



DISTINCT BY DESIGN™

## Owner's Manual

# Convection Built-In Electric Wall Oven

Models: CKS70DM and CKS70DP (27" Single Oven)  
CKD70DM and CKD70DP (27" Double Oven)

### Contents

<b>Safety Information</b> .....	3	<b>Care And Cleaning</b>	
<b>Using the Oven</b>		Cleaning The Oven – Exterior .....	16
Oven Controls .....	6	Cleaning The Oven – Interior .....	17
Double Oven .....	7	Oven Racks .....	18
Settings .....	7	Probe .....	18
Sabbath .....	9	Oven Light .....	19
Oven Racks .....	10	Oven Door .....	19
Aluminum Foil and Oven Liners .....	11	<b>Troubleshooting Tips</b> .....	20
Cookware .....	11	<b>Limited Warranty</b> .....	22
Cooking Modes .....	12	<b>Accessories</b> .....	23
Probe .....	13	<b>Consumer Support</b> .....	24
Cooking Guide – Lower Oven .....	14		
Cooking Guide – Upper/Single Oven .....	15		

Write the model and serial numbers here:

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

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

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

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

---

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

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

**C A F É**

---

DISTINCT BY DESIGN™

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

### **▲WARNING** GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

### **▲WARNING** KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

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

- Do not store or use flammable materials in or near an oven, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces, causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the oven. Grease in the oven or near the oven may ignite.
- **Remote Operation** - This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside of the appliance.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

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

- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the standard racks to their stop-locks or the extension rack to its fully open position is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

### **▲WARNING** SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before self-cleaning the oven, remove shiny silver colored oven racks (on some models), the probe, any aluminum foil, and any broiler pan, grid, and other cookware. Only porcelain coated oven racks may be left in the oven.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

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

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

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

(b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

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

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

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

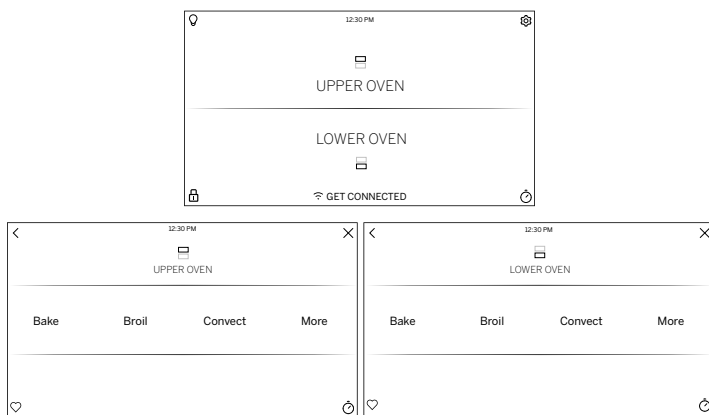
To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

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

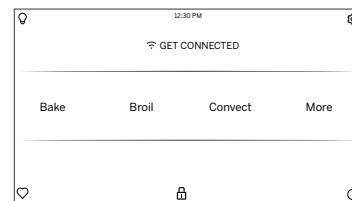
## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Oven Controls

Control graphics are representative; your oven may have alternate graphic appearances.



Double Wall Oven Main Menus



Single Wall Oven Main Menu

## Upper Oven and Lower Oven

When using a double oven you can set separate modes in each oven. The selected oven will appear above the cooking modes. **NOTE:** If using a single oven, there will not be an oven selection.

### Bake

This option allows the user to access traditional the traditional bake mode.

### Broil

Broil can be selected to access Broil Low and Broil High. See the Cooking Modes section for more information.


### Convect (upper oven only on double oven models)

This option allows you to utilize the convection system to cook in a variety of modes. See the Cooking Modes section for more information.


### More

Select this option to access the Proof, Probe, Warm, Self Clean, and Steam Clean options.



### Oven Light

To turn on or off the oven cavity lights, press the . Both cavity lights will be illuminated if using a double oven.



### Settings

Press the  to access the Settings. See the Settings section for more information.


### Favorite

This option allows the user to save their favorite cycles for easy access in the future. After selecting a cooking mode and setting the temperature and any timers, press the  to save it as a favorite for future use. After saving a cycle, press the  on the main menu to quickly access the saved mode.


## Kitchen Timer

This feature works as a countdown timer. Press the , select the amount of time for the timer to operate, and press **Start**. The oven will continue to operate once the timer countdown is complete. To turn off the timer, select the  and press **Clear**.


## Cook Time

This function counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the  during a cycle, select the amount of cooking time, and press **Start**.

## Delay Time

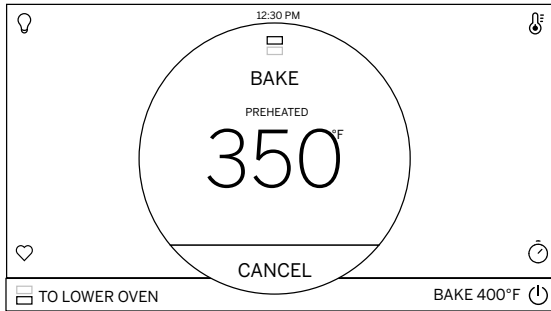
This feature delays the start time for an oven cycle. Use this feature to set a time when you want the oven to start. Select a cycle, then press the . Select the time of day for the oven to turn on and press **Start**. A cook time can also be programmed if desired.

## Wi-Fi & Remote Enable

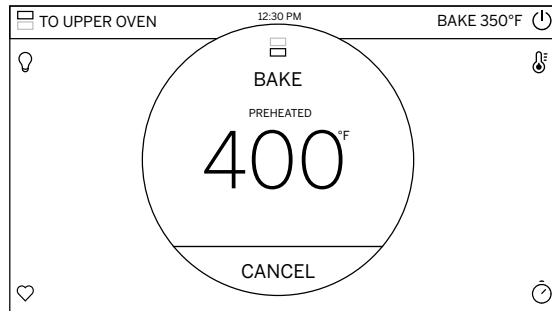
Press  GET CONNECTED to connect your oven to Wi-Fi. This option allows you to download content to your oven and control it remotely. The oven must be connected to Wi-Fi before Remote Enable can be activated. For instructions on how to connect your oven, see the Wi-Fi Connect/Remote Enable section under Settings in this manual.

# Double Oven

When using both cavities to cook, the control will allow you to switch back and forth between the upper and lower oven to review the cycle selection for each. When viewing the cooking mode screen you can access the alternate cavity by pressing on the banner at the top or bottom of the screen.




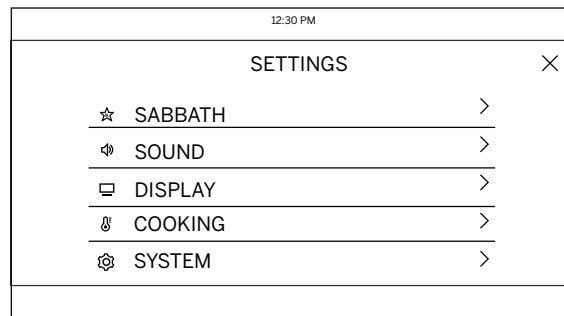
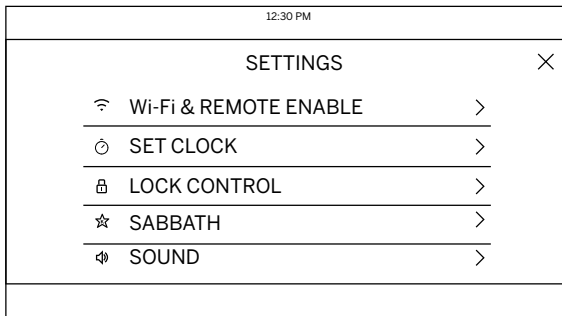
Upper Oven Bake Cycle



Lower Oven Bake Cycle


## Settings

There are numerous settings that are accessed by pressing  in the top right corner of the main screen.



Slide up and down to access all the settings

### Wi-Fi & Remote Enable

This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside. By using the Wi-Fi Connect feature, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers and cooking modes using your smartphone or tablet.\* Select the  then **Wi-Fi & Remote Enable** - follow the instructions on your oven display and phone app. It is necessary to turn on Wi-Fi before using Remote Enable on your oven.


#### Connecting your Wi-Fi Connect Enabled oven

1. Have your smart phone or tablet ready with the ability to access the internet and download apps.
2. You will need to know the password of your home Wi-Fi router. Have this password ready while you are setting up your Café oven.
3. On your smart phone or tablet, visit [cafeappliances.com/connect](http://cafeappliances.com/connect) to learn more about connected appliance features and to download the app to connect to your oven.

4. Follow the onscreen instructions in the app to connect your Café oven. When connected, your oven should show that it is connected to your home Wi-Fi network.
5. If there are issues connecting wirelessly to your oven, please visit [cafeappliances.com/connect](http://cafeappliances.com/connect) for assistance regarding oven wireless connectivity.

To connect additional smart devices, repeat steps 3 and 4.


#### Remote Starting your Oven

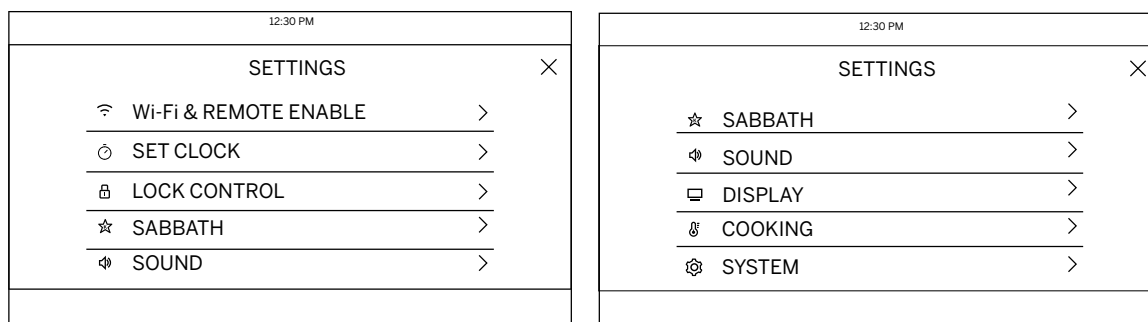
To be able to start the oven remotely once connected to Wi-Fi, press **Remote Enable** on the main menu or access **Wi-Fi & Remote Enable** in the settings menu and turn Remote Enable on. The oven can now be started remotely using a connected device. The  icon must be active to start the oven remotely. To disconnect your phone from Remote Enable, access the **Wi-Fi & Remote Enable** settings and turn Remote Enable off.

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

\* Compatible Apple or Android devices and home Wi-Fi network required.

## Settings (Cont.)

There are numerous settings that are accessed by pressing  in the top right corner of the main screen.




Slide up and down to access all the settings

### Set Clock

This feature allows you to set the clock and specifies how the time of day will be displayed. Options are for a standard 12-hour clock with AM and PM selections or 24-hour military time display.

### Lock Control

Select this option in order to lock the LCD from any undesired screen selections. To unlock the screen, press  and press **Unlock** on the next screen.

### Sabbath

Sabbath mode disables the oven lights (the oven light will not turn on when the door is opened), all sounds (the control will not beep when the screen is pressed), Convection modes, Broil modes, Warm, Proof, and all time functions. Sabbath mode can only be used with traditional Bake. This feature conforms to the Star-K Jewish Sabbath requirements. Please reference the Sabbath Mode section for more information.

### Sound

This setting screen allows you to change the volume, the end of cycle tone, and turn on or off the touch sound.

### Display

This screen shows the options for brightness, clock off, energy saver, and screen time out. Clock off will remove the clock from the display when the screen is inactive, but it will be shown after pressing the screen. The screen can be set to never time out or it can be set to shut off after 1, 5, or 10 minutes.

### Cooking

- The oven is set to Fahrenheit, however, in this setting the cooking unit can be changed to Celsius.
- Auto Recipe Conversion can be turned on in order to automatically reduce the programmed cooking temperature for Convection Bake or Convection Bake Multi. Note that this will only reduce the cooking temperature, not the baking time.
- When the 12 Hour Shut Off option is turned on, it will automatically shut off the oven after 12 hours of continuous use.
- Adjust Temperature allows the oven temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or cold and wish to change it. For double ovens, the upper and lower oven temperatures are adjusted separately. Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

### System

This screen allows you to clear your saved user data and shows the current software version.




# Sabbath



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

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

## Entering Sabbath Mode

Press the  on the main screen to access the Settings menu and scroll down to Sabbath.

## Start a Sabbath Bake

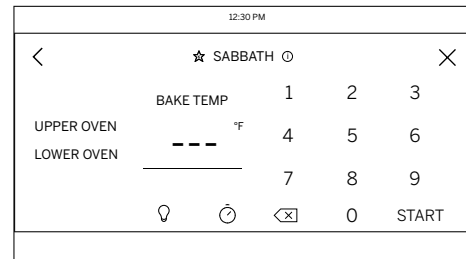
Use the keypad on the screen to enter the temperature that you would like to use for Sabbath Bake. Once the temperature is set, press the  to set the cook time for the cycle in hours and minutes. If using a double oven, you can then set the temperature and time desired for the other cavity by selecting it to the left of the temperature display. If a timer is not set, the oven will start a bake cycle during Sabbath mode and continue until Sabbath mode is turned off. You can also set whether the oven light will be on or off by pressing the  on this screen. Once you have programmed the temperature and time, press **Start**. The next screen will display the settings that you programmed for your Sabbath Bake.

## Adjusting the Temperature During a Sabbath Bake

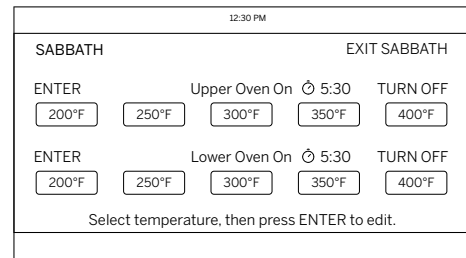
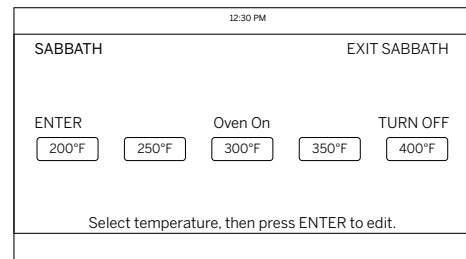
If the temperature needs to be adjusted after programming the oven for a Sabbath Bake, press one of the temperature icons displayed on the Sabbath cycle screen and press **Enter**. This will allow you to adjust the temperature for the cycle. Note that the display will not show that the oven temperature has been changed.

## Exit the Sabbath Mode

To exit Sabbath mode, either press the **X** in the upper right corner if in the programming screen, or press **Exit Sabbath** if in the cycle screen. There is also an option to turn off the cycle when on the cycle screen by pressing **Turn Off**, but your oven will still remain in Sabbath mode until you exit the mode. **NOTE:** If a power outage occurs while the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored, however the oven will return to the off state even if it was in the middle of a bake cycle when the power outage occurred.



Programming Screens



Single and Double Oven Sabbath Cycle Screens

# Oven Racks

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

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

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

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

## Extension Racks

Always pull the rack out by its upper front rail to its fully open position, when placing or removing cookware.

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

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

## To Remove An Extension Rack:

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven so that side paddles on the rack disengage from the oven support.
2. Slide the rack toward you to the bump (stop position) on the rack support.
3. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack, tilt the front end up and pull it out.

## To Replace An Extension Rack:

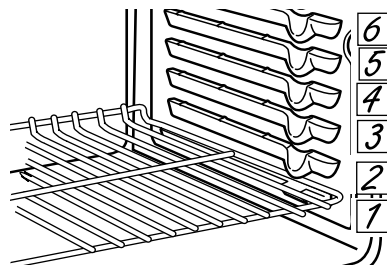
1. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack.
2. Place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push it in as far as it will go.

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

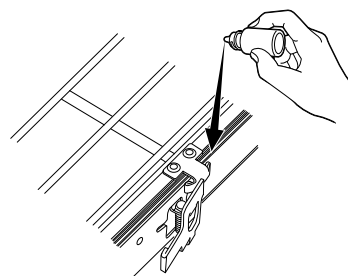
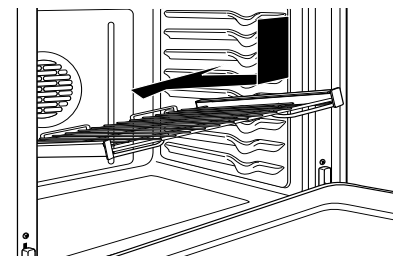
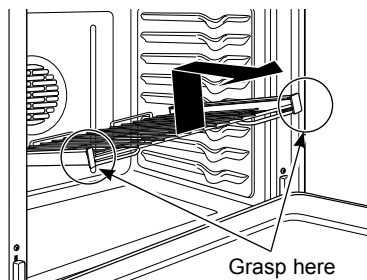
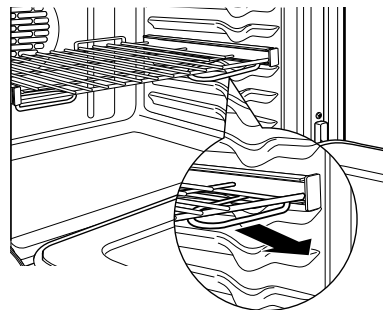
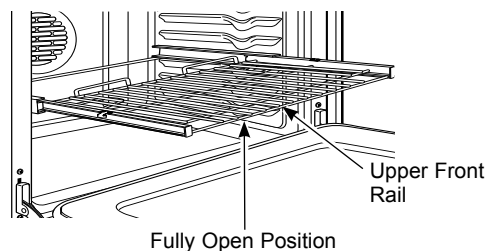
**NOTE:** Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

## To Lubricate the Paddle:

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



The number of rack positions may vary by model.



## Oven Racks (Cont.)

### Traditional Flat Racks

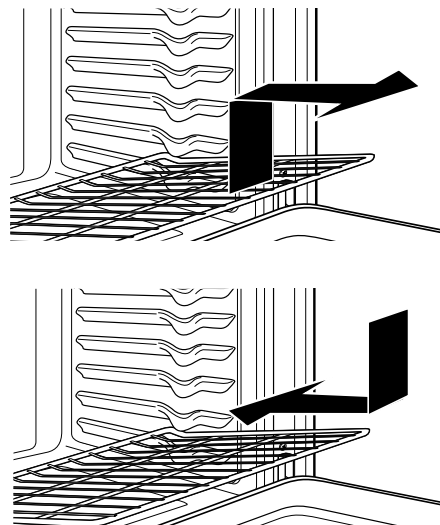
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push the rack in.

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

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



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

## Aluminum Foil and Oven Liners

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

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

## Cookware

### Cookware Guidelines

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

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

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

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

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

## Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

### Temperature Setting

When selecting a temperature, the traditional preset temperatures are shown and can be selected by scrolling horizontally and selecting the desired temperature. If you wish to cook at an alternate temperature, press the temperature in the middle of the screen and a number pad will appear so the desired temperature can be input.

### Bake

The traditional bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. To use this mode press the **Bake** option on the main menu and scroll to the desired temperature and press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

### Broiling Modes

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

Broiling can be used for foods that would typically be grilled. Adjust the rack position in order to vary the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior are desired. For best performance, center the food below the broil heating element.

### Broil

Select **Broil** on the main menu, then select **High** or **Low** depending on the amount of searing and the internal temperature that is preferred. The High setting is best for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. The Low setting is preferred for thicker cuts of meat and foods you like to be cooked all the way through. It is not necessary to preheat the oven for these modes.

### Convection Modes

These modes utilize heat from the traditional upper and lower elements combined with the convection element and consistent airflow to enhance evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion so that it automatically adjusts the amount of heat to maintain the proper temperature when using the modes with specified temperatures. Preheating is recommended for these modes.

### Convection Bake

This mode is intended for single rack baking when additional airflow is desired to enhance evenness. Select **Convect**, then **Bake**, scroll to the desired temperature, and press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

### Convection Bake Multi Rack

This mode has been designed to allow for more even cooking when multiple racks are utilized. Baking time may be slightly longer than what would be expected for a single rack. To use this mode, select **Convect**, then **Bake Multi-Rack**, scroll to the desired temperature, and press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

### Convection Roast

This mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. The utilization of all three elements and direct airflow down from the top of the oven improves browning and reduces cooking time. Check food earlier than the recipe suggests or use the probe when using this mode. To use this mode, select **Convect**, then press **Roast**, scroll to the desired temperature, and press **Start**.

### Proof

Proof mode is designed for rising (fermenting and proofing) bread doughs. Press the **More** option on the main menu, then **Proof**, then **Start**. Cover dough well to prevent drying out. Bread will rise more rapidly than at room temperature. **NOTE:** Do not use the Proof mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

### Warm

Warm mode is designed to keep hot foods at a higher temperature for up to 3 hours. To use this mode, select **More** from the main menu, then **Warm**, then press **Start**. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food other than crisping crackers, chips, or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours.

# Probe

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

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

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

## Proper Probe Placement

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

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

## Probe Usage (upper oven only on double oven models)

### To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Program the desired probe and cooking mode settings by selecting **More**, then **Probe**, then choosing the desired cooking mode. Next, choose the desired cooking temperature and select **Next**. Finally, select the desired internal food temperature and press **Start**.

### To use the probe with preheating:

1. Press the desired cook mode (Traditional **Bake**, Convection **Bake**, or Convection **Roast**) and select the desired cooking temperature.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.
4. Program the probe temperature by selecting **More**, then **Probe**, then entering the desired internal food temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200° F.

## Probe Care Guidelines

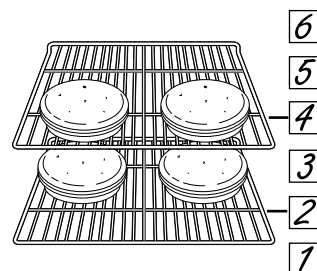
- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe input jack.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid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

# Cooking Guide – Lower Oven

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
<b>Baked Goods</b>			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Traditional Bake	2 and 4	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Traditional Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Traditional Bake	2 and 4	For foods like sugar cookies, switch food location partially through cooking for more even cooking results between racks. Ensure adequate airflow.
<b>Beef &amp; Pork</b>			
Hamburgers	Broil Hi	5	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	5	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Roasts	Traditional Bake	2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Poultry</b>			
Whole chicken	Traditional Bake	2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo Traditional Bake	3	Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Boneless chicken breasts	Broil Lo Traditional Bake	3	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Whole turkey	Traditional Bake	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Turkey Breast	Traditional Bake	2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Fish</b>	Broil Lo	5 (1/2 thick or less) 4 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
<b>Casseroles</b>	Traditional Bake	3	
<b>Frozen Convenience Foods</b>			
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Traditional Bake	2 and 4	Use shiny cookware. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.

\*When baking four cake layers at a time, use racks 2 and 4. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



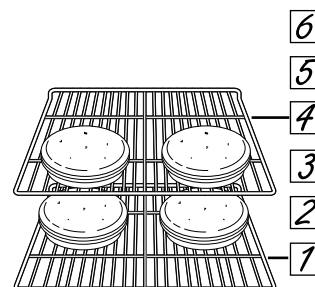
# Cooking Guide – Upper/Single Oven

The table below provides some guidelines for typical cooking modes. If you would like to use Precision Cooking modes they can be substituted for the modes shown below for applicable foods.

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
<b>Baked Goods</b>			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Convection Bake Traditional Bake	2 ext. or 3 flat	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Convection Bake Multi	1 ext. and 4 flat	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Convection Bake Traditional Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Convection Bake Traditional Bake	2 ext. or 3 flat	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Multi Rack	1 ext. and 4 flat	Ensure adequate airflow.
<b>Beef &amp; Pork</b>			
Hamburgers	Traditional Broil Hi	5	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Convection Broil Hi Traditional Broil Hi	5	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
Roasts	Traditional Bake Convection Roast	2 ext. or 3 flat	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Poultry</b>			
Whole chicken	Traditional Bake Convection Roast	2 ext. or 3 flat	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo	3 ext.	Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
	Traditional Bake Convection Roast	2 ext. or 3 flat	
Boneless chicken breasts	Broil Lo	3 ext.	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
	Traditional Bake Convection Roast	2 ext. or 3 flat	
Whole turkey	Traditional Bake Convection Roast	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Turkey Breast	Traditional Bake Convection Roast	2 ext. or 3 flat	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Fish</b>	Broil Lo	5 (1/2 thick or less) 4 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
<b>Casseroles</b>	Convection Bake Traditional Bake	2 ext. or 3 flat	
<b>Frozen Convenience Foods</b>			
Pizza on a single rack	Convection Bake Traditional Bake	2 ext. or 3 flat	Use shiny cookware.
Pizza on multiple racks	Convection Bake Multi	1 ext. and 4 flat	Use shiny cookware.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on single racks	Convection Bake Traditional Bake	2 ext. or 3 flat	Use shiny cookware.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on multiple racks	Convection Bake Multi	1 ext. and 4 flat	Use shiny cookware. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.

\*When baking four cake layers at a time, use extension rack on 1 and flat rack on 4. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



## Cleaning The Oven – Exterior

---

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

### Control Panel

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

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

---

### Oven Exterior

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

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

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

---

### Painted Surfaces and Black Stainless Steel (on some models)

Painted surfaces may include the door and trim around the control panel. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

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

---

### Stainless Steel - Excluding Black Stainless Steel (on some models)

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

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

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

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



# Cleaning The Oven – Interior

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

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

## Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water, or vinegar and water

solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

## Steam Clean Mode

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

To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Press the **More** option, then select **Steam Clean**, and press **Start** to the right of the

screen. The oven door will lock. You cannot open the door during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. At the end of the steam clean cycle the door will unlock. Wipe out any excess water and any remaining soil. **NOTE:** Water in the bottom of the oven may be hot right after finishing the cycle.

## Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks, the meat probe, and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self clean cycle. Close the door. If using a double oven, select which oven you would like to clean. Select the **More** option, then **Self Clean**. Choose a 3, 4, or 5 hour cycle, and select the illuminated **Start** pad to the right of the screen. For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. If you wish to use the default time, press **Start** immediately after selecting **Self Clean**. The oven will show that the door has locked and display the amount of time remaining in the cycle. Press the illuminated **Cancel** pad to the right of the screen if you wish to stop the cycle. The oven will turn off automatically when the self clean cycle is complete. The door will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven.

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

Soil on the front frame of the oven and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleaners such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off. When using the Self Clean Mode in a double oven, only the upper or lower oven can utilize the cycle at one time. Additionally, no other mode may be started in the alternate oven cavity while self clean is in progress.

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

## Oven Racks

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

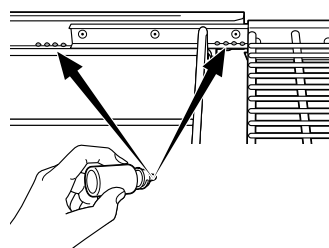
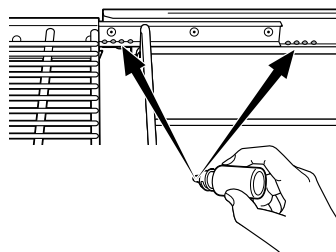
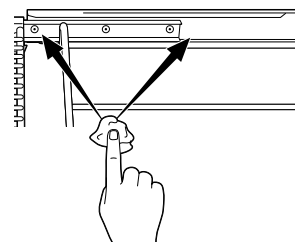
To manually clean racks, use warm, soapy water. Make sure not to wash the rack slides on an extension rack.

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

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

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

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

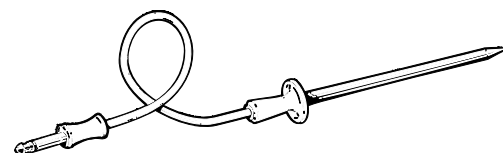


## Probe

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

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

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



# Oven Light

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

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

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

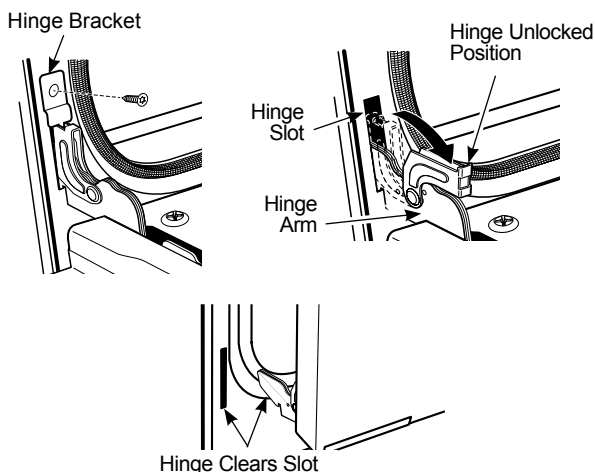
# Oven Door

## Oven Door Removal

**NOTE:** Door removal is not a requirement for installation of the product but is an added convenience.

**To remove the door:**

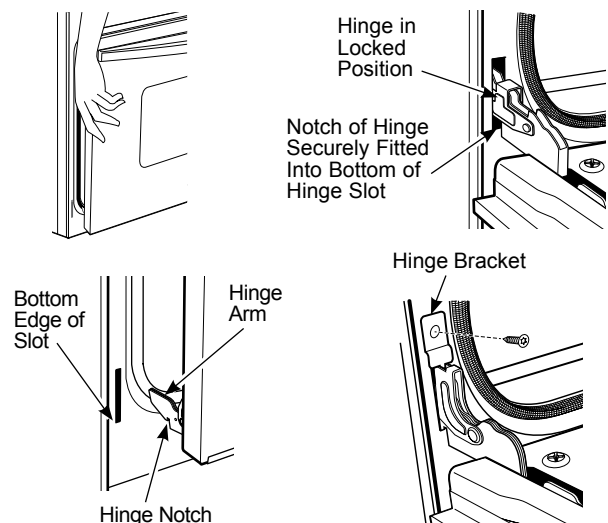
1. Open the oven door as far as it will go.
2. Remove hinge bracket (if present) from front frame and set aside. The hinge bracket must be replaced for proper door functionality when door is reinstalled.
3. Push both hinge locks down toward the door frame to the unlocked position. This may require a flat-blade screwdriver. **DO NOT LIFT THE DOOR BY THE HANDLE!**
4. Place hands on both sides of the door and close the oven door to the removal position (approximately 1"–2" [2.5 cm–5.1 cm] from the closed position).
5. Lift the door up and out until the hinge arms clear the slots. **NOTE:** The oven door is very heavy. Be sure you have a firm grip before lifting the oven door off the hinges. Use caution once the door is removed. Do not lay the door on its handle. This could cause dents or scratches.



## Replacing the Oven Door

**NOTE:** The oven door is heavy. You may need help lifting the door high enough to slide it into the hinge slots. Do not lift the door by the handle.

1. Lift the oven door by grasping each side.
2. With the door at the same angle as the removal position (approximately 1"–2" [2.5 cm–5.1 cm] from the closed position), seat the notch of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch of the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Replace hinge bracket (if present). The hinge bracket must be replaced for proper door functionality.
6. Close the oven door.



# Troubleshooting Tips ... Before you schedule service

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

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What To Do</b>
<b>My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?</b>	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. See the Cooking option under the Settings section to adjust the oven temperature. <b>NOTE:</b> This adjustment affects Traditional Bake, Convection Bake and Convection Bake Multi temperatures; it will not affect Convection Roast, Traditional Broil, Convection Broil or Clean.
<b>Food does not bake properly</b>	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Cooking option under the Settings section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
<b>Food does not broil properly</b>	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See the Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
<b>Oven temperature too hot or too cold</b>	Oven temperature needs adjustment.	See the Cooking option under the Settings section.
<b>Oven does not work or appears not to work</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Sabbath option under the Settings section.
<b>"Crackling" or "popping" sound</b>	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
<b>Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?</b>	Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, convection, and self-clean cycles.	This is normal.
<b>Clock and timer do not work</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
<b>Oven light does not work</b>	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
<b>Oven will not self-clean</b>	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.

# Troubleshooting Tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press <b>Cancel</b> on the pad to the right of the screen to stop the cycle. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the door unlocks. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
“F— and a number or letter” are displayed on LCD screen	You have a function error code.	Press <b>Dismiss</b> on the LCD screen. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, visit <a href="http://cafeappliances.com/service">cafeappliances.com/service</a> .
LCD is not functioning properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes or Settings section to ensure proper use. Ensure unit is updated to the most recent software update.
	LCD screen is locked.	Unlock the screen by pressing the <b>Unlock</b> icon. If this does not correct the issue, cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update.
	LCD is faulty.	Cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update. If issue persists, visit <a href="http://cafeappliances.com/service">cafeappliances.com/service</a> .
Power outage, clock resets	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing <b>Cancel</b> , setting the clock and resetting any cooking function.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
Fan noise	A cooling fan may automatically turn on.	This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours after the oven is turned off.
My oven door glass appears to be “tinted” or have a “rainbow” color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Different cooking modes	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake multi).
Oven will not work remotely	Router issues, no wireless signal, etc.	Please visit <a href="http://cafeappliances.com/connect">cafeappliances.com/connect</a> for assistance regarding oven wireless connectivity.
	Oven is not connected.	

# Café Electric Oven Limited Warranty

**cafeappliances.com**

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at **cafeappliances.com/service**. In Canada, please visit: **https://service.geappliances.ca/servicio/en\_CA**. Please have your serial number and your model number available when scheduling service.

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

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

**What Café will not cover:**

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

**EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES**

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

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

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a Café Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Café Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

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

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

# Accessories

---

## Looking For Something More?

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

Refer to the Consumer Support page for website information.

The following products and more are available:

### Accessories

---

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

---

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

---

XL\*\* Broiler Pan (17" x 1 ¼" x 19 1/4")

---

### Parts

---

Oven racks

---

Never Scrub Glide Rack

---

Oven elements

---

Light bulbs

---

### Cleaning Supplies

---

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

---

CeramaBryte Stainless Steel Appliance Cleaner

---

Graphite Lubricant\*\*\*

---

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

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

\*\*\*For use with Never Scrub glide racks.

# Consumer Support

---

## Café Website

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

---

## Register Your Appliance

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

In the US: [cafeappliances.com/register](http://cafeappliances.com/register)

In Canada: [https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/)

---

## Schedule Service

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

In the US: [cafeappliances.com/service](http://cafeappliances.com/service)

In Canada: [https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/)

---

## Extended Warranties

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

In the US: [cafeappliances.com/extended-warranty](http://cafeappliances.com/extended-warranty)

---

## Remote Connectivity

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

---

## Parts and Accessories

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

In the US: [cafeappliances.com/parts](http://cafeappliances.com/parts)

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

---

## Contact Us

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

In the US: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225  
[cafeappliances.com/contact](http://cafeappliances.com/contact)

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





# CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN<sup>MC</sup>

## Manuel de l'utilisateur

### Four encastré électrique à convection

Modèles : CKS70DM et CKS70DP (four simple de 27 po/68,6 cm)  
CKD70DM et CKD70DP (four double de 27 po/68,6 cm)

#### Table des matières

<b>Sécurité</b> .....	3	<b>Entretien et nettoyage</b>	
<b>Utilisation du four</b>		Nettoyage du four – Extérieur .....	16
Commandes du four .....	6	Nettoyage du four – Intérieur .....	17
Four double .....	7	Grilles de four .....	18
Réglages .....	7	Sonde thermique .....	18
Sabbat .....	9	Lampe du four .....	19
Grilles de four .....	10	Porte du four .....	19
Papier d'aluminium et protections pour four .....	11	<b>Conseils de dépannage</b> .....	20
Ustensiles de cuisson .....	11	<b>Garantie limitée</b> .....	22
Modes de cuisson .....	12	<b>Accessoires</b> .....	23
Sonde thermique .....	13	<b>Service à la clientèle</b> .....	24
Guide de cuisson – Four inférieur .....	14		
Guide de cuisson – Four supérieur/simple .....	15		

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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

## **MERCI DE PERMETTRE À CAFÉ DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER.**

---

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

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

**C A F É**

---

**DISTINCT BY DESIGN<sup>™</sup>**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer une réparation, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'un four, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur le four pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées isolantes sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées isolantes.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent les ouvertures des événements, les surfaces situées autour de ces ouvertures de même que les interstices situés autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte, sauf celle décrite dans ce manuel. Les protections pour four sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager l'électroménager ou provoquer un risque d'électrocution, de la fumée ou un incendie.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre ou les tableaux de commande. Cela pourrait entraîner un bris du verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des blessures par coupure pourraient en résulter.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température interne de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DU FOUR

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

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans ou à proximité du four, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou à proximité du four peut s'enflammer.
- **Fonctionnement à distance** – Cet appareil 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 de cet appareil.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant la cuisson, étouffez les flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force. L'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage peut provoquer la projection d'un jet de flammes. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

### ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse située dans le four peut s'enflammer.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la poignée isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirer les grilles standard vers leurs butées d'arrêt, ou la grille coulissante jusqu'à sa position d'ouverture complète, est pratique pour soulever les plats lourds. Cela permet également de se protéger contre les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson, des pierres de cuisson ou à pizza, du papier d'aluminium ou d'autres types de protection sur la sole du four. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.

### ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

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

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant de lancer la fonction d'autonettoyage, retirez les grilles de four de couleur argentée brillante (sur certains modèles), la sonde, toute feuille d'aluminium et toute lèchefrite, grille et autres ustensiles de cuisine. Les grilles de four à revêtement de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de faire fonctionner le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.

## 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 la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou de revêtement protecteur pour four sur aucune des parties internes ou externes du four.

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

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

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

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

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

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

Pour vous assurer de ne pas endommager le fini de l'appareil lorsque vous enlevez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

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

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Commandes du four

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



Menus principaux du four encastré double

Menu principal du four encastré 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.

### Convect (convection) (four supérieur uniquement sur les modèles à four double)

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.

### More (plus)

Sélectionnez cette option pour accéder aux options Proof (fermentation), Probe (sonde thermique), Warm (maintien 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 **Start** (mise en marche). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur , puis sur **Clear** (effacer).

## Cuisson minutée

Cette fonction décompte la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est terminée. Appuyez sur pendant un programme, sélectionnez la durée de la cuisson, puis appuyez sur **Start** (mise en marche).

## Cuisson différée

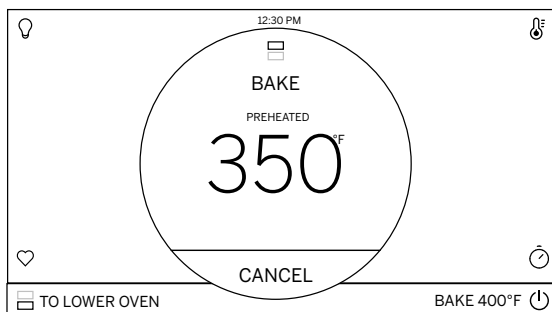
Cette fonction retarde le démarrage d'un cycle de cuisson. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Sélectionnez un programme, puis appuyez sur . Sélectionnez l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche et appuyez sur **Start** (mise en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

## 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.




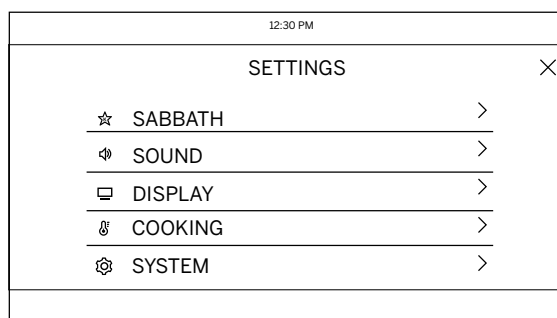
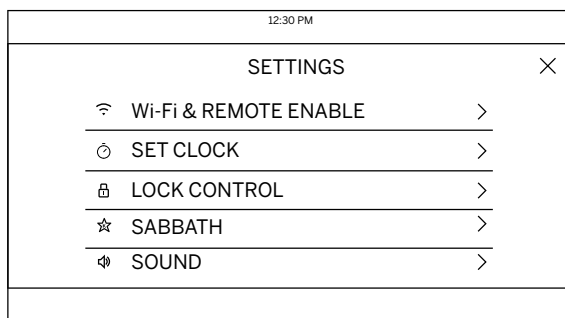
Programme de cuisson du four supérieur



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 Café.
3. Sur votre téléphone intelligent ou tablette, visitez le site à [cafeappliances.com/connect](http://cafeappliances.com/connect) pour en savoir plus sur les caractéristiques des appareils connectés et pour télécharger l'application correspondant à votre four.
4. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four Café. Une fois connecté, votre four devrait indiquer qu'il est connecté au réseau Wi-Fi de votre maison.

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

5. Si vous avez des problèmes à vous connecter sans fil à votre four, veuillez visiter [cafeappliances.com/connect](http://cafeappliances.com/connect) pour obtenir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.


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

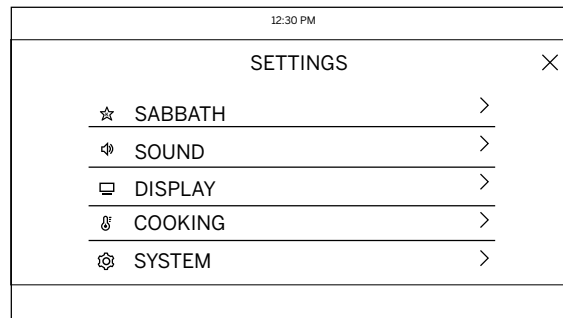
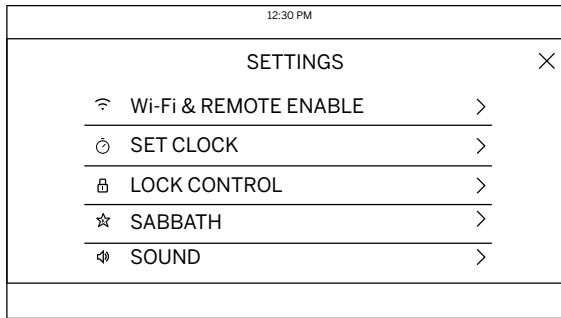
#### Mise en marche à distance de votre four

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.

## 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 de Star-K (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, d'économie d'énergie et de mise en veille de l'écran. 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. L'écran peut être réglé pour ne jamais s'éteindre ou pour s'éteindre après 1, 5 ou 10 minutes.

### 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.




# 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 de Star-K (sabbat juif).

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

## 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. Vous pouvez également définir si l'éclairage du four sera allumé ou éteint en appuyant sur  sur l'écran. 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.

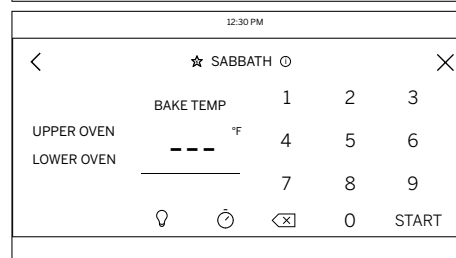
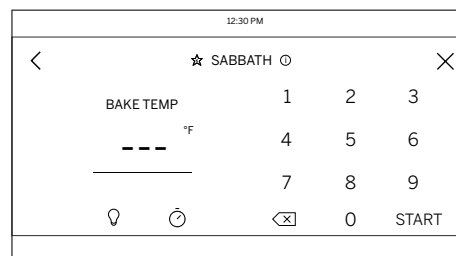
## Réglage de la température du four pendant une cuisson en mode sabbat

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.

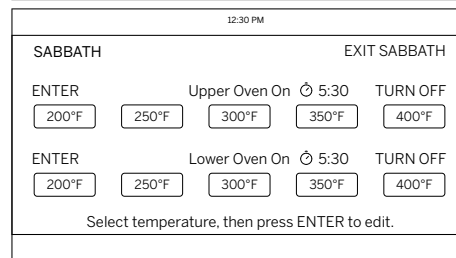
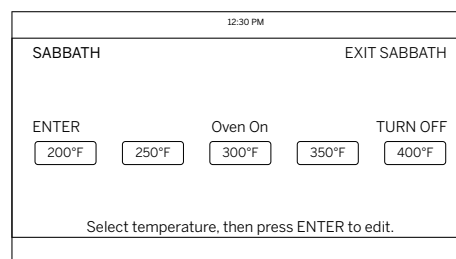
## Quitter le mode sabbat

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



Écrans de programme de cuisson en mode sabbat pour four simple et double

## Grilles de four

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

Lorsque vous cuisinez avec plusieurs casseroles et de nombreuses grilles, assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 1 ½ po (3,8 cm) entre les casseroles pour favoriser une bonne circulation d'air.

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

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

### Grilles coulissantes

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

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

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

### Pour retirer une grille coulissante :

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

### Pour remettre en place une grille coulissante :

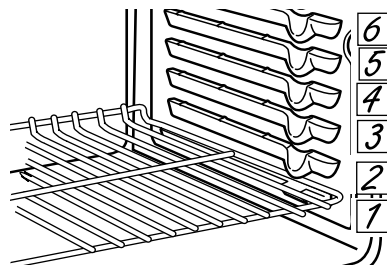
1. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
2. Placez l'extrémité arrondie de la grille (crans d'arrêt) sur les supports du four, soulevez son extrémité avant et poussez la grille aussi loin que possible.

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

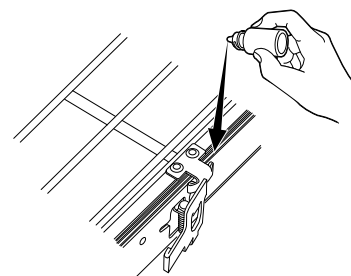
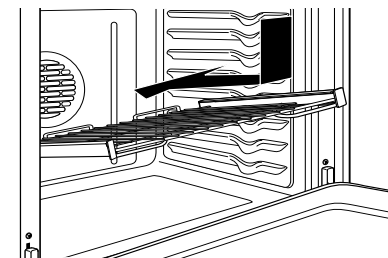
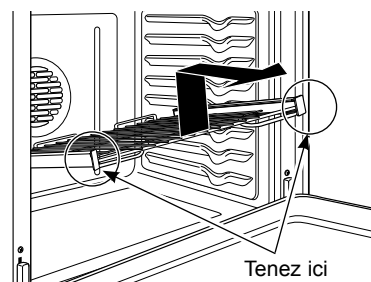
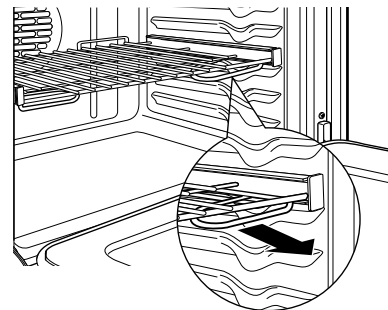
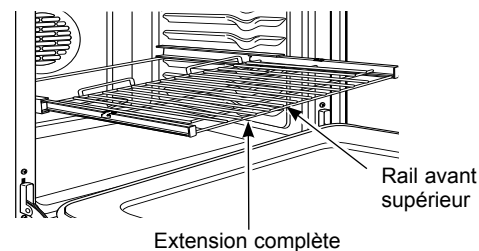
**REMARQUE :** L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à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



Le nombre de positions de grille peut varier selon le modèle.



## Grilles de four (suite)

### Grilles plates traditionnelles

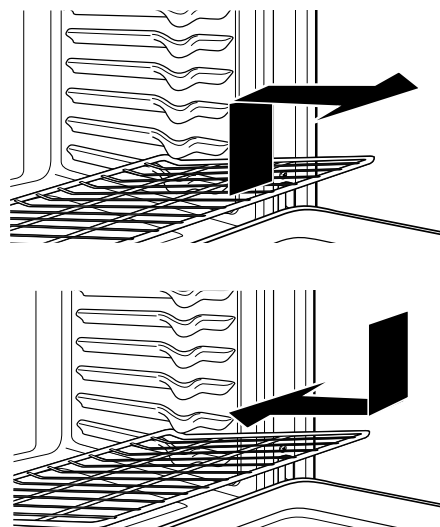
Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.

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

Pour remettre une grille, 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.



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

## Papier d'aluminium et protections pour four

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

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

## Ustensiles de cuisson

### Directives relatives aux ustensiles de cuisson

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

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

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

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

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

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

## Modes de cuisson

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

### Réglage de la température

Lors du choix d'une température, les températures présélectionnées s'affichent et il est possible de les sélectionner en faisant défiler horizontalement et en sélectionnant la température souhaitée. Si vous souhaitez cuisiner à une autre température, appuyez sur la température dans le milieu de l'écran et une touche numérique s'affichera pour que vous puissiez entrer la température souhaitée.

### Cuisson au four

Le mode de cuisson au four 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 de cuisson, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four) dans le menu principal et faites défiler jusqu'à la température souhaitée, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

### Modes de cuisson au gril

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

Il est possible d'utiliser la cuisson au gril pour des aliments qui habituellement seraient grillés. Réglez la position des grilles de façon à faire varier l'intensité de la chaleur sur vos aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de gril lorsque vous désirez une surface extérieure bien rôtie et un intérieur saignant. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.

### Broil (gril)

Sélectionnez **Broil** (gril) dans le menu principal, puis sélectionnez **High** (élevé) ou **Low** (bas) selon la profondeur de la cuisson et la température interne souhaitées. Le réglage élevé est idéal pour les fines coupes de viandes et/ou des aliments qui doivent rester tendres à l'intérieur. Le réglage bas est privilégié pour les coupes de viande plus épaisses et les aliments que vous souhaitez cuire complètement. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ces modes de cuisson.

### Modes de cuisson à convection

Ces modes utilisent la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs classiques combinée avec l'élément de convection et la circulation d'air constant pour améliorer la répartition uniforme de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) pour ajuster de façon automatique la quantité de chaleur et maintenir la température adéquate lors de l'utilisation des modes avec les températures spécifiées. Pour ces modes, le préchauffage est recommandé.

### Cuisson à convection

Ce mode est destiné pour une cuisson au four sur une seule grille lorsqu'une circulation d'air supplémentaire est souhaitée pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Sélectionnez **Convect** (convection), puis **Bake** (cuisson au four), faites défiler jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

### Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Ce mode a été conçu pour permettre une cuisson plus uniforme lors de l'utilisation de plusieurs grilles. La durée de cuisson peut être légèrement plus longue que celle sur une seule grille. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convect** (convection), puis **Bake Multi-Rack** (cuisson à convection avec plusieurs grilles), faites défiler jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

### Rôtissage à convection

Ce mode est destiné au rôtissage de pièces de viande sur une seule grille. L'utilisation des trois éléments et du débit d'air direct vers le bas depuis la partie supérieure du four améliore le brunissement et réduit le temps de cuisson. Lors de l'utilisation de ce mode de cuisson, vérifiez les aliments avant le temps suggéré dans la recette, ou utilisez la sonde thermique. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convect** (convection), puis **Roast** (rôtissage), faites défiler jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche).

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

### 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.

# Sonde thermique

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

## Positionnement de la sonde thermique

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

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

## Utilisation de la sonde thermique (four supérieur uniquement sur les modèles à four double)

### Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du four.
3. Programmez la sonde souhaitée et les paramètres de mode de cuisson en sélectionnant **More** (plus), puis **Probe** (sonde thermique) et choisissez le mode de cuisson désiré. Ensuite, choisissez la température de cuisson souhaitée et sélectionnez **Next** (suivant). Finalement, entrez la température interne souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche).

### 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 »).
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. Programmez la température de la sonde en sélectionnant **More** (plus), puis en appuyant sur la touche **Probe** (sonde thermique) et en entrant la température interne souhaitée. La température interne maximale que vous pouvez programmer est de 200 °F (93,3 °C).

## Consignes d'entretien de la sonde thermique

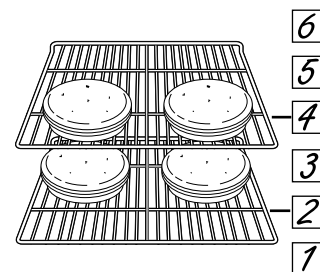
- Une sonde autre que celle fournie avec ce produit peut endommager la prise d'entrée de la sonde si elle est utilisée.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans la viande/la prise ou les en retirez.
- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant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

# Guide de cuisson – Four inférieur

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson traditionnelle	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson traditionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson traditionnelle	2 et 4	Pour des aliments comme des biscuits au sucre, déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme entre les grilles. Assurez une circulation d'air adéquate.
<b>Bœuf et porc</b>			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au grill à température élevée	5	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, sous l'élément de grill.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au grill à température élevée	5	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, sous l'élément de grill.
Rôtis	Cuisson traditionnelle	2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Cuisson traditionnelle	2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au grill à basse température Cuisson traditionnelle	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	Cuisson au grill à basse température Cuisson traditionnelle	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	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson traditionnelle	2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Poisson</b>	Cuisson au grill à basse température	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, sous l'élément de grill.
<b>Mets mijotés</b>	Cuisson traditionnelle	3	
<b>Aliments préparés surgelés</b>			
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson traditionnelle	2 et 4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

\* Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 2 et 4. Décalez les moules comme le montre l'illustration de façon à ce qu'ils ne soient pas au-dessus de l'autre.

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



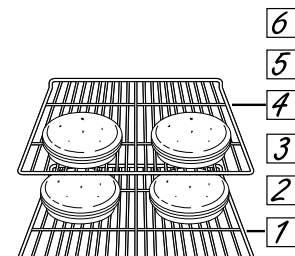
# Guide de cuisson – Four supérieur/simple

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
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)	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	2 (coulissante) ou 3 (plate)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection Grilles multiples	1 (coulissante) et 4 (plate)	Assurez une circulation d'air adéquate.
<b>Bœuf et porc</b>			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au grill traditionnelle à température élevée	5	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	Cuisson au grill à température élevée Cuisson au grill traditionnelle à température élevée	5	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	2 (coulissante) ou 3 (plate)	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 (coulissante) ou 3 (plate)	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au grill à basse température	3 (coulissante)	Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 (coulissante) ou 3 (plate)	
Poitrines de poulet désossées	Cuisson au grill à basse température	3 (coulissante)	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.
	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 (coulissante) ou 3 (plate)	
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	2 (coulissante) ou 3 (plate)	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Poisson</b>	Cuisson au grill à basse température	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.
<b>Mets mijotés</b>	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)	
<b>Aliments préparés surgelés</b>			
Pizza sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)	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	2 (coulissante) ou 3 (plate)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
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.

\* Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, utilisez une grille coulissante à la position de grille 1 et une grille plate à la position de grille 4. Décalez les moules comme le montre l'illustration de façon à ce qu'ils ne soient pas au-dessus de l'autre.

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



## 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

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

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

### Surfaces extérieures du four

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

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

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

### Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier ou de tampon à récurer à l'intérieur du four. 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) à droite de l'écran. La porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes car cela diminuerait les performances du nettoyage à la vapeur. À la fin du programme de nettoyage à la vapeur, la porte se déverrouille. 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<sup>MD</sup>. 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.

## Grilles de four

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

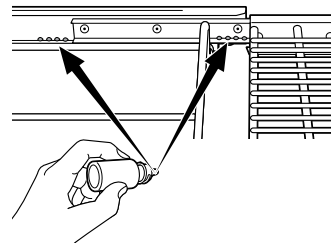
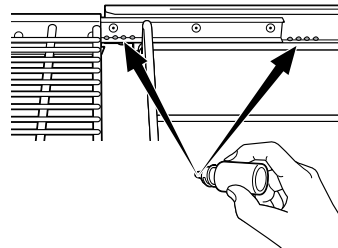
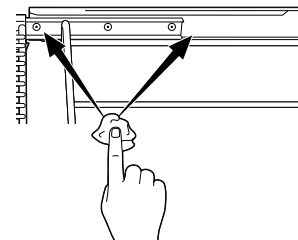
Pour nettoyer manuellement les grilles, utilisez de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de ne pas laver les glissières d'une grille coulissante.

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

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

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

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

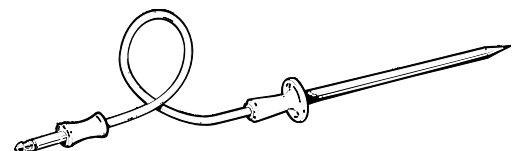


## Sonde thermique

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

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

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



# Lampe du four



**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.



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

1. Coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser un tournevis à lame plate 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

## Retrait de la porte du four

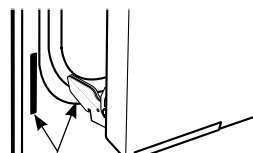
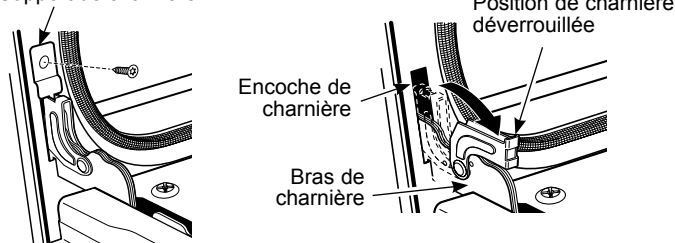
**REMARQUE** : Le retrait de la porte n'est pas une exigence pour l'installation du produit, mais est une commodité supplémentaire.

**Pour enlever la porte :**

1. Ouvrez la porte du four aussi grand que possible.
2. Retirez le support de charnière (le cas échéant) du cadre avant et mettez-le de côté. Le support de charnière doit être replacé pour assurer le bon fonctionnement de la porte lorsque cette dernière est réinstallée.
3. Poussez les deux dispositifs de verrouillage de charnière vers le cadre de la porte en position déverrouillée. Cela pourrait demander l'utilisation d'un tournevis à lame plate. **NE SOULEVEZ PAS LA PORTE PAR SA POIGNÉE!**
4. Placez les mains des deux côtés de la porte et fermez la porte du four en position de retrait (à environ 1 à 2 po [2,5 à 5,1 cm] de la position fermée).
5. Soulevez et sortez la porte jusqu'à ce que les bras de charnière soient dégagés de leurs encoches.

**REMARQUE** : La porte du four est très lourde. Assurez-vous de bien tenir la porte avant de la soulever pour la faire sortir des charnières. Faites attention une fois que la porte a été enlevée. Ne posez pas la porte par terre sur sa poignée. Cela pourrait la bosseler ou l'égratigner.

Support de charnière

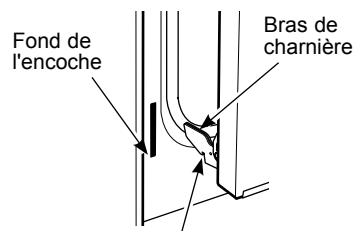
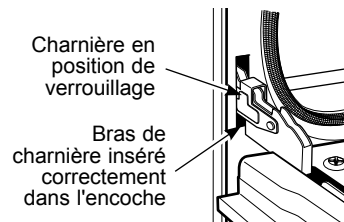
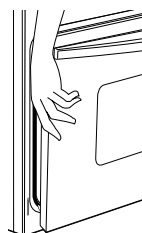


La charnière sort de son encoche

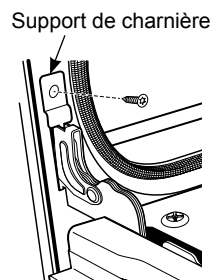
## Remise en place de la porte du four

**REMARQUE** : La porte du four est très lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide afin de la soulever assez haut pour la faire glisser dans les encoches de charnière. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

1. Soulevez la porte du four en la saisissant de chaque côté.
2. En tenant la porte au même angle que la position de retrait (environ 1 à 2 po [2,5 à 5,1 cm] de la position fermée), placez le bras de charnière dans le fond de l'encoche de la charnière. Les bras de charnière doivent être bien en place, dans le fond des encoches.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les bras des charnières ne reposent pas correctement au fond des encoches.
4. Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.
5. Remettez en place le support de charnière (le cas échéant). Le support de charnière doit être remplacé pour assurer le bon fonctionnement de la porte.
6. Fermez la porte du four.



Encoche du bras de charnière



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

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

Problème	Causes possibles	Solutions
<b>Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?</b>	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. Consultez l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages » pour régler la température du four. <b>REMARQUE</b> : 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.
<b>Les aliments ne cuisent pas correctement</b>	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages ».
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
<b>Les aliments ne grillent pas correctement</b>	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.
<b>Température du four trop chaude ou trop froide</b>	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages ».
<b>Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner</b>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation 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 ».
<b>Bruits de crépitement ou de craquement</b>	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
<b>Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?</b>	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.
<b>L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas</b>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
<b>La lampe du four ne fonctionne pas</b>	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
<b>L'autonettoyage ne fonctionne pas</b>	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.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur la touche <b>Cancel</b> (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.
Fumée excessive en mode de cuisson au grill	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 <b>Dismiss</b> (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, visitez <a href="http://cafeappliances.com/service">cafeappliances.com/service</a> .
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 <b>Unlock</b> (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, visitez <a href="http://cafeappliances.com/service">cafeappliances.com/service</a> .
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 <b>Cancel</b> (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'événement	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut automatiquement se mettre en marche.	Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1 h 30 après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
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.	Veillez visiter <a href="http://cafeappliances.com/connect">cafeappliances.com/connect</a> pour obtenir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.
	Le four n'est pas connecté.	

# Garantie limitée du four à micro-ondes Café

## cafeappliances.com

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par un technicien qualifié. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez [cafeappliances.com/service](https://cafeappliances.com/service). Au Canada, veuillez visiter : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/). Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

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

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

### Ce que Café ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

### EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

**Garant : Électroménagers GE, une entreprise de Haier**

Louisville, KY 40225, États-Unis

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

# Accessoires

---

## Vous manquez de quelque chose?

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

Reportez-vous à la page du service à la clientèle pour obtenir les informations sur le site Web.

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

### Accessoires

---

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

---

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

---

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

### Pièces

---

Grilles de four

---

Grille coulissante Never Scrub

---

Éléments de four

---

Ampoules

### Fournitures de nettoyage

---

Lingettes CitruShine<sup>MC</sup> pour acier inoxydable

---

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable CeramaBryte

---

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).

\*\*\* À utiliser avec les grilles coulissantes Never Scrub.

## Service à la clientèle

---

### Site Web de Café

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

Aux États-Unis : [cafeappliances.com](http://cafeappliances.com). Au Canada: [cafeappliances.ca/fr](http://cafeappliances.ca/fr).

---

### Enregistrez votre appareil

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

Aux États-Unis : [cafeappliances.com/register](http://cafeappliances.com/register)

Au Canada : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/)

---

### Demande de service

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

Aux États-Unis : [cafeappliances.com/service](http://cafeappliances.com/service)

Au Canada : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/)

---

### Garanties prolongées

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

Aux États-Unis : [cafeappliances.com/extended-warranty](http://cafeappliances.com/extended-warranty)

---

### Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à [cafeappliances.com/connect](http://cafeappliances.com/connect).

---

### Pièces et accessoires

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

Au Canada : [cafeappliances.ca/fr](http://cafeappliances.ca/fr)

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

---

### Pour nous joindre

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

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

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

