus rapidement que la durée minimum indiquée sur l'emballage.		

Guide de cuisson

Guide de déshydratation (four supérieur seulement, modèles à deux fours)

Dehydrate est un mode de convection spécial conçu pour déshydrater des aliments tels que fruits, légumes ou herbes, et préparer des pâtes de fruits déshydratés ou des charquis. Le mode Dehydrate utilise un flux d'air et une chaleur basse pour retirer l'humidité des aliments. La porte doit être partiellement ouverte lorsque le mode Hydrate est en marche. Utilisez l'espaceur de porte fourni avec votre four pour maintenir la porte ouverte dans la position appropriée illustrée ci-dessous. Une fois l'espaceur en place, sélectionnez More, puis Dehydrate, entrez la température désirée et pressez Start. Vous pouvez régler la température entre 105°F et 225°F. Lorsque le mode Dehydrate est en marche, la fonction d'arrêt automatique au bout de 12 heures est désactivée.

Espaceur de porte à utiliser en cours de déshydratation.



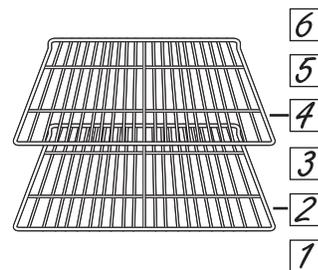
- Consultez des livres et des ressources en ligne pour la façon appropriée et sûre de déshydrater des aliments.
- Déshydrater à une température trop élevée peut empêcher l'intérieur des aliments de sécher suffisamment.
- Déshydrater à une température trop basse ou trop lentement peut favoriser la croissance de micro-organismes et mener à du gaspillage ou des maladies d'origine alimentaire.
- Ne vous fiez pas à l'aspect ou la texture extérieurs, vérifiez l'intérieur des aliments pour vous assurer qu'ils sont suffisamment secs.
- Le durée de la déshydratation varie selon la condition initiale et la quantité de l'aliment, l'humidité ambiante, le réglage de la température, etc. Des morceaux d'aliment plus petits et plus minces vont se déshydrater plus rapidement.
- Pour les meilleurs résultats dans le mode de déshydratation, utilisez des grilles de petites dimensions pour permettre à l'air d'atteindre les aliments par tous les côtés. Ces grilles pourront se placer directement sur la grille du four. Pour déshydrater des purées, vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou des toiles de cuisson en silicone.

- Il est normal d'apercevoir de l'humidité sur l'intérieur des surfaces du four lors de la déshydratation.
- Certains aliments profiteront d'un prétraitement.
- Retirez l'humidité excédentaire de l'extérieur des aliments avant la déshydratation.
- Percez, vérifiez ou coupez des aliments tels que bleuets, canneberges ou raisons avant la déshydratation.
- Séchez périodiquement les viandes pour retirer l'excès de gras pendant la déshydratation.
- Déshydrater plus de 4 grilles à la fois n'est pas recommandé.

Type d'aliment	Température recommandée (°F)	Temps de séchage prévu (heures)
Fruits	130-140	4 - 36
Herbes	105-115	2 - 18
Viande/ Charqui*	145-165	4 - 12
Légumes	125-130	3 - 24

*La viande doit être chauffée à 165°F avant la déshydratation. Consultez le site fsis.usda.gov pour plus d'informations.

Nombre de grilles durant la déshydratation	Positions de grille dans le four
1 grille	3 (plates ou extensions)
2 grille	2 (extensions) et 4 (plates)
3 grille	2 (plates), 3 (extensions) et 5 (plates)
4 grille	2 (plates), 3 (plates), 4 (plates) et 5 (plates)



Nettoyage du four – Extérieur

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

Tableau de commande

Pour verrouiller les commandes, appuyez sur  dans le coin inférieur gauche de l'écran et suivez les instructions qui s'affichent. Les instructions de déverrouillage sont affichées lorsque l'écran est verrouillé. Il est recommandé de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et

d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir. N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyant pour four sur le tableau de commande. Ils endommageraient son revêtement.

Surfaces extérieures du four

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

Si une tache persiste sur les garnitures des événements, utilisez un nettoyant abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats.

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

Surfaces peintes et de couleur noire en acier inoxydable (certains modèles)

Les surfaces peintes peuvent inclure la porte et la garniture entourant le tableau de commande. 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.

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.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser^{MC} 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 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 du four – 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, plus nettoyez-les et rincez-les.

IMPORTANT: Pour les modèles avec caméra du four dans la porte : Si la vitre de la porte n'est pas propre, la clarté de l'image de la caméra peut être affectée. Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour nettoyer correctement la vitre de la porte.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four (sauf si certifié pour four à autonettoyage), de nettoyant liquide fort, de laine d'acier ou de tampon à récurer à l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau

claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Assurez-vous que les surfaces sont à la température ambiante avant de les nettoyer.

Nettoyage à la vapeur

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

Avant d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les résidus qui se trouvent dans la cavité du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez sur l'option **More** (plus), puis sélectionnez **Steam**

Clean (nettoyage à la vapeur) et appuyez sur **Start** (mise en marche). Vous ne devriez pas ouvrir le four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur de 30 minutes pour éviter de nuire à la performance de nettoyage à la vapeur. Essuyez tout excédent d'eau et de saleté qui pourrait être resté. **REMARQUE :** L'eau qui se trouve au fond du four peut être chaude après la fin du programme.

Autonettoyage

Lisez les instructions 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. La porte du four se verrouille lorsque cette fonction est activée. Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés susceptibles de se trouver dans le four. Enlevez tous les éléments du four, mis à part les grilles émaillées (de couleur foncée). Les supports de grille à fini lustré ou argenté, la sonde thermique et tout autre ustensile de cuisson, ou tout autre article, doivent être retirés du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Fermez la porte. Si vous utilisez un four double, sélectionnez le four que vous souhaitez nettoyer. Sélectionnez l'option **More** (plus), puis **Self Clean** (autonettoyage). Choisissez la durée du nettoyage (3, 4 ou 5 heures) et appuyez sur la touche éclairée **Start** (mise en marche) à droite de l'écran. Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous souhaitez utiliser la durée par défaut, appuyez sur **Start** (mise en marche) immédiatement après avoir sélectionné la fonction **Self Clean** (autonettoyage). Le four indiquera que la porte s'est verrouillée et affichera la durée restante du programme. Appuyez sur la touche éclairée **Cancel** (annuler) à droite de l'écran si vous souhaitez arrêter le programme. Le four s'éteint automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. La porte demeure verrouillée jusqu'à ce que le four se soit refroidi. Lorsque le four a refroidi,

essuyez la cendre qui se sera formée dans le four.

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte lors du premier autonettoyage.

La saleté sur le cadre avant du four, ainsi qu'à l'extérieur du joint de la porte, doit être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude et des tampons en laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyants tels que Soft Scrub^{MD}. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé, remplacez-le.

Assurez-vous que le couvre-ampoule est en place et que la lampe est éteinte. Le mode d'autonettoyage dans un four double ne peut pas être utilisé simultanément dans les deux fours. De plus, aucun autre mode ne peut être démarré dans l'autre cavité du four pendant l'autonettoyage de l'un des deux fours.

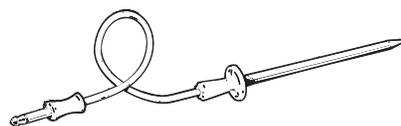
IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'un four. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

Sonde thermique

La sonde thermique peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer imbibé de savon. Laissez la sonde thermique refroidir avant de la laver. Frottez les taches rebelles avec un tampon à récurer imbibé de savon, rincez et séchez.

Pour commander des sondes thermiques additionnelles, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

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



Lampe du four

⚠ 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.

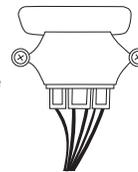
⚠ ATTENTION **RISQUE DE BRÛLURE** : L'ampoule et le couvercle en verre doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher le verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide peut causer des brûlures.

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

Porte du four

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

Avant de retirer la porte, déconnectez le faisceau de fils de la caméra en débranchant le connecteur inséré dans le bas de la porte.

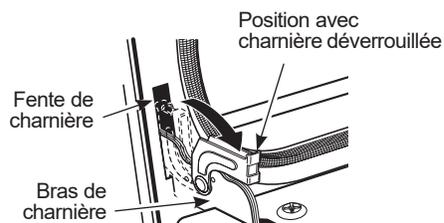


Retrait de la porte du four

REMARQUE : Le retrait de la porte n'est pas requis pour l'installation du produit mais il peut la faciliter.

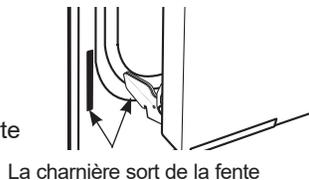
Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte du four aussi loin qu'elle le pourra.
2. Poussez les verrous de charnière vers le bas et le cadre de porte jusqu'à la position de déverrouillage. Un tournevis à lame plate peut s'avérer nécessaire. **NE SOULEVEZ PAS LA PORTE PAR LA POIGNÉE!**



3. Placez les mains des deux côtés de la porte et fermez la porte du four jusqu'à la position de retrait (environ 1 à 2 po [2,5 cm à 5,1 cm] depuis la position fermée).
4. Soulevez la porte verticalement puis vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras des charnières sortent des fentes.

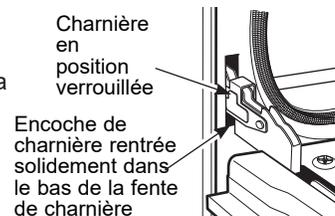
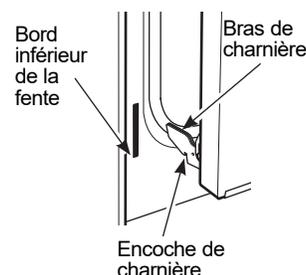
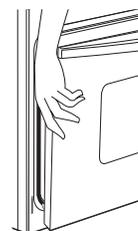
REMARQUE : La porte du four est très lourde. Assurez-vous d'avoir une prise solide avant de soulever la porte hors des charnières. Utilisez de prudence une fois la porte retirée. Ne déposez pas la porte sur sa poignée. Cela pourrait causer des bosses ou des rayures.



Remise en place de la porte du four

REMARQUE : La porte du four est très lourde. De l'aide peut s'avérer nécessaire pour soulever la porte suffisamment haut pour la glisser dans les fentes de charnière. Ne soulevez pas la porte par la poignée.

1. Soulevez la porte du four en l'agrippant de chaque côté.
2. Avec la porte dans le même angle que pour la position de retrait (environ 1 à 2 po [2,5 cm à 5,1 cm] depuis la position fermée), rentrez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.
3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte n'est pas totalement ouverte, l'encoche ne reposera pas à fond sur le bord inférieur de la fente.
4. Poussez les verrous de charnière vers le haut contre le cadre frontal de la cavité du four, jusqu'à la position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.



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

Gagnez du temps et de l'argent ! Examinez d'abord les tableaux des pages suivantes et vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler le service.

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. Consultez l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages » pour régler la température du four. REMARQUE : Ce réglage affecte les températures de la cuisson traditionnelle, de la cuisson à convection et de la cuisson à convection multiple; il n'affectera pas le rôtissage à convection, la cuisson au gril traditionnelle, la cuisson au gril à convection ou le nettoyage.
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages ».
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou sur la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages ».
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du four ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à l'option « Sabbath (sabbat) » dans 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 four a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent ainsi émettre plus souvent des clics que les anciens modèles de four, cela afin d'optimiser la cuisson, le grillage, la convection et l'autonettoyage.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur la touche Cancel (annuler) à droite de l'écran pour arrêter le programme. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que la porte se déverrouille. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	Les aliments sont trop près de l'élément.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
« F- » suivi d'un chiffre ou d'une lettre sont affichés sur l'écran ACL	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur Dismiss (effacer) sur l'écran ACL. Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'afficheur à cristaux liquide (ACL) ne fonctionne pas correctement	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.	Consultez la section « Modes de cuisson » ou « Réglages » pour assurer la bonne utilisation. Assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'écran ACL est verrouillé.	Déverrouillez l'écran en appuyant sur Unlock (déverrouiller). Si cela ne corrige pas le problème, coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'écran ACL est défectueux.	Coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle pour faire évaluer le problème.
Panne de courant, réinitialisation de l'horloge	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 (annuler), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'évent	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut automatiquement se mettre en marche.	Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1 h 30 après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection multiple).
Le four ne fonctionne pas à distance	Problèmes de routeur, pas de signal sans fil, etc.	Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil du four, veuillez appeler le 1-800-220-6899.
	Le four n'est pas connecté.	
L'image de la caméra n'est pas claire	La vitre de la porte du four est sale.	Suivez les instructions de la section Nettoyage du four pour la nettoyer correctement.
Aucune image sur l'application de la caméra	Le câble de la caméra est débranché.	Assurez-vous que le câble de caméra est branché dans le bas de la porte..

Garantie limitée du four électrique Café

ElectromenagersGE.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 cafeappliances.ca/fr/support/contact-us.

Veillez 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 d'Électroménagers GE de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil, et aide Café à améliorer ses produits en lui fournissant de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient transmises à Café, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à Café au moment de la réparation.

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

Ce que Électroménagers GE ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Dommages accidentels ou consécutifs causés par d'éventuels défauts de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.
- Les dommages au fini, tels que la rouille de surface, le ternissement ou les petites imperfections qui ne sont pas rapportés dans les 48 heures suivant la livraison.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Café n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Café. En Alaska, la garantie limitée exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile.

Dans certains États, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

Garant, États-Unis : GEAPPLIANCES, a Haier company

Louisville, KY 40225

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

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

Café Appliances 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

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

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

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

Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

Sonde thermique

Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine^{MC} pour acier inoxydable

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable

Lubrifiant à base de graphite

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

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

REMARQUE : Accédez à cafeappliances.com pour voir les nettoyants recommandés.

Service à la clientèle

Café Website

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

Aux États-Unis : cafeappliances.com Au Canada : electromenagersge.ca.

Enregistrez votre appareil

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

appareil. Aux États-Unis : cafeappliances.com/register

Au Canada : Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx

Demande de service

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

Aux États-Unis : cafeappliances.com/service

Au Canada : Electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-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 d'Café sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

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

Au Canada : Electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à cafeappliances.com/connect aux États-Unis.

Au Canada : visitez notre site Web à electromenagersge.ca

Pièces et accessoires

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

Aux États-Unis : cafeappliances.com/parts

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

Les clients au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de réparation Mabe le plus proche, visiter notre site Web à Electromenagersge.ca/fr/produits/filtres-et-accessoires

Pour nous joindre

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

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

Cafeappliances.com

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

