



DISTINCT BY DESIGN™

Owner's Manual

30" Built-In Electric Steam Oven

Models: CMB903P2NS1

Contents

Safety Information	3	Care And Cleaning	
Using The Oven		Oven Exterior	19
Before You Start	5	Oven Interior	19
Oven Keypad	6	Water Discharge	20
Oven Controls	7	Probe	20
Traditional Cooking Modes	10	Cookware & Reservoir	20
Steam Cooking Modes	11	Oven Racks	20
Timed Cooking	13	Oven Doors	21
Probe	14	Oven Light Replacement	21
Recipe Function	16	Troubleshooting Tips	22
		Limited Warranty	25
		Accessories	26
		Consumer Support	28

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label on the front of the oven behind the oven door.

Français

Pour obtenir une version française de ce manuel d'instructions, visitez notre site cafeappliances.com.

Español

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

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.
- 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.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces, causing severe burns.

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.

▲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 OVEN CLEANING SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Before You Start

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.

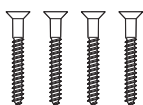
NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Parts and Accessories Included

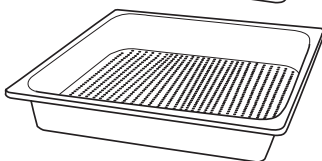
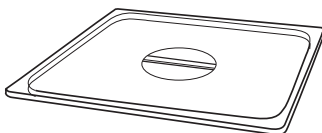
The following parts and accessories are included for use with this steam oven. **NOTE:** the solid pan, perforated pan and lid, and set of deep pans and lids are designed for use in the steam cook and steam reheat modes. Temperatures above 300°F can damage this cookware.



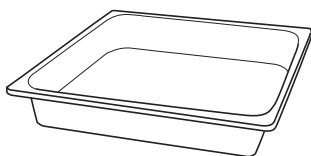
4 Mounting Washers



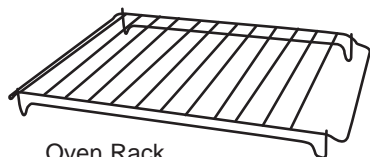
4 Mounting Screws



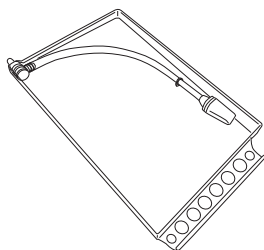
Perforated Pan with Lid



Solid Pan



Oven Rack



Reservoir with Inlet Tube

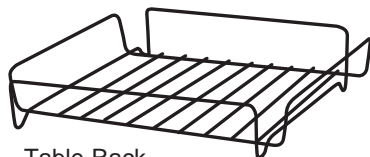


Table Rack

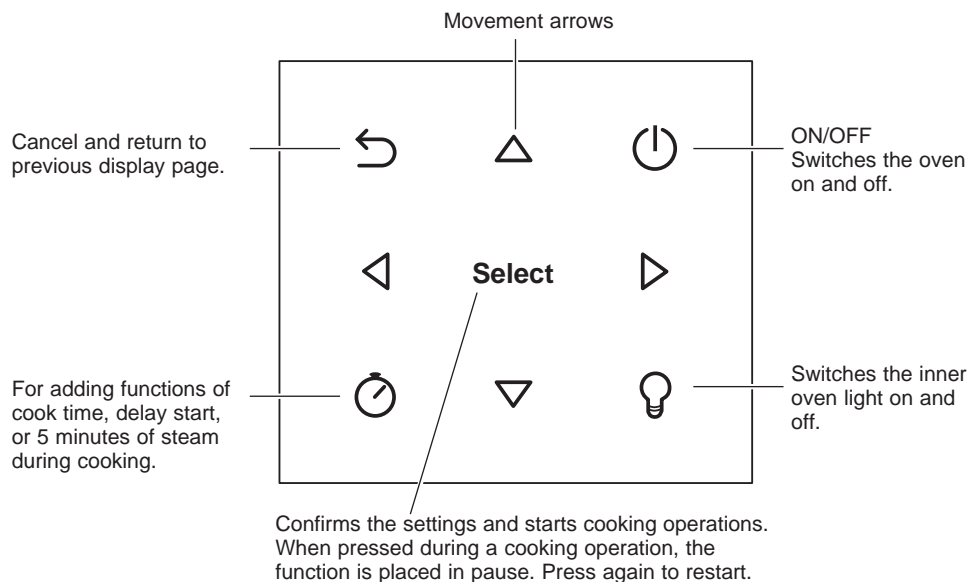


Temperature Probe and Probe Plug (not shown)

Conditioning the Oven

- Remove all internal packaging.
- The oven should be thoroughly cleaned with soap and water and carefully rinsed.
- It is important that you condition the oven before using it for cooking and baking.
- Conditioning will burn off any manufacturing residue and ensure you get the best results from the start. There will be a distinctive smell and a small amount of smoke during conditioning. This is normal, but make sure the kitchen is well ventilated.
- Heat the oven for 30 minutes at the maximum temperature. Use the Convection Bake function without accessories in the oven.
- Before using the accessories for the first time, clean them carefully with hot water, dishwashing liquid and a soft cloth.
- Consider recycling options for your appliance packaging material.

Oven Keypad



To operate the keypad, press gently. The keypad will not work if more than one key is pressed at the same time or if the press is too quick.

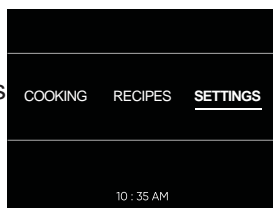
First Use

When using your oven for the first time, you will be prompted to enter user settings for:

- Time
- Date
- Language
- Temperature measurements

These settings can be modified at any time by accessing the settings menu.

From the home screen, press ◀▶ to select **SETTINGS**. Then press **SELECT**. To access the **SETTINGS** menu, no other functions can be in progress.



Settings

In the **SETTINGS** menu, press ◀▶ or ▲▼ to select the setting you want to change and then press **SELECT**.

Language

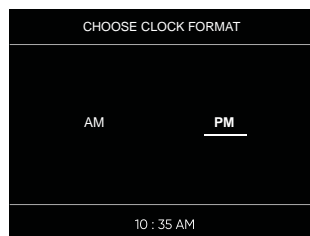
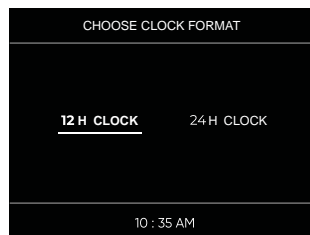
Press ▲▼ to choose from available language options. Press **SELECT**.

Temperature

Press ◀▶ and ▲▼ to choose from available temperature units. Press **SELECT**.

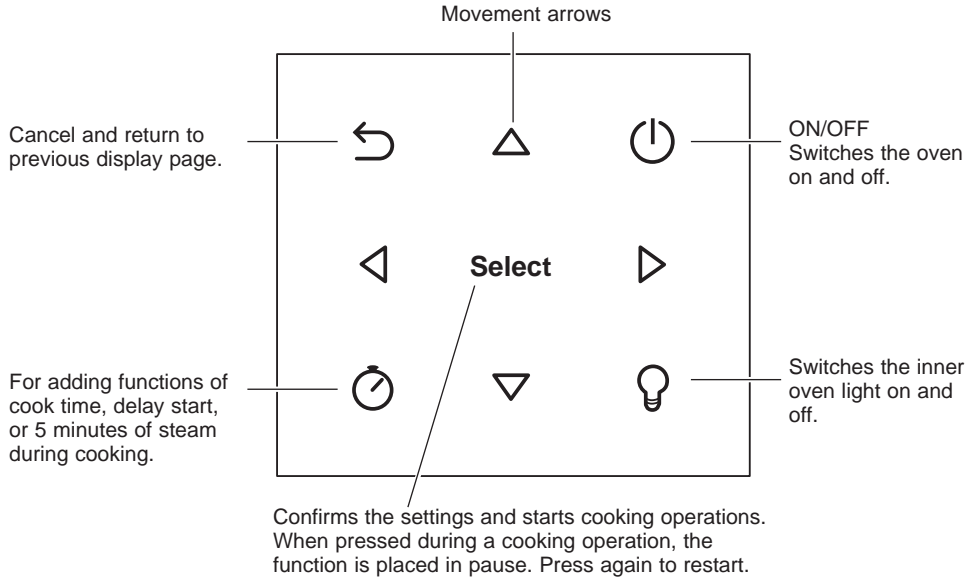
Clock

Press ◀▶ to choose from available time settings. Press **SELECT**. Press ◀▶ to choose am or pm. Press **SELECT**. Set the time by pressing ▲▼ and **SELECT**.



Date

Press ▲▼ to choose from the available date options:
 Day.Month.Year
 Year.Month.Day
 Month.Day.Year
 Press **SELECT** to confirm your selection.



1. Oven ON/OFF

Press to switch the oven on and off. After switching the oven off, the fan may continue to operate until the oven has cooled.

2. Traditional Cooking Modes

Traditional cooking modes use heat from the oven elements and do not rely on steam as their main method of cooking your food. Your oven has four traditional cooking modes - convection bake, convection roast, convection broil, and broil. The convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode.

From the **TRADITIONAL COOKING** menu, navigate to the desired mode using the arrow keys on the keypad and press **SELECT**. Adjust the temperature with the arrows, if desired, and press **SELECT** to start. If no changes are made on this screen, the oven will start automatically in approximately 10 seconds using the displayed temperature. When the mode has started, the display will update to display the mode, set temperature, and current oven temperature while preheating.



The oven will beep briefly when fully preheated and the display will update, no longer showing two temperatures. The cooking mode can be paused at any point by pressing **SELECT**. Press key repeatedly from a pause to cancel the cooking mode and return to the mode menu. Alternatively, use the power button to quickly exit a cooking mode and return to the clock screen. The cooking temperature can be adjusted while in a cooking mode by using the arrow keys.

Adding 5 Minutes of Steam

Traditional cooking modes will display an additional indicator on the screen once the oven has heated above 212°F. This indicates the 5 minute added steam feature is available for use. Be sure to have water in the reservoir when planning to use this feature. To initiate the 5 minute added steam feature, press the and use the arrows to navigate to the or 5 minute steam. The **SELECT** key will start a 5 minute duration of steam being added to the traditional cooking mode. When the 5 minutes has passed, the steam will stop, and the traditional cooking mode will continue without steam. Once a 5 minute steam cycle has been initiated, it cannot be cancelled. Other features accessed through the cannot be started during a 5 minute steam cycle.

Oven Controls (Cont.)



3. Steam Cooking Modes:

Steam cooking modes use steam along with the oven elements as the main method of cooking your food. Your oven has three steam cooking modes - steam cook, steam reheat, and steam convection.

4. Steam Clean:

This mode uses 15 minutes of steam to loosen grease and food that may have dripped or baked onto the oven cavity to allow for easier cleaning.

5. Timed Features:

The allows access to several timed features. Not all timed features are available at all times. The 5 minute steam is available only during a traditional cooking mode. Cook time and delay start are options that can be used with traditional and steam cooking modes.

6. Cook Time:

Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. While in a cooking mode, press the , select **Cook Time**, use the arrow pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Select**. Cook Time can only be used with cooking modes, not steam clean.

7. Delay Start:

Used with Cook Time to delay when the oven will turn on. Press the and set a cook time. If Delay start is available for that cooking mode, you will be prompted to confirm the time of day for cooking to END. Selecting a time that is further out than the current time plus the cook time duration will result in the oven delaying the start of the cooking mode. This can be used with convection bake and the steam cooking modes.


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

8. Probe:

Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, program the cooking mode, and program the probe temperature. The probe can be used with all cooking modes. The display will update to include the actual probe temperature as well as the set temperature for the probe when it is in use.

Oven Controls (Cont.)

Turning the Oven On and Off


Press  to switch the oven on and off. When off, the oven returns to standby mode. A longer keypress may be required to wake the unit from standby mode.

After switching off the oven, the cooling fan may continue to operate until the oven has cooled down.

Selecting the Cooking Mode

From the Cooking Screen, use the arrow keys to navigate to the desired mode. Press **SELECT**.


If the temperature is correct, press **SELECT** to start cooking. If **SELECT** is not pressed within 10 seconds, the oven will begin cooking at the previously set temperature. The temperature can also be adjusted during cooking.

To cancel a cooking mode during cooking, press **SELECT** and then .





COOKING MODE	TEMPERATURE		
	MIN.*	PRESET	MAX.
CONVECTION BAKE	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C
CONVECTION ROAST	120°F 50°C	410°F 210°C	445°F 230°C
CONVECTION BROIL	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C
BROIL	120°F 50°C	445°F 230°C	445°F 230°C
STEAM COOK	105°F 40°C	210°F 100°C	210°F 100°C
STEAM REHEAT	160°F 70°C	265°F 130°C	265°F 130°C
STEAM CONVECTION	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C

*Bacteria could grow in food while it is below 140°F.

Changing the Cooking Mode

- Cooking can be paused by pressing **SELECT**. Cooking can be restarted by pressing **SELECT** again.
- To change the mode while cooking, press **SELECT** and then . Another cooking mode can be selected from the available options by pressing < >.

Changing Temperature


- From the Cooking Mode screen the temperature can be changed by pressing   and then pressing **SELECT**.
- During cooking, the temperature can be changed by pressing  .



Preheating

- When the oven is preheating, the actual temperature is displayed on the screen along with the set temperature.
- When the set temperature is reached, a beep will confirm that the oven is preheated. Only the set temperature will be displayed.

NOTE: Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.

Oven Light

- Press  to turn lights on or off.
- The oven lights will turn on automatically when the door is opened.
- When a cooking mode has started, the oven lights will turn on automatically.
- When a cooking mode is finished or canceled the light will turn off.

NOTE: The light will automatically turn off after three minutes, unless it was turned on by pressing . To turn the light back on, press  or open the door.

Traditional Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Convection Bake

The Convection Bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat from the rear element, along with air movement to enhance evenness. To use this mode, select convection bake from the traditional cooking menu, enter a temperature, and then press **SELECT**. Temperatures for cooking foods in convection bake are often set slightly lower than the same food requires in a standard bake mode. Preheating is generally recommended when using this mode.

Convection Roast

The Convection Roast mode is intended for roasting foods on a single rack. This mode uses heat from the lower, upper, and rear elements along with air movement to improve browning. It is not necessary to convert temperature. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode, or use the probe. To use this mode, select convection roast from the traditional cooking menu and then press **SELECT**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broiling Modes

Always broil with the door closed. 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.

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

The Broil Modes set to higher temperatures use intense heat from the upper element to sear foods. Use higher broil temperatures for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. The Broil modes set to lower temperatures use less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also producing surface browning. Use lower broil temperatures for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through.

Broil

The Broil mode uses heat from the upper element. To use this mode, select broil from the traditional cooking menu enter a temperature, and then press **SELECT**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Convection Broil

The Convection Broil mode uses the broil mode along with air movement for improved searing and browning. To use this mode, select convection broil from the traditional cooking menu, enter a temperature, and then press **SELECT**.

COOKWARE GUIDELINES FOR TRADITIONAL MODES

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.

OVEN RACKS

Your oven has three rack positions. For baking and roasting, position the rack so that food is approximately centered in the oven. Adjusting rack position is one way to impact cooking results.

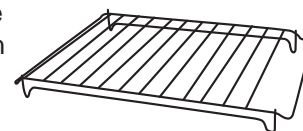
When baking with multiple pans, ensure there is at least 1½" between pans to allow sufficient space for air to flow.

Oven Racks

Your oven has a traditional flat rack.

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

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



To Remove a Rack

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

To Replace a Rack

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

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

Steam Cooking Modes

Steam cooking has numerous benefits which include retaining the nutritional value of food, along with retaining taste, structure, and color.

IMPORTANT: Before using any steam functions the water reservoir must be filled. Only water should be used in the reservoir. If the message **CHECK WATER CONTAINER** appears on the display while cooking, open the door and, avoiding hot steam that will be released, remove the reservoir. Once the door is closed the oven will go into PAUSE mode. Refill the reservoir with water and replace it. Press **SELECT** to continue cooking.

NOTE: Leave food **uncovered** in steam modes.

Cooking Tips

- To ensure that you get the best results from using the steam function, start cooking food from a cold oven. Avoid using the steam cooking function directly after using the convection oven as this will reduce the benefits of steam cooking.
- We recommend using the perforated stainless steel tray, together with the large solid pan, to get the best results when using the steam function. This allows food to be fully cooked while collecting liquid from the food in the tray.

NOTE: The steam functions will not start until the door is closed.

- To start steam cooking, select the desired steam mode from the available options by navigating with the arrow keys and then pressing **SELECT**.
- The steam cooking functions can be paused at any time by pressing **SELECT**. Press **SELECT** again for the function to start.
- The support feet on the bottom of the table top rack will help keep the hot tray off of the counter when food is removed from the oven.

NOTES:

Do NOT place cookware directly on the oven bottom.

Cookware included with the oven is designed for use in Steam Cook and Steam Reheat modes. Temperatures above 300°F can damage the cookware.

Be careful when opening the oven door after a steam mode. Steam will be emitted from the cavity. The oven cavity is sealed to keep steam inside during cooking.

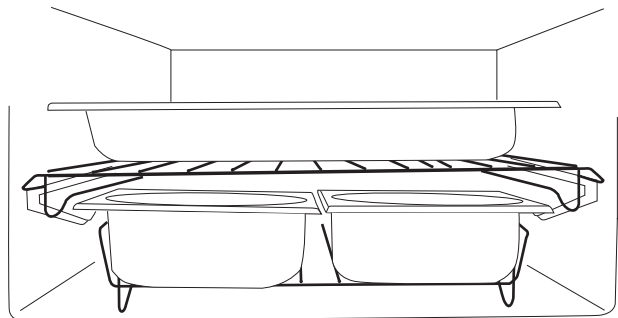
Water Discharge After Steaming

When the oven is turned off after any steam usage, there is a requirement to discharge the water in the steam system. This is to help keep the internal tubing clean and free from odors. Follow the prompts on the screen for completing the discharge cycle. Open the door. Pull out the water reservoir to the arrow symbol on the side of the tank and press the select pad. The pumps will run for 2-3 minutes, pumping water out of the steam system and back into the reservoir. Leave the reservoir in place until notified that the discharge cycle is complete. Empty the reservoir. When the oven has cooled down, dry the cavity and door with a clean towel.

STEAM COOK

This mode allows you to use steam as the main heat source for cooking your food. This function is useful for fully cooking many types of foods. Use this in place of a steam rack in a pot on a cooktop. This mode can be adjusted between 105°F and 210°F.

Larger amounts of food can be cooked in two layers during STEAM COOK mode by placing the oven rack in position 2 and using the table rack to support either the solid pan or a number of optional small pans elevated from the oven bottom. **NEVER PLACE COOKWARE DIRECTLY ON THE OVEN BOTTOM.** This configuration works in steam cook because of the heat from the steam directly contacting the food being cooked. It is NOT recommended for any other modes as they rely on heat from the elements in addition to the steam.



Steam Cooking Modes

Steam Reheat

This mode allows you to modify the temperature while steam cooking. This type of function is particularly suitable for heating pre-cooked food and for preparing ready, semi-ready meals and frozen foods from 160°F (72°C) to 265°F (130°C).

IMPORTANT: Once the functions have been completed, a water discharge request will be sent (see Water Discharge paragraph).

Steam Convection

After starting the oven, food is initially steamed. The oven will automatically transition to a convection cooking mode.

This function is particularly suited to cooking large meat and seafood dishes as well as baking bread and pastries. The recommended cooking temperature for baking bread and pastries using this function is from 370°F (180°C) to 410°F (210°C).


NOTE: If you're using this function to cook consecutive dishes, ensure that the oven has cooled before starting to cook the next dish.

5 Minute Steam Function

The 5 Minute Steam Function is for use with traditional cooking modes: Convection Bake, Convection Roast, Convection Broil, and Broil.

- Adding steam to the oven cavity will assist in keeping food tender and moist. This is ideal for cooking roasts, seafood or large meat dishes.
- Once the oven has been turned on, the 5 Minute Steam Function will only become available once the internal oven temperature has exceeded 210°F (100°C). At this point, an indication for adding 5 minutes of steam will appear on the display.

NOTE: This function is not enabled during steam cooking.

To inject steam inside the cavity, press  and select **5 Minute Steam** using < > and then press **SELECT**.

- The **5 Minute Steam** function will add steam to the oven for 5 minutes and will then return to the previously set cooking function.

COOKWARE GUIDELINES FOR STEAM MODES

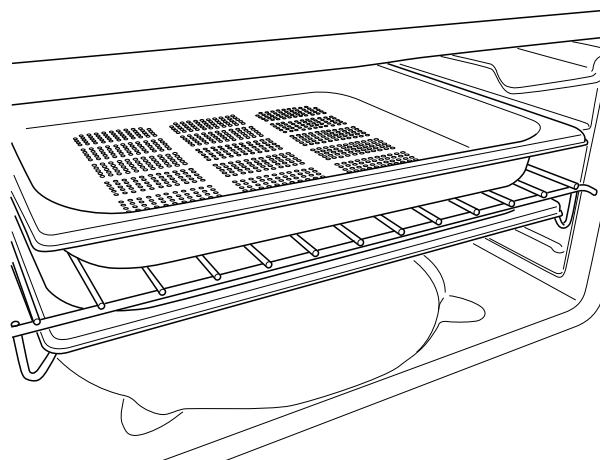
Cookware included with the oven is designed for use in Steam Cook and Steam Reheat modes. Temperatures above 300°F can damage the cookware.

The wire rack has a solid pan that can be used to collect drips from perforated pan. To remove it, lift it slightly and slide it towards you.

Perforated Tray

Your oven comes with a perforated pan for steam cooking. This pan is used on the oven rack. Use in combination with the solid pan supported under the oven rack to catch everything that drips from the food during cooking.

This tray also comes with a lid. Do not use the lid while cooking.



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.

Timed Cooking


TIMED COOKING

To use timed cooking modes, make sure the clock is displaying the correct time.

NOTE: The time functions cannot be used if the temperature probe is on. The maximum cooking time that can be set is 12 hours.

NOTE: Use the **COOK TIME** function to operate the oven for a set period of time. The oven starts immediately and switches off automatically once the time has expired.

Set a Timed Cooking Mode

1. Select the cooking mode and temperature.
2. When the cooking mode is running, press .
 - Select **COOK TIME** to set the total cooking time and press **SELECT**.
3. Cooking continues and the automatic cooking information is shown on the display:
 - Cooking mode
 - Temperature
 - End of cooking time
 - Total cooking time remaining
4. A series of beeps will indicate when the end time has been reached and the oven will automatically switch off.


Setting Start and End Times (on some cooking modes only)


Follow the instructions to set a timed cooking mode.

1. Select **DELAY START** to change the end time and press **SELECT**.

2. Change the cooking end time by pressing **▲▼** and press **SELECT**.
3. Based on the times provided for total cook time and end time, the oven will calculate the correct start time. The oven will turn on and off automatically.

NOTE: The maximum cooking time that can be set is 12 hours.

4. A series of beeps will indicate when the end time has been reached and the oven will automatically switch off. To change the cooking time and end time during cooking, or before the cooking mode has started, press , select **COOK TIME** or **DELAY START**, and change the time by pressing **▲▼** and then press **SELECT**.

To cancel during cooking, press **SELECT** and  to pause the cooking then **SELECT** and **SELECT** again to restart without the timed function.

NOTE: Changing the cooking time to 0 will end the cooking mode and turn the oven off.



Probe

⚠ WARNING

Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Recommendations for minimum safe food temperatures can be found at foodsafety.gov or IsItDoneYet.gov. Internal food temperature is frequently used as an indicator of doneness, especially for roasts and poultry. The Probe mode monitors the internal food temperature and turns the oven off when the internal food temperature reaches the programmed temperature.

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

- To avoid burns, use a kitchen glove to insert and remove the temperature probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. Removing it by pulling the cable, may cause damage.
- Make sure food is completely defrosted before using the probe.
- The temperature probe is not enabled for all modes. For example, the temperature probe function cannot be used when using the recipe function.
- If the temperature probe is inserted during a function it is not enabled for, a removal message will appear on the display.
- If the temperature probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the display.
- The temperature of the probe can be set between 104°F (40°C) and 174°F (79°C).
- The oven stores the last temperature set by the user.

Installing the Probe

The probe socket is located in the upper left corner of the oven cavity, protected by a temperature probe plug.

- Prior to turning the oven on, remove the plug and insert the probe connection all the way in.
- The probe should click into place.

NOTE: The probe may not work if it is connected when the oven is already turned on.

Keep the temperature probe plug in a safe place when using the temperature probe, as this will need to be re-inserted for use in other cooking modes.



Probe

Proper Probe Placement

After preparing the food 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

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 (see Installing the Probe).
3. Select the cooking mode and then press ▲▼ to set the oven temperature. Press **SELECT**.
4. Set the required probe temperature by pressing ▲▼ and then press **SELECT**.



5. Cooking will start and all probe cooking details appear on the screen.

- Cooking mode
- Temperature
- End of cooking time
- Total cooking time

NOTE: After cooking has started, the oven temperature can be changed at any time by pressing ▲▼.

The probe temperature setting cannot be changed once cooking as started. The maximum internal food temperature that you can set is 174°F.

6. Once the set probe temperature is reached, the oven switches off and a tone indicates that cooking is completed. For steam modes, this will prompt for a discharge cycle to be run.

Probe Care Guidelines

- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food 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.

Probe Temperatures

Use your temperature probe to accurately judge when food is cooked. The temperature probe will gauge the core temperature of the food and will stop cooking when the selected temperature has been reached.

IMPORTANT: Only use the temperature probe that has been supplied for this oven.

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

Recipe Function

The Recipe function on your oven enables you to cook without having to set the oven manually every time. By selecting a recipe, the cooking mode, temperature and time are automatically set according to the recipe selected from the menu.

PRESET RECIPES

Category	Item	Cookware	Rack Position	Quantity	Cooking Mode	Set Temp (°F)	Preheat	Cooking Time (min)	Additional Information
Reheat	Casserole	Oven Safe Dish	2	one serving	Steam Reheat	265	No	25	Increase cook time for additional servings
	Plate/M meal	Oven Safe Dish	2	one serving	Steam Reheat	265	No	20	
	Pizza	Large Solid Pan	2	up to 2 slices	Steam Reheat	265	No	10	
	Vegetable	Oven Safe Dish	2	one serving	Steam Reheat	265	No	10	
Eggs	Whole, Hard-Cooked, Large	Perforated Pan	2	up to 12 eggs	Steam Cook	212	No	21	Cook times are based on large eggs starting at refrigerator temperature. Adjust time as needed for different egg sizes. Chill eggs for 10 minutes in an ice bath after cooking.
	Whole, Medium-Cooked, Large	Perforated Pan	2	up to 12 eggs	Steam Cook	212	No	18	
	Whole, Soft-Cooked, Large	Perforated Pan	2	up to 12 eggs	Steam Cook	212	No	15	
Rice and Grains	Couscous, Pearl	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	13	Combine couscous with water in a ratio of 1:1 by volume.
	Couscous, Regular	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	4	
	Farro	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	40	Combine farro with water in a ratio of 1:1 with water by volume.
	Oats, Old Fashioned	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	7	Combine old fashioned oats in a ratio of 1:1 with water by volume.
	Oats, Steel Cut	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	28	Combine steel cut oats in a ratio of 1:1.5 with water by volume.
	Rice, Basmati	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	25	Combine rice with water in a ratio of 1:1.5 by volume.
	Rice, Jasmine	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	25	
	Rice, Long Grain, Brown	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	50	
	Rice, Long Grain, White	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	27	
	Rice, Sushi	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	25	Combine wild rice with water in a ratio of 1:1.25 by volume.
	Rice, Wild	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	50	
Quinoa	Large Solid Pan	2	up to 2 cups	Steam Cook	212	No	25	Combine quinoa with water in a ratio of 1:1 by volume.	
Breads	Loaf, Lean Artisan Style	Baking Sheet or Pan	1	1 pound loaf	Steam Convect	445	No	22	Increase cook time for larger loaves. Cook until bread reaches internal temperature of 205°F.
	Loaf, Sandwich (Enriched)	Baking Sheet or Pan	1	2 pound loaf	Steam Convect	350	No	40	Cook until bread reaches internal temperature of 190°F.
	Rolls, Dinner	Baking Sheet or Pan	1	1-2 oz rolls	Steam Convect	350	No	20	Cook until rolls reach an internal temperature of 190°F.
	Rolls, Sandwich	Baking Sheet or Pan	1	3-4 oz rolls	Steam Convect	350	No	25	Cook until rolls reach an internal temperature of 190°F.

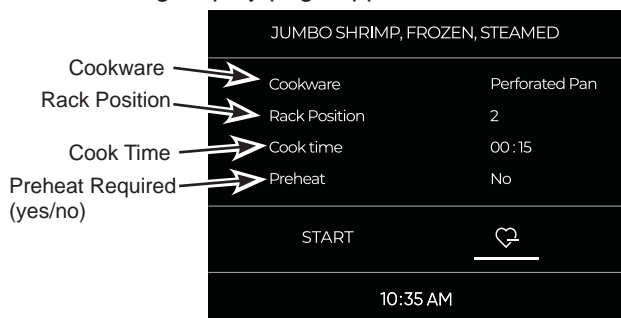
Recipe Function

Category	Item	Cookware	Rack Position	Quantity	Cooking Mode	Set Temp (°F)	Preheat	Cooking Time (min)	Additional Information
Meats and Fish	Chicken, One 6-8 oz Breast, Boneless	Baking Sheet or Pan	2	1 (6-8 oz) breast	Steam Convect	350	No	26	Cook until internal temperature reaches at least 165°F for food safety.
	Chicken, Two 6-8 oz Breasts, Boneless	Baking Sheet or Pan	2	2 (6-8 oz) breasts	Steam Convect	350	No	34	
	Chicken, Whole, 4-6 lbs	Baking Sheet or Pan	1	4-6 lb whole chicken	Steam Convect	375	No	60	
	Clams, Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	10	Cook until internal temperature reaches at least 145°F for food safety.
	Oysters, Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	13	
	Salmon Fillets, Steamed	Large Solid Pan	2	4-6 oz fillets	Steam Cook	212	No	20	
	Shrimp, Fresh/Thawed, Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	10	
	Shrimp, Frozen, Jumbo, Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	13	
	Shrimp, Frozen, Med-Large, Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	12	
	White Fish, Steamed	Perforated Pan	2	4-6 oz fillets	Steam Cook	212	No	16	
Vegetables	Asparagus Spears, Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	12	Arrange vegetables in a single layer on on pan. Cook times are based on crisp-tender doneness, adjust cook time to suit personal preferences.
	Broccoli Florets, Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	15	
	Brussel Sprouts, Halved, Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	23	
	Carrot Pieces, Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	23	
	Cauliflower Florets, Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	15	
	Green Beans, Whole, Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	20	
	Potatoes, Diced (1/2 inch), Steamed	Perforated Pan	2	up to 1 lb	Steam Cook	212	No	21	

Recipe Function

Select a preset recipe

1. Navigate to **RECIPES** and then **SELECT**.
2. Press **▲▼** to choose from **'PRESET'** or **'FAVORITES'** and then press **SELECT**.
3. Choose the type of food to be cooked by pressing **▲▼** and **SELECT**.
4. Select a recipe by pressing **▲▼** and **SELECT**.
5. The following display page appears on the screen.



6. To start cooking, press **SELECT**.
7. A series of beeps along with a message on the display will indicate that the recipe is completed and the oven will switch off.

To save a personalized recipe

When a recipe has been selected, the 'Time' can be changed and the recipe can be saved among the **'FAVORITE'** ones. This will allow you to quickly access your favorite recipes.

1. When a recipe has been selected, press **▲** and then **SELECT**.
2. Change the cooking time by pressing **▲▼** and **SELECT**.
3. By selecting **'SAVE'** and pressing **SELECT**, the recipe will be saved in the **'FAVORITES'** list of recipes.

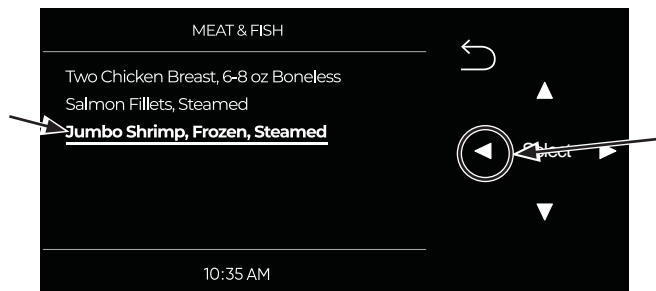
NOTE: If the time is changed and not saved immediately at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

4. To start the recipe, press **SELECT**.

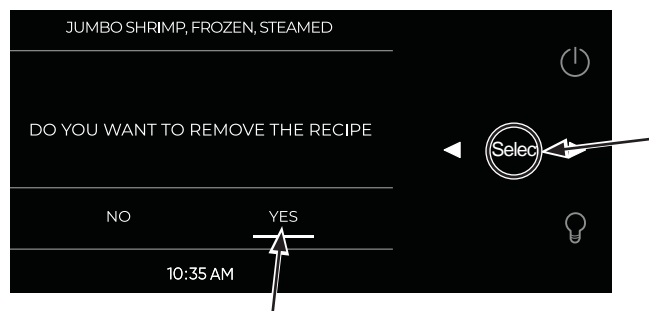


To remove a personalized recipe

1. Select a saved recipe you want to remove and press **◀**.



2. A message 'Do you want to remove the recipe' will appear on the display. Select 'Yes' and press **SELECT**.



Care and Cleaning

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

OVEN EXTERIOR

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.

Stainless Steel Surfaces

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

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

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

OVEN INTERIOR

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

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

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature. Do not use the scrubbing side of a two part sponge as it may scratch the shiny finish of the oven interior.

Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and steam at a low oven temperature.

To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Make sure there is water in the reservoir tank. Close the door. Navigate using ◀▶ to select **Steam Clean** and then press **SELECT**. To cancel, press **SELECT** and then ↶. You should not open the door during the 15 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. At the end of the steam clean cycle the control will indicate the cycle has completed. Wipe out any excess water and any remaining soil. Do not use the scrubbing side of a two part sponge as it may scratch the shiny finish of the oven interior.



Care and Cleaning

WATER DISCHARGE

This cycle is called for anytime steam has been used and the oven is turned off. The following message will appear on the display: **NEED TO DISCHARGE/OPEN THE DOOR.**

Carefully open the door as hot steam will be released. A message will appear on the display to pull the water reservoir partially out to the arrow on the side of the reservoir and press **SELECT**.

This function will take 2-3 minutes to pump water out of the internal steam circuit of the oven and into the



reservoir for disposal. Pump noises during this cycle are normal.

At the end of the discharge cycle, the message **DISCHARGE ENDED REMOVE AND EMPTY THE TANK** will appear on the display, confirming that the discharge was successful.

When the oven has cooled, you should wipe up any remaining water on the door or cavity with a dry soft cloth.

Whether or not you wish to immediately repeat a new steam cooking cycle right away, it is recommended to empty the reservoir, dry it, reinsert the reservoir, and close the door. Fill the reservoir with fresh water each time before starting a steam mode. The oven is now ready for a new cooking cycle.

IMPORTANT: If the electricity is interrupted during a steam mode, the oven requires you to complete a discharge cycle once it turns back on.

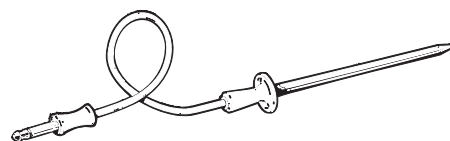
PROBE

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 steam clean cycle.

Keep the temperature probe plug in the socket in the oven when not using the temperature probe.



COOKWARE & RESERVOIR

The water reservoir, racks, pans, and lids that came with your steam oven are all dishwasher safe. However, baked on foods may require washing by hand.

Do not store soiled cookware anywhere in the oven. Always properly dispose of excess grease.

OVEN RACKS

The rack that was provided with your oven may remain in the oven during the steam-cleaning cycle without being damaged.

Care and Cleaning

OVEN DOORS

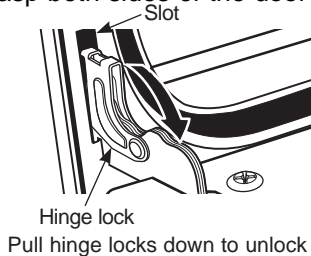
Lift-Off Oven Door

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

Do not lift the door by the handle.

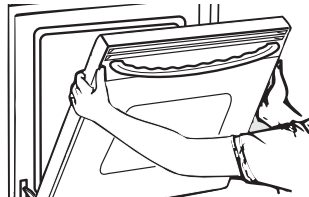
To remove the door:

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.



4. Close door to the door removal position. The door should be open approximately 3" with no obstruction above the door.

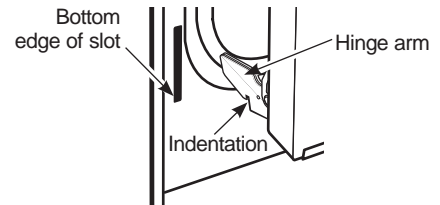
5. Lift door up and out until both hinge arms are clear of the slots.



Removal position

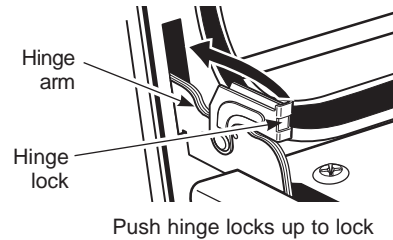
To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Starting on the left side, with the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for right side.



3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.



5. Close the oven door.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

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

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

1. Disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel.
 2. Remove oven racks.
 3. Remove the screws holding the steel frame.
- NOTE:** The glass and gasket will be loose and can fall when all of the screws are removed.
4. Remove the glass light cover, gasket, and steel frame..
 5. Remove the bulb by firmly grasping and sliding the bulb straight out until the two prongs have cleared the ceramic holder.

6. 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.
7. Align the frame, gasket, and glass in a horizontal position and rotate them into place on the oven wall, taking care not to pinch the silicone gasket seal.
8. Re-insert the screws that were previously removed.
9. Reconnect power.

Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil temperature.
	Improper rack position being used.	See the Cooking Modes section
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven does not work or appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, convection, and self-clean cycles.	This is normal.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Oven light does not work	Light bulb is broken or defective.	Call for service.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven is noisy when shut off after using steam	Discharge cycle runs two pumps to remove water from the steam system.	This is normal.
Oven will not add 5 minute steam	The temperature is too low to set a add 5 minute steam	Allow the oven to preheat hotter and reset the controls.
	Oven is in a steam mode.	Set a different cooking mode. 5 minute steam can only be set with traditional cooking modes.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
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 steam-clean again.

Troubleshooting Tips

Problem	Possible Cause	What To Do
“F— and a number or letter” flash in the display	You have a function error code.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	Check the brightness level in SETTINGS.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Cancel/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, see Conditioning 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. See Conditioning the Oven section.
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.
	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.

Notes

Limited Warranty

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. Please have your serial number and your model number available when scheduling service.

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

What Café will not cover:

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

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

cafeappliances.com/extended-warranty

Café Service will still be there after your warranty expires.

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

Accessories

Looking For Something More?

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

Refer to the Consumer Support page for website information.

The following products and more are available:

Accessories

Deep Pans and Lids (6)

Perforated Pan and Lid

Solid Pan

Oven Rack

Table Rack

Parts

Oven elements

Light bulbs

Probe

Probe plug

Reservoir

Cleaning Supplies

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

Stainless Steel Appliance Cleaner

Notes

Consumer Support

Café Website

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

Register Your Appliance

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

Schedule Service

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

Extended Warranties

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

Remote Connectivity

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

Parts and Accessories

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

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

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, visit our website at cafeappliances.com/parts

Contact Us

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

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

In Canada: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
cafeappliances.ca/contact

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Manuel D'utilisation

Four de cuisson à la vapeur électrique et encastré de 30 po

Numéros de modèles: CMB903P2NS1

Table des matières

Consignes de sécurité	3	Entretien et nettoyage	
Utilisation du four		Extérieur du four	19
Avant de commencer	5	Intérieur du four	19
Pavé tactile du four	6	Évacuation de l'eau	20
Commandes du four	7	Sonde	20
Modes de cuisson traditionnelle	10	Batterie de cuisine et réservoir	20
Modes de cuisson à la vapeur	11	Grilles du four	20
Cuisson minutée	13	Portes du four	21
Sonde	14	Remplacement de l'ampoule du	21
Fonction recettes	16	Conseils de dépannage	22
		Garantie limitée	25
		Accessories	26
		Soutien au consommateur	28

Veuillez écrire ces numéros ici :

Numéro du modèle _____

Numéro de série _____

Vous les trouverez sur l'étiquette apposée sur le
devant du four, derrière la porte.

Français

NOUS VOUS REMERCIONS D'ACCUEILLIR CAFÉ CHEZ VOUS

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et de l'esthétique qui composent chaque appareil Café, et nous pensons que vous le serez aussi. Dans cette optique, nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure la communication de renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager Café en ligne dès maintenant. Des sites web et des numéros de téléphone utiles figurent dans la section Soutien au consommateur de ce manuel d'utilisation.

Vous pouvez aussi poster la fiche de garantie pré-imprimée incluse dans l'emballage.

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel du propriétaire.
- Assurez-vous que votre électroménager est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four sauf si spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien ou réparation doit être réalisé par un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'électroménager est en cours d'utilisation. On ne devrait jamais leur permettre de grimper, s'asseoir ou se tenir sur quelque partie de l'électroménager que ce soit.
- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'articles attrayants pour les enfants au-dessus de la table de cuisson; les enfants qui grimpent sur la table pour atteindre les articles risquent de se blesser gravement.
- Utilisez uniquement des poignées sèches ; l'utilisation de poignées humides ou mouillées pourrait entraîner des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
- N'utilisez jamais cet électroménager pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent s'avérer suffisamment chaudes pour brûler même si elles sont d'une couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas à l'intérieur du four et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec celui-ci; laissez d'abord le four se refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. De possibles surfaces très chaudes sont les événements du four, les surfaces près des ouvertures et des interstices autour de la porte du four.
- Ne faites pas chauffer de contenants de nourriture fermés. La pression pourrait faire exploser le contenant et ainsi causer des blessures.
- Abstenez-vous d'utiliser tout type de papier ou de doublure pour recouvrir le fond ou toute autre partie du four, sauf indication contraire dans ce manuel. Les doublures de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de choc électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes de verre ou les panneaux de commande. Cela pourrait mener au bris du verre. Ne cuisez pas d'aliments sur du verre brisé. Une décharge électrique, un incendie ou des coupures pourraient survenir.
- Faites bien cuire la viande et la volaille à cœur ; la viande doit atteindre une température interne minimale de 71°C (160°F), la volaille, de 82°C (180°F). La cuisson à ces températures est normalement suffisante pour vous protéger des intoxications alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT

GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE FOUR

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

- Ne rangez ni n'utilisez de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cette table de cuisson. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas s'accumuler la graisse de cuisson ou autres matières inflammables sur la table de cuisson ou à proximité de celui-ci. Cette graisse pourrait s'enflammer.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES AFIN DE PRÉVENIR LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en éteignant le four (OFF) ou en utilisant un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR

- Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four. La vapeur ou l'air chauds qui s'échappent peuvent brûler les mains, la figure et/ou les yeux.
- Ne bloquez pas les événements du four.
- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Le four doit être refroidi avant de placer les grilles du four aux emplacements désirés. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la mitaine ou la manique isolantes toucher l'élément chauffant dans le four.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtisserie dans le four, suivez les directives du fabricant.
- La possibilité de tirer les grilles standard jusqu'à leur position d'arrêt, ou la grille d'extension à sa pleine position d'ouverture, constitue une commodité facilitant le soulèvement des articles lourds. Cela prévient aussi le risque de brûlure suivant le contact avec les surfaces chaudes des parois ou de la porte du four.
- Ne laissez des articles tels que du papier, des ustensiles (casseroles, etc.) ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ni tout type de papier ou de doublure sur le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU NETTOYAGE DU FOUR

- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Ce joint d'étanchéité est essentiel pour garantir l'étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint d'étanchéité.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour le four. Il faut absolument s'abstenir d'utiliser quelque nettoyeur ou enduit de protection pour four du commerce, que ce soit dans le four ou autour de n'importe quelle partie de celui-ci.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

Avant de commencer

Comment retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif de l'emballage

Avec précaution, agrippez un coin de la pellicule protectrice avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'électroménager. N'utilisez pas d'articles coupants pour retirer la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'électroménager pour la première fois.

Pour s'assurer de l'absence de dommages au fini du produit, la meilleure manière de retirer le ruban adhésif sur un électroménager neuf consiste à appliquer un détergent pour lave-vaisselle liquide domestique. Appliquez avec un linge doux et laissez imbiber.

REMARQUE : L'adhésif doit être retiré de toutes les parties. Cela sera impossible s'il est cuit.

Pièces et accessoires inclus

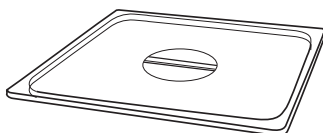
Les pièces et accessoires suivants sont inclus pour utilisation avec ce four à vapeur. **REMARQUE :** La casserole entière, la casserole perforée avec couvercle et le jeu de casseroles profondes avec couvercles sont conçus pour les modes de cuisson et de réchauffage à la vapeur. Les températures supérieures à 300 °F peuvent endommager cette batterie de cuisine.



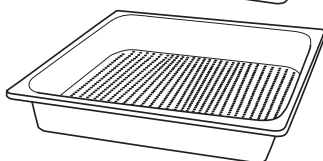
4 rondelles de montage



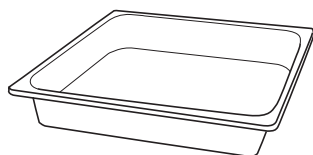
4 vis de montage



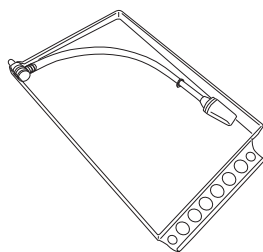
Casserole perforée avec couvercle



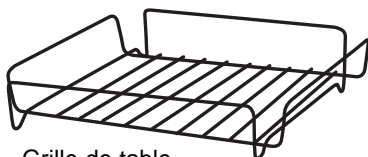
Casserole entière



Grille de four



Réservoir avec tube d'admission



Grille de table

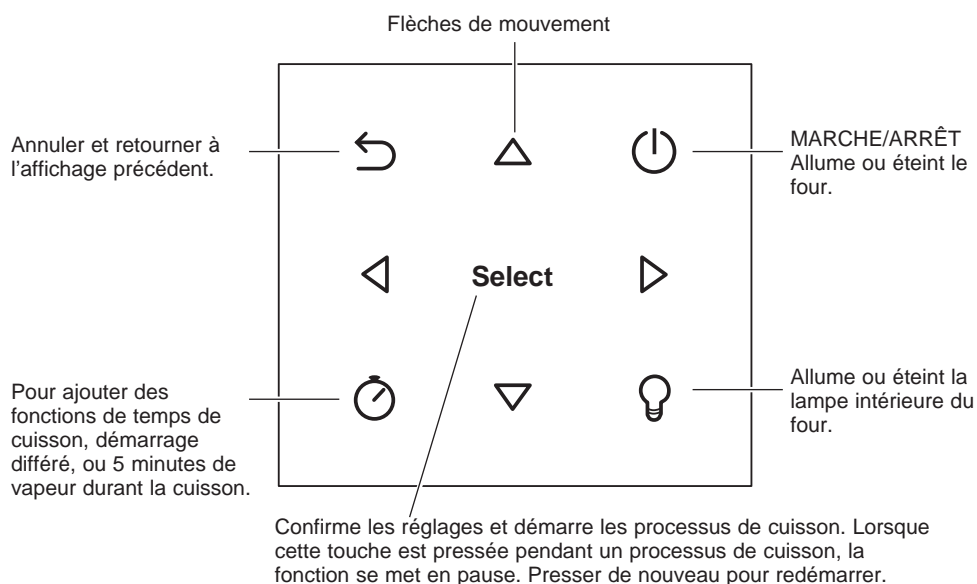


Sonde de température et bouchon de sonde (non illustré)

Conditionnement du four

- Retirez tous les emballages intérieurs.
- Le four doit être nettoyé à fond avec du savon et de l'eau puis rincé avec soin.
- Il est important de conditionner le four avant de l'utiliser pour la cuisson.
- Le conditionnement brûlera tout résidu de fabrication et vous assurera les meilleurs résultats dès le départ. Vous percevrez une odeur particulière et une petite quantité de fumée pendant le conditionnement. Cela est normal, mais assurez-vous de bien ventiler la cuisine.
- Chauffez le four durant 30 minutes à température maximale. Utilisez la fonction de cuisson par convection sans accessoires dans le four.
- Avant d'utiliser des accessoires pour la première fois, nettoyez-les avec soin dans l'eau chaude avec du savon à vaisselle liquide et un linge doux.
- Considérez les options de recyclage des matériaux d'emballage de votre électroménager.

Pavé tactile du four



Pour utiliser le pavé tactile, pressez délicatement. Le pavé tactile ne fonctionnera pas s'il y a pression de plus d'une touche simultanément ou si la pression est trop rapide.

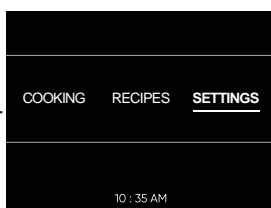
Première utilisation

À la première utilisation, on vous demandera de régler les paramètres suivants :

- Temps
- Date
- Langue
- Unités de température

Vous pouvez modifier vos réglages en tout temps en accédant au menu des paramètres.

Depuis l'écran d'accueil, pressez ◀▶ pour sélectionner **SETTINGS** (paramètres). Pressez ensuite **SELECT** (sélectionner). Pour accéder au menu **SETTINGS**, aucune autre fonction ne doit être en progression.



Settings (paramètres)

Dans le menu **SETTINGS**, pressez ◀▶ ou ▲▼ pour sélectionner le paramètre à modifier puis pressez **SELECT**.

Language (langue)

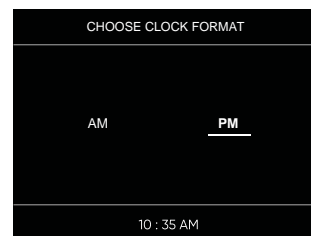
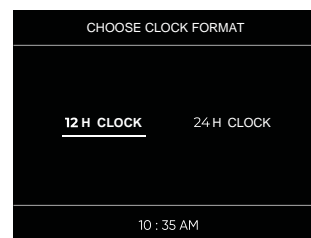
Pressez ▲▼ pour choisir une option de langue. Pressez **SELECT**.

Temperature (température)

Pressez ◀▶ et ▲▼ pour choisir une unité de température. Pressez **SELECT**.

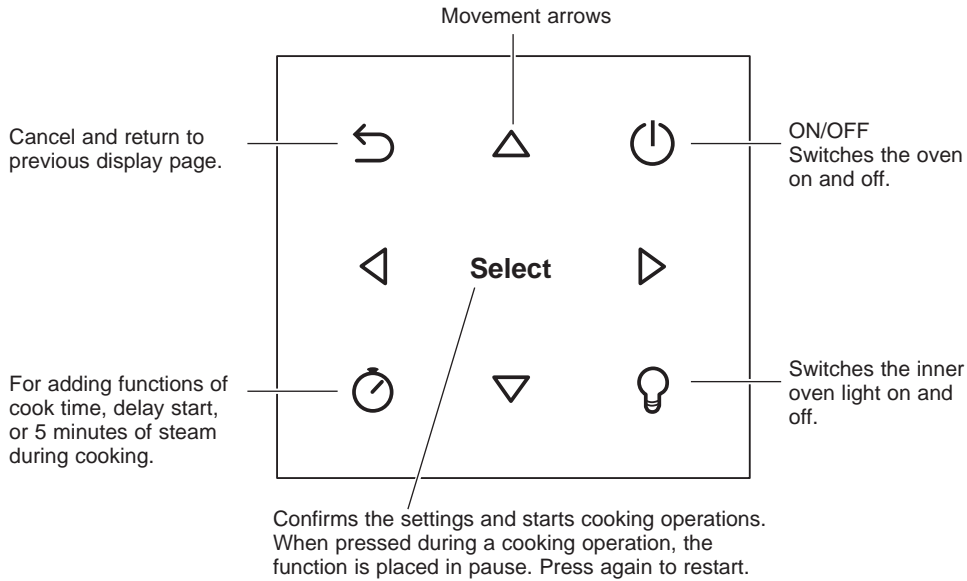
Clock (horloge)

Pressez ▲▼ pour choisir une option de temps. Pressez **SELECT**. Pressez ◀▶ pour choisir am ou pm. Pressez **SELECT**. Réglez le temps en pressant ▲▼ et **SELECT**.



Date

Pressez ▲▼ pour choisir une des options de date suivantes :
 Day.Month.Year (jour.mois.année)
 Year.Month.Day (année.mois.jour)
 Month.Day.Year (mois.jour.année)
 Pressez **SELECT** pour confirmer la sélection.



1. Oven ON/OFF

Press to switch the oven on and off. After switching the oven off, the fan may continue to operate until the oven has cooled.

2. Traditional Cooking Modes

Traditional cooking modes use heat from the oven elements and do not rely on steam as their main method of cooking your food. Your oven has four traditional cooking modes - convection bake, convection roast, convection broil, and broil. The convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode.

From the **TRADITIONAL COOKING** menu, navigate to the desired mode using the arrow keys on the keypad and press **SELECT**. Adjust the temperature with the arrows, if desired, and press **SELECT** to start. If no changes are made on this screen, the oven will start automatically in approximately 10 seconds using the displayed temperature. When the mode has started, the display will update to display the mode, set temperature, and current oven temperature while preheating.



The oven will beep briefly when fully preheated and the display will update, no longer showing two temperatures. The cooking mode can be paused at any point by pressing **SELECT**. Press key repeatedly from a pause to cancel the cooking mode and return to the mode menu. Alternatively, use the power button to quickly exit a cooking mode and return to the clock screen. The cooking temperature can be adjusted while in a cooking mode by using the arrow keys.

Adding 5 Minutes of Steam

Traditional cooking modes will display an additional indicator on the screen once the oven has heated above 212°F. This indicates the 5 minute added steam feature is available for use. Be sure to have water in the reservoir when planning to use this feature. To initiate the 5 minute added steam feature, press the and use the arrows to navigate to the or 5 minute steam. The **SELECT** key will start a 5 minute duration of steam being added to the traditional cooking mode. When the 5 minutes has passed, the steam will stop, and the traditional cooking mode will continue without steam. Once a 5 minute steam cycle has been initiated, it cannot be cancelled. Other features accessed through the cannot be started during a 5 minute steam cycle.

Commandes du four (suite)

TRADITIONAL COOKING			
<u>CONV BAKE</u>	CONV ROAST	CONV BROIL	BROIL
STEAM SELECTIONS			
STEAM COOK	STEAM REHEAT	STEAM CONV	STEAM CLEAN
10 : 35 AM			


3. Modes de cuisson à la vapeur :

Les modes de cuisson à la vapeur accompagnés des éléments du four constituent la méthode de cuisson principale de vos aliments. Votre four est doté de trois modes de cuisson à la vapeur : cuisson à la vapeur (STEAM COOK), réchauffage à la vapeur (STEAM REHEAT) et convection à la vapeur (STEAM CONV).


4. Nettoyage à la vapeur (STEAM CLEAN):

Ce mode utilise 15 minutes de vapeur pour amollir la graisse et la nourriture qui peuvent avoir dégoutté ou cuit sur la cavité du four afin de faciliter le nettoyage.


5. Fonctions de minutage :

L'icône  permet d'accéder à plusieurs fonctions de minutage. Toutes les fonctions de minutage ne sont pas toutes disponibles en tout temps. La vapeur 5 minutes est disponible seulement pendant un mode de cuisson traditionnelle. Les temps de cuisson et le démarrage différé sont des options qu'on peut utiliser avec les modes de cuisson traditionnelle et à la vapeur.

6. Temps de cuisson (Cook Time) :

La minuterie fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Dans un mode de cuisson, pressez , sélectionnez Cook Time, utilisez les touches fléchées pour programmer le temps de cuisson en heures et minutes, puis pressez Select. La fonction Cook Time s'utilise seulement avec les modes de cuisson, et non avec le nettoyage à la vapeur.

7. Démarrage différé (Delay Start) :

On utilise cette fonction avec le temps de cuisson pour différer l'allumage du four. Pressez  et réglez le temps de cuisson. Si la fonction Delay Start est disponible pour ce mode de cuisson, on vous demandera de confirmer l'heure du jour pour cuire jusqu'à END (fin). Sélectionner une heure plus éloignée que l'heure courante additionnée du temps de cuisson entraînera le report du démarrage du mode de cuisson. On peut utiliser cette fonction avec les modes de cuisson par convection et à la vapeur.

REMARQUE : Quand on utilise la fonction de démarrage différé, les aliments qui se gâtent rapidement — tels que lait, œufs, poisson, farce, volaille et porc — ne doivent pas être laissés sans réfrigération plus de 1 heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries nocives. Assurez-vous de fermer la lampe du four car la chaleur de l'ampoule accélère la croissance des bactéries nocives.


8. Sonde de température :

La sonde mesure la température interne des aliments et éteint le four lorsque celui-ci atteint la température programmée. Insérez la sonde, programmez le mode de cuisson et la température de la sonde. On peut utiliser la sonde avec tous les modes de cuisson. L'écran affichera la température actuelle de la sonde de même que sa température de réglage lorsqu'elle est utilisée.

Commandes du four (suite)

COMMANDES DU FOUR (suite)

Allumer et éteindre le four

Pressez  pour allumer ou éteindre le four. Lorsqu'il est éteint, le four retourne en mode de veille. Une plus longue pression sur la touche peut s'avérer nécessaire pour faire sortir l'appareil du mode de veille.

Après avoir éteint le four, le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'au refroidissement du four.

Sélection du mode de cuisson

Depuis l'écran de cuisson, utilisez les touches fléchées pour naviguer jusqu'au mode désiré. Pressez **SELECT**.


Si la température est correcte, pressez **SELECT** pour démarrer la cuisson. Si l'on ne presse pas **SELECT** dans les 10 secondes, le four commencera à cuire à la température du réglage précédent. On peut aussi régler la température pendant la cuisson.

Pour annuler un mode de cuisson pendant la cuisson, pressez **SELECT** puis .





MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE		
	MIN.*	PRÉRÉGLAGE	MAX.
CONVECTION BAKE (cuisson par convection)	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C
CONVECTION ROAST (rôtissage par convection)	120°F 50°C	410°F 210°C	445°F 230°C
CONVECTION BROIL (grillage par convection)	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C
BROIL (grillage sans convection)	120°F 50°C	445°F 230°C	445°F 230°C
STEAM COOK (cuisson à la vapeur)	105°F 40°C	210°F 100°C	210°F 100°C
STEAM REHEAT (réchauffage à la vapeur)	160°F 70°C	265°F 130°C	265°F 130°C
STEAM CONVECTION (convection à la vapeur)	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C

*Des bactéries peuvent croître dans les aliments à une température inférieure à 140 °F.

Changer le mode de cuisson

- On peut mettre la cuisson en pause en pressant **SELECT**. On peut redémarrer la cuisson en pressant **SELECT** de nouveau.
- Pour changer le mode pendant la cuisson, pressez **SELECT** puis . Un autre mode de cuisson peut être sélectionné depuis les options disponibles en pressant < >.

Modifier la température


- On peut modifier la température depuis l'écran du mode de cuisson en pressant   et ensuite **SELECT**.
- Pendant la cuisson, la température peut être modifiée en pressant  .



Préchauffage

- Lorsque le four est en préchauffage, la température réelle est affichée sur l'écran avec la température de réglage.
- Lorsque la température de réglage est atteinte, un bip confirme que le préchauffage est terminé. Seule la température de réglage est alors affichée.

REMARQUE : Sélectionner une température plus élevée ne diminue pas le temps de préchauffage.

Lampes du four

- Pressez  pour allumer ou éteindre les lampes.
- Les lampes du four s'allument automatiquement lorsque la porte est ouverte.
- Lors du démarrage d'un mode de cuisson, les lampes du four s'allument automatiquement.
- Lorsqu'un mode de cuisson est terminé ou annulé, les lampes s'éteignent.

REMARQUE : La lampe s'éteint automatiquement après trois minutes, sauf si elle a été allumée en pressant . Pour rallumer la lampe, pressez  ou ouvrez la porte.

Modes de cuisson traditionnelle

MODES DE CUISSON TRADITIONNELLE

Votre nouveau four comporte une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Gardez à l'esprit que votre nouveau four peut cuire différemment que celui qu'il remplace.

Cuisson par convection (convection bake)

Le mode de cuisson par convection est conçu pour une cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur de l'élément arrière accompagnée d'un mouvement d'air pour augmenter l'uniformité de la cuisson. Pour utiliser ce mode, sélectionnez Convection Bake depuis le menu de cuisson traditionnelle, entrez une température puis appuyez **SELECT**. Pour un aliment donné, les températures de cuisson par convection sont souvent légèrement plus basses que pour la cuisson standard. Le préchauffage est généralement recommandé quand on utilise ce mode.

Rôtissage par convection

Le mode de rôtissage par convection est conçu pour rôtir les aliments sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieur, supérieur et arrière accompagnée d'un mouvement d'air afin d'améliorer le brunissage. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments plus tôt que ce que la recette suggère, ou utilisez la sonde. Pour utiliser ce mode, sélectionnez Convection Roast depuis le menu de cuisson traditionnelle, puis appuyez **SELECT**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Modes de grillage

Grillez toujours avec la porte fermée. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Usez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments de l'élément de grillage augmente la fumée, les éclaboussures et la possibilité d'enflammer la graisse.

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

Les modes de grillage réglés à des températures plus élevées utilisent une chaleur intense de l'élément supérieur pour brunir les aliments. Utilisez des températures de grillage plus hautes pour les coupes de viande plus minces ou les aliments que vous préférez moins cuits à l'intérieur. Les modes de grillage réglés à des températures plus basses utilisent une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments à fond tout en produisant aussi le brunissage de la surface. Utilisez des températures de grillage plus basses pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments cuits de part en part.

Grillage sans convection

Le mode de grillage sans convection (Broil) utilise la chaleur de l'élément supérieur. Pour utiliser ce mode, sélectionnez Broil depuis le menu de cuisson traditionnelle, entrez une température puis appuyez **SELECT**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Grillage par convection

Le mode de grillage par convection utilise le mode de grillage accompagné d'un mouvement d'air pour améliorer le brunissage. Pour utiliser ce mode, sélectionnez Convection Bake depuis le menu de cuisson traditionnelle, entrez une température puis appuyez **SELECT**.

USTENSILES (CASSEROLES, ETC.) POUR LES MODES DE CUISSON TRADITIONNELLE

La matière, la finition et la taille des ustensiles ont un effet sur les résultats de la cuisson.

Les casseroles foncées et enrobées absorbent la chaleur plus rapidement que celles qui sont pâles ou luisantes. Les casseroles qui absorbent davantage peuvent produire une croûte plus foncée, croustillante et épaisse. Si vous utilisez des ustensiles foncés et enrobés, vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson minimal. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type d'ustensiles, envisagez de réduire la température du four de 25 °F la prochaine fois.

Les casseroles luisantes peuvent cuire les aliments plus uniformément, par exemple pour les gâteaux ou les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique chauffent lentement mais retiennent bien la chaleur. Ces types de casseroles conviennent bien aux tartes et aux crèmes pâtisseries.

Les casseroles isolées à l'air chauffent lentement et peuvent réduire le brunissement du fond.

Gardez les ustensiles de cuisson propres pour favoriser un chauffage uniforme.

GRILLES DE FOUR

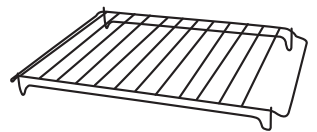
Votre four est doté de trois positions de grille. Pour la cuisson et le rôtissage, placez la grille de façon que l'aliment se trouvent approximativement au centre du four. Régler la position de la grille est une façon d'influer sur les résultats de la cuisson.

Lors d'une cuisson comprenant plusieurs casseroles, laissez un espace d'au moins 1½ po entre celles-ci pour assurer la circulation d'air.

Grilles de four

Votre four comprend une grille plate traditionnelle.

Pour éviter les brûlures, placez la grille à la position désirée avant d'allumer le four.



Si elles sont correctement placées sur leurs supports, les grilles s'arrêteront sans basculer avant d'être complètement sorties du four. Lors du placement ou du retrait des casseroles, tirez la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

Pour retirer une grille

Tirez-la vers vous, inclinez le devant vers le haut puis tirez vers l'extérieur.

Pour replacer une grille

Inclinez le devant de la grille vers le haut, accrochez les tiges de placement arrière en dessous des supports de grille, poussez la grille à l'arrière (au-delà des butées) puis baissez-la en position. Poussez la grille jusqu'en arrière..

⚠ ATTENTION

Usez de prudence lorsque vous retirez une grille de la position la plus basse car la porte peut être très chaude.

Modes de cuisson à la vapeur

MODES DE CUISSON À LA VAPEUR

La cuisson à la vapeur comporte de nombreux avantages comme la rétention de la valeur nutritionnelle de l'aliment tout en conservant sa saveur, sa structure et sa couleur.

IMPORTANT : Avant d'utiliser une cuisson à la vapeur, vous devez remplir le réservoir d'eau. L'eau est le seul liquide à utiliser dans le réservoir. Si le message **CHECK WATER CONTAINER** (vérifier le contenant d'eau) apparaît sur l'écran en cours de cuisson, ouvrez la porte et, en évitant la vapeur chaude qui sera libérée, retirez le réservoir. Une fois la porte fermée, le four se mettra en mode **PAUSE**. Remplissez le réservoir avec de l'eau et remettez-le en place. Pressez **SELECT** pour poursuivre la cuisson.

REMARQUE : Ne recouvrez pas les aliments lors de la cuisson à la vapeur.

Conseils de cuisson

- Vous obtiendrez les meilleurs résultats de la cuisson à la vapeur en démarrant dans un four froid. Évitez d'utiliser la cuisson à la vapeur immédiatement après l'utilisation de la cuisson par convection car vous réduirez les avantages de la cuisson à la vapeur.
 - Nous recommandons d'utiliser un plateau en acier inoxydable perforé avec une grande casserole entière pour obtenir les meilleurs résultats de la cuisson à la vapeur. Cela permet à l'aliment d'être complètement cuit tout en recueillant le liquide de l'aliment posé sur le plateau.
- REMARQUE** : Les modes de cuisson à la vapeur ne démarrent qu'à la fermeture de la porte.
- Pour démarrer la cuisson à la vapeur, utilisez les touches fléchées pour vous rendre sur le mode désiré puis pressez **SELECT**.
 - Vous pouvez mettre les modes de cuisson à la vapeur en pause en tout temps en pressant **SELECT**. Pressez **SELECT** de nouveau pour redémarrer la fonction.
 - Les pieds de la grille de table aideront à garder le plateau chaud à distance du comptoir lors du retrait des aliments du four.



REMARQUES :

Ne placez PAS les ustensiles (casseroles, etc.) directement sur le bas du four.

La batterie de cuisine incluse avec le four est conçue pour une utilisation avec les modes de cuisson et de réchauffage à la vapeur. Les températures supérieures à 300 °F peuvent endommager cette batterie de cuisine.

Utilisez de prudence en ouvrant la porte du four après une cuisson à la vapeur. De la vapeur sortira de la cavité. La cavité du four est scellée pour garder la vapeur à l'intérieur durant la cuisson.

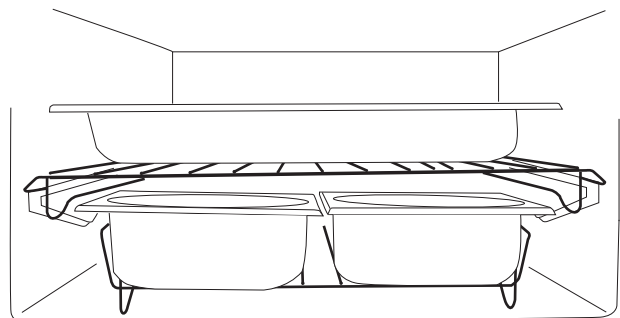
Évacuation de l'eau après la production de vapeur

Lorsque le four est éteint après l'utilisation de la vapeur, il est nécessaire d'évacuer l'eau du système de vapeur. Cela contribue à garder la tubulure interne propre et exempte d'odeurs. Suivez les directives sur l'écran pour compléter le cycle d'évacuation. Ouvrez la porte. Tirez le réservoir d'eau jusqu'au symbole de flèche sur le côté du réservoir et pressez la touche de sélection. La pompe fonctionnera de 2 à 3 minutes pour évacuer l'eau à l'extérieur du système de vapeur puis de retour dans le réservoir. Laissez le réservoir en place jusqu'à voir le message signalant que le cycle d'évacuation est terminé. Videz le réservoir. Lorsque le four est refroidi, séchez la cavité et la porte à l'aide d'une serviette propre.

Cuisson à la vapeur (Steam Cook)

Ce mode vous permet d'utiliser la vapeur comme source de chaleur principale pour cuire vos aliments. Cette fonction est utile pour cuire complètement plusieurs types d'aliments. Utilisez-la plutôt que cuire sur une grille vapeur dans une marmite sur une table de cuisson. Vous pouvez régler ce mode entre 105 °F et 210 °F.

On peut cuire de grandes quantités d'aliments sur deux niveaux dans le mode STEAM COOK en plaçant la grille du four à la position 2 et en utilisant la grille de table pour supporter soit une casserole entière, soit plusieurs petites casseroles en option à distance du bas du four. **NE PLACEZ PAS LES USTENSILES (CASSEROLES, ETC.) DIRECTEMENT SUR LE BAS DU FOUR.** Cette configuration convient à la cuisson vapeur car la chaleur de la vapeur entre directement en contact avec les aliments. Elle n'est PAS recommandée pour les autres modes puisqu'ils dépendent de la chaleur des éléments en plus de la vapeur.



Modes de cuisson à la vapeur

Cuisson à la vapeur (Steam Cook)

Après le démarrage du four, l'aliment est d'abord exposé à la vapeur. Le four passera automatiquement dans une mode de cuisson par convection.


Cette fonction est particulièrement utile pour cuire des grandes pièces de viande, des plats de fruits de mer ainsi que du pain et des pâtisseries. La température de cuisson recommandée pour cuire du pain et des pâtisseries avec cette fonction va de 370 °F (180 °C) à 410 °F (210 °C).

REMARQUE : Si vous utilisez cette fonction pour cuire plusieurs plats consécutifs, assurez-vous que le four s'est refroidi avant de procéder avec le plat suivant.

Fonction de cuisson à la vapeur 5 minutes

Cette fonction est utilisée avec des modes de cuisson traditionnelle : cuisson par convection (Convection Bake), rôtissage par convection (Convection Roast), grillage par convection (Convection Broil) et rôtissage sans convection (Broil).

- L'ajout de vapeur dans la cavité du four contribue à conserver la tendreté et l'humidité des aliments. Cela est idéal pour cuire les rôtis, les fruits de mer et les plats de viande volumineux.
- Une fois le four allumé, la fonction 5 Minute Steam ne sera disponible que lorsque la température interne du four aura dépassé 210 °F (100 °C). À ce point, un message d'ajout de vapeur durant 5 minutes s'affichera à l'écran.

REMARQUE : Cette fonction n'est pas disponible pendant la cuisson à la vapeur. Pour injecter la vapeur dans la cavité, pressez  et sélectionnez 5 Minute Steam avec < > puis pressez SELECT.

- La fonction **5 Minute Steam** ajoutera de la vapeur dans le four durant 5 minutes puis retournera à la fonction de cuisson précédemment réglée.

USTENSILES (CASSEROLES, ETC.) POUR LES MODES DE CUISSON À LA VAPEUR

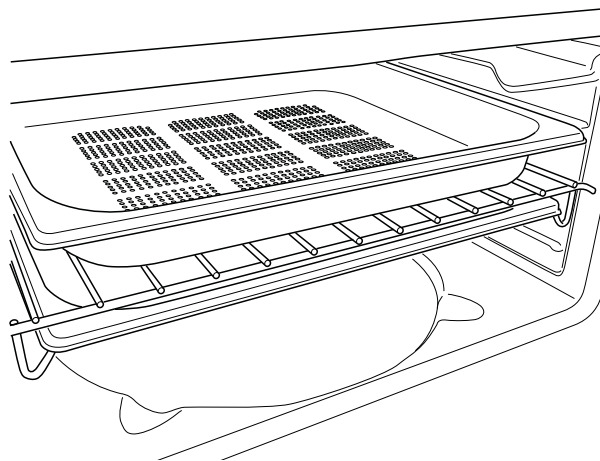
La batterie de cuisine incluse avec le four est conçue pour une utilisation avec les modes de cuisson et de réchauffage à la vapeur. Les températures supérieures à 300 °F peuvent endommager cette batterie de cuisine.

La grille de broche est accompagnée d'une casserole entière qu'on peut utiliser pour recueillir l'égouttement de la casserole perforée. Pour la retirer, soulevez-la légèrement et glissez-la vers vous.

Casserole perforée

Votre four est livré avec une casserole perforée pour la cuisson à la vapeur. Cette casserole est utilisée sur la grille du four. Utilisez-la conjointement avec la casserole entière supportée en dessous de la grille de four pour recueillir l'égouttement des aliments pendant la cuisson.

Cette casserole comporte aussi un couvercle. N'utilisez pas le couvercle pour la cuisson.



PAPIER D'ALUMINIUM ET DOUBLURES DE FOUR

⚠ ATTENTION

Abstenez-vous d'utiliser tout type de papier ou de doublure dans le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie. Les dommages résultant de l'usage inapproprié de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Pour protéger des débordements, une feuille d'aluminium peut être placée sur une grille inférieure se trouvant à plusieurs centimètres en dessous des aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne recouvrez jamais la totalité d'une grille avec le papier. Laissez une distance d'au moins 1½ po (3,8 cm) entre le papier et les parois du four pour permettre une bonne distribution de chaleur.


Cuisson minutée

Avant d'utiliser les modes de cuisson minutée, assurez-vous que l'heure affichée par l'horloge est exacte.

REMARQUE : On ne peut pas utiliser les fonctions minutées si la sonde de température est activée. Le réglage maximal du temps de cuisson est de 12 heures.

REMARQUE : Utilisez la fonction **COOK TIME** (temps de cuisson) pour faire fonctionner le four durant une période de temps réglée. Le four démarre immédiatement et s'éteint automatiquement une fois le temps de réglage expiré.

Régler un mode de cuisson minutée


1. Sélectionnez le mode et la température de cuisson.
2. Lorsque le mode de cuisson est en cours, pressez .
 - Sélectionnez **COOK TIME** pour régler le temps de cuisson total puis pressez **SELECT**.
- 3 La cuisson se poursuit et l'information sur la cuisson automatique est affichée sur l'écran :
 - Le mode de cuisson
 - La température
 - La fin du temps de cuisson
 - Le temps de cuisson restant
4. Une série de bips signaleront l'expiration du temps et le four s'éteindra automatiquement.


Régler l'heure de départ et de fin (certains modes de cuisson seulement)

Suivez les instructions pour régler un mode de cuisson minutée.

1. Sélectionnez **DELAY START** (démarrage différé) pour modifier l'heure de fin puis pressez **SELECT**.
2. Modifiez l'heure de la fin de la cuisson avec **▲▼** puis pressez **SELECT**.
3. Le four calculera l'heure de départ à partir des temps saisis pour le temps de cuisson total et la fin de la cuisson. Le four s'allumera et s'éteindra automatiquement.

REMARQUE : Le réglage maximal du temps de cuisson est de 12 heures.

4. Une série de bips signaleront l'expiration du temps et le four s'éteindra automatiquement. Pour modifier le temps de cuisson et l'heure de fin pendant la cuisson (ou avant le démarrage du mode de cuisson), pressez , sélectionnez **COOK TIME** ou **DELAY START**, et modifiez le temps avec **▲▼** puis pressez **SELECT**.

Pour annuler la fonction minutée pendant la cuisson, pressez **SELECT** et  pour mettre la cuisson en pause, puis **SELECT** et encore **SELECT** pour redémarrer sans fonction minutée.

REMARQUE : Modifier le temps de cuisson à 0 mettra fin au mode de cuisson et éteindra le four.



Sondes

⚠ WARNING

Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Recommendations for minimum safe food temperatures can be found at foodsafety.gov or IsItDoneYet.gov. Internal food temperature is frequently used as an indicator of doneness, especially for roasts and poultry. The Probe mode monitors the internal food temperature and turns the oven off when the internal food temperature reaches the programmed temperature.

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

- To avoid burns, use a kitchen glove to insert and remove the temperature probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. Removing it by pulling the cable, may cause damage.
- Make sure food is completely defrosted before using the probe.
- The temperature probe is not enabled for all modes. For example, the temperature probe function cannot be used when using the recipe function.
- If the temperature probe is inserted during a function it is not enabled for, a removal message will appear on the display.
- If the temperature probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the display.
- The temperature of the probe can be set between 104°F (40°C) and 174°F (79°C).
- The oven stores the last temperature set by the user.

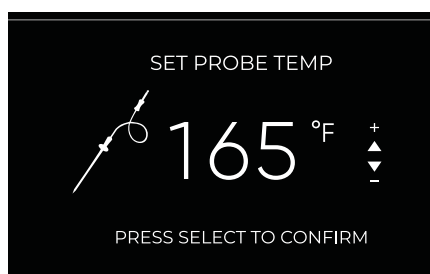
Installing the Probe

The probe socket is located in the upper left corner of the oven cavity, protected by a temperature probe plug.

- Prior to turning the oven on, remove the plug and insert the probe connection all the way in.
- The probe should click into place.

NOTE: The probe may not work if it is connected when the oven is already turned on.

Keep the temperature probe plug in a safe place when using the temperature probe, as this will need to be re-inserted for use in other cooking modes.



Sondes

Placement correct de la sonde

Après avoir préparé l'aliment et l'avoir placé sur la casserole, suivez les instructions suivantes pour bien placer la sonde.

- Insérez la sonde dans l'aliment, de façon que la pointe de la sonde demeure dans le centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour un meilleur résultat, la sonde doit être complètement insérée dans l'aliment. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle pourrait échouer à mesurer précisément la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier les petits articles, ne sont pas bien adaptés à la cuisson avec une sonde en raison de leur forme ou de leur taille.
- La sonde ne doit pas toucher les os, le gras ou les nerfs.
- Pour un poulet entier, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour des rôtis désossés, insérez la sonde dans le centre du rôti.
- Pour un jambon ou un agneau sans os, insérez la sonde dans le centre du grand muscle ou de l'articulation les plus bas.
- Pour des mets en casserole ou des mets tels que du pain de viande, insérez la sonde dans le centre du plat.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies dans la partie la plus en chair, parallèlement à l'arrête centrale.

Usage de la sonde

Utilisez la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (voyez Installation correcte de la sonde).
2. Placez l'aliment dans le four et connectez la sonde dans son logement (ou prise) dans le four (voir Installer la sonde).
3. Sélectionnez le mode de cuisson et pressez ▲▼ pour régler la température du four. Pressez SELECT.
4. Réglez la température de sonde requise avec ▲▼ et pressez SELECT.



5. La cuisson va démarrer et des informations détaillées sur la cuisson avec sonde vont s'afficher sur l'écran.

- Le mode de cuisson
- La température
- La fin du temps de cuisson
- Le temps de cuisson total

REMARQUE : Après le démarrage de la cuisson, on peut modifier la température du four en tout temps avec ▲▼.

Une fois la cuisson démarrée, le réglage de la température de la sonde ne peut pas être modifié. La température interne maximale que vous pouvez régler pour l'aliment est de 174 °F.

6. Une fois atteinte la température de réglage de la sonde, le four s'éteint et une tonalité signale que la cuisson est terminée. Avec les modes vapeur, un message demandera de lancer un cycle d'évacuation de l'eau.

Directives concernant l'entretien de la sonde

- L'utilisation de sondes différentes de celle fournie avec ce produit risque d'endommager la sonde
- Utilisez la prise de la sonde et du bouchon pour les insérer ou retirer de l'aliment ou du logement.
- Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le cordon lors du retrait.
- Pour éviter d'endommager la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant d'insérer la sonde.
- Afin de prévenir d'éventuelles brûlures, ne débranchez pas la sonde du logement tant que le four ne s'est pas refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle d'autonettoyage ou de nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

Températures de la sonde

Utilisez votre sonde de température pour évaluer correctement le moment où les aliments sont cuits. La sonde de température mesure la température des aliments et met fin à la cuisson lorsque la température sélectionnée est atteinte.

IMPORTANT : Utilisez uniquement la sonde de température fournie avec ce four.

Cuisez les aliments complètement pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour aliments pour mesurer les températures.

Fonction de recettes

La fonction de recettes (Recipe) vous permet de cuire sans devoir régler le four manuellement à chaque fois. En sélectionnant une recette, le mode de cuisson, la température et le temps sont automatiquement réglés en fonction de cette recette, choisie dans le menu.

RECETTES PRÉRÉGLÉES

Catégorie	Article	Ustensile	Position de grille	Quantité	Mode de cuisson	Temp. réglée (°F)	Préchauffage?	Temps de cuisson (min)	Autre information
Réchauffage	Casserole	Sûr pour le four	2	Une portion	Réchauffage à la vapeur	265	Non	25	Augmentez le temps de cuisson pour d'autres portions
	Plat/Met	Sûr pour le four	2	Une portion	Réchauffage à la vapeur	265	Non	20	
	Pizza	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tranches	Réchauffage à la vapeur	265	Non	10	
	Légumes	Sûr pour le four	2	Une portion	Réchauffage à la vapeur	265	Non	10	
Œufs	Entiers, durs, larges	Casserole perforée	2	Jusqu'à 12 œufs	Cuisson à la vapeur	212	Non	21	Les temps de cuisson sont basés pour de gros œufs à la température du réfrigérateur. Ajustez le temps au besoin pour des œufs de différentes grosseurs. Laissez refroidir les œufs pendant 10 minutes dans un bain de glace après la cuisson.
	Entiers, médium, larges	Casserole perforée	2	Jusqu'à 12 œufs	Cuisson à la vapeur	212	Non	18	
	Entiers, mollets, larges	Casserole perforée	2	Jusqu'à 12 œufs	Cuisson à la vapeur	212	Non	15	
Riz/Grains	Couscous, perlé	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	13	Combinez le couscous et l'eau pour un volume de 1:1.
	Couscous, régulier	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	4	
	Farro	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	40	Combinez l'épeautre et l'eau pour un volume de 1:1.
	Avoine, à l'ancienne	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	7	Combinez l'avoine à l'ancienne et l'eau pour un volume de 1:1.
	Avoine, découpée	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	28	Combinez l'avoine découpée et l'eau pour un volume de 1:1.
	Riz, basmati	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	25	Combinez le riz et l'eau pour un volume de 1:1.
	Riz, jasmin	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	25	
	Riz, long, brun	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	50	
	Riz, long, blanc	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	27	
	Riz, sushi	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	25	
	Riz, sauvage	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	50	Combinez le riz sauvage et l'eau pour un volume de 1:1,25.
	Quinoa	Grande casserole entière	2	Jusqu'à 2 tasses (500 ml)	Cuisson à la vapeur	212	Non	25	Combinez le quinoa et l'eau pour un volume de 1:1.

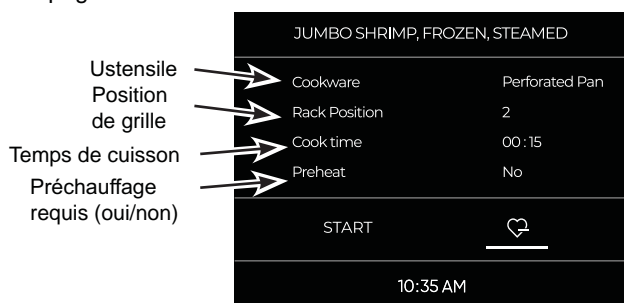
Fonction de recettes

Catégorie	Article	Ustensile	Position de grille	Quantité	Mode de cuisson	Temp. réglée (°F)	Préchauffage?	Temps de cuisson (min)	Autre information
Pains	Miche, artisanale	Plaque à pâtisserie ou casserole	1	Pain de 1 lb (454 gr)	Convect. vapeur	445	Non	22	Augmentez le temps de cuisson pour des pains plus gros. Cuire jusqu'à ce que la température interne du pain atteigne 205 °F (96 °C).
	Miche, sandwich (enrichi)	Plaque à pâtisserie ou casserole	1	Pain de 2 lb (900 gr)	Convect. vapeur	350	Non	40	Cuire jusqu'à ce que la température interne des pains atteigne 190 °F (88 °C).
	Pain mollet, sandwich	Plaque à pâtisserie ou casserole	1	Brioche de 1-2 oz (28-57 gr)	Convect. vapeur	350	Non	20	Cuire jusqu'à ce que la température interne des brioches atteigne 190 °F (88 °C).
	Pain mollet, dîner	Plaque à pâtisserie ou casserole	1	Brioche de 3-4 oz (56-114 gr)	Convect. vapeur	350	Non	25	Cuire jusqu'à ce que la température interne de chaque brioche atteigne 190 °F (88 °C).
Viande/Poisson	Poulet, poitrine 6-8 oz, désossée	Plaque à pâtisserie ou casserole	2	1 poitrine de 6-8 oz (170-227 gr)	Convect. vapeur	350	Non	26	Cuire jusqu'à ce que la température interne de chaque poitrine atteigne 165 °F (74 °C).
	Poulet, 2 poitrines 6-8 oz, désossée	Baking Sheet or Pan	2	2 poitrines de 6-8 oz (170-227 gr)	Convect. vapeur	350	Non	34	
	Poulet, entier, 4-6 lb	Baking Sheet or Pan	1	Poulet entier de 4-6 lb (1,8-2,7 kg)	Convect. vapeur	375	Non	60	
	Palourdes, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	10	Pour des raisons de salubrité, la température interne doit atteindre au moins 145°F (63 °C).
	Huîtres, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	13	
	Filets saumon, vapeur	Grande casserole entière	2	Filets de 4-6 oz	Cuisson à la vapeur	212	Non	20	
	Crevettes, fraîches/décongelées, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	10	
	Crevettes, congelées, jumbo, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	13	
	Crevettes, congelées, moy-large, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	12	
	Tilapia, vapeur	Casserole perforée	2	Filets de 4-6 oz	Cuisson à la vapeur	212	Non	16	
Légumes	Turions d'asperge, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	12	Disposez les légumes en une seule couche sur la casserole. Les temps de cuisson sont basés sur une cuisson croustillante et tendre; ajustez le temps de cuisson pour obtenir vos préférences personnelles.
	Fleurons brocoli, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	15	
	Choux Bruxelles, moitiés, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	23	
	Carottes, morceaux, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	23	
	Florets de choux-fleurs, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	15	
	Haricots, entiers, vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	20	
	Patates, cubes (1/2 po), vapeur	Casserole perforée	2	Jusqu'à 1 lb (454 gr)	Cuisson à la vapeur	212	Non	21	

Fonction de recettes

Sélectionner une recette

1. Naviguer jusqu'à **RECIPES** (recettes) puis pressez **SELECT**.
2. Pressez **▲▼** pour choisir depuis **PRESET** (préglées) ou **FAVORITES** et pressez **SELECT**.
3. Choisissez le type d'aliment à cuire en pressant **▲▼** puis **SELECT**.
4. Choisissez le type d'aliment à cuire en pressant **▲▼** puis **SELECT**.
5. La page suivante s'affiche à l'écran.



6. Pour démarrer la cuisson, pressez **SELECT**.
7. Une série de bips accompagnée d'un message sur l'écran signale que la recette est terminée et que le four va s'éteindre.

Sauvegarder une recette personnalisée

Lorsqu'une recette a été sélectionnée, le temps/l'heure peut être modifié(e) et la recette sauvegardée dans les favoris (**FAVORITES**). Cela vous permettra d'accéder rapidement à vos recettes préférées.

1. Une fois une recette sélectionnée, pressez **▲** puis **SELECT**.
2. Modifiez le temps de cuisson avec **▲▼** puis pressez **SELECT**.
3. En sélectionnant **SAVE** et pressant **SELECT**, la recette sera sauvegardée dans la liste de recettes de l'option **FAVORITES**.

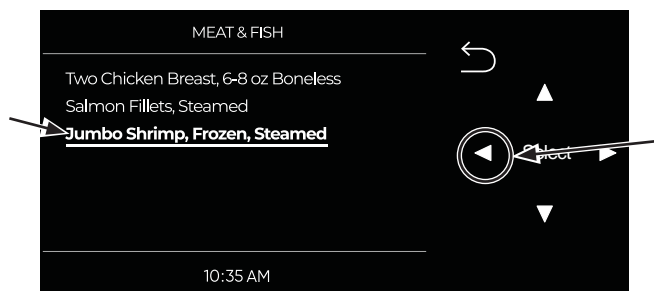
REMARQUE : Si le temps est modifié sans être immédiatement sauvegardé à la fin de la recette, un message vous demandera si vous souhaitez le sauvegarder.

4. Pour démarrer la recette, pressez **SELECT**.



Retirer une recette personnalisée

1. Sélectionnez une recette sauvegardée que vous voulez retirer et pressez **◀**.



2. Le message « Do you want to remove the recipe » (Souhaitez-vous retirer la recette) s'affichera sur l'écran. Sélectionnez « Yes » (oui) et pressez **SELECT**.



Entretien et nettoyage

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la table de cuisson.

EXTÉRIEUR DU FOUR

Panneau de commande

Il est préférable d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau, ou du vinaigre et de l'eau, rincez à l'eau claire et séchez en polissant avec un linge doux.

N'utilisez pas des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, des tampons à récurer en plastique ni des nettoyants pour le four sur votre panneau de commande, ils endommageront son fini.

Surfaces en acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour acier inoxydable.

Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage y compris ceux pour électroménagers en acier inoxydable, voyez les sections Accessoires et Soutien au consommateur dans ce manuel.

INTÉRIEUR DU FOUR

L'intérieur de votre nouveau four doit être nettoyé manuellement ou par le mode de nettoyage à la vapeur (STEAM CLEAN).

Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas des nettoyants pour le four, des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier, des tampons à récurer ou des poudres de nettoyage sur l'intérieur du four. Nettoyez avec du savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante lorsque vous les nettoyez. N'utilisez pas le côté à récurer des éponges en deux parties au risque de rayer le fini luisant de l'intérieur du four.

Modes de nettoyage à la vapeur

Le nettoyage à la vapeur est conçu pour les petits renversements à l'aide d'eau et de vapeur, à faible température du four.

Avant d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur (Steam Clean), essuyer la graisse et les saletés du four. Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir. Fermez la porte. Naviguez avec ◀▶ pour sélectionner Steam Clean puis pressez SELECT. Pour annuler, pressez SELECT puis ↶. Vous ne devriez pas ouvrir la porte durant le nettoyage à la vapeur de 15 minutes car l'efficacité en sera réduite. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, le panneau de commande va indiquer que le cycle est terminé. Essuyez toute eau excédentaire et tout résidu de saleté. N'utilisez pas le côté à récurer des éponges en deux parties au risque de rayer le fini luisant de l'intérieur du four.

TRADITIONAL COOKING			
CONV BAKE	CONV ROAST	CONV BROIL	BROIL
STEAM SELECTIONS			
STEAM COOK	STEAM REHEAT	STEAM CONV	<u>STEAM CLEAN</u>
10 : 35 AM			

Entretien et nettoyage

ÉVACUATION DE L'EAU

Ce cycle est demandé à chaque fois que la vapeur a été utilisée et que le four est éteint. Le message suivant s'affiche sur l'écran : **NEED TO DISCHARGE/OPEN THE DOOR** (nécessité d'évacuer/ouvrir la porte).

Ouvrez la porte avec prudence car de la vapeur chaude sera libérée. Un message s'affichera sur l'écran demandant de tirer partiellement le réservoir d'eau jusqu'à la flèche sur le côté du réservoir puis de presser **SELECT**.

La fonction mettra 2 à 3 minutes pour pomper l'eau à l'extérieur du circuit de vapeur interne du four et dans le réservoir pour en disposer. Le bruit de la pompe durant ce cycle est normal.



À la fin du cycle d'évacuation, le message **DISCHARGE ENDED REMOVE AND EMPTY THE TANK** (évacuation terminée, retirer et vider le réservoir) s'affichera sur l'écran pour confirmer que l'évacuation a réussi.

Une fois le four refroidi, vous devez essuyer toute eau résiduelle sur la porte ou la cavité avec un linge doux et sec.

Que vous souhaitiez ou non répéter immédiatement un cycle de cuisson à la vapeur, il est recommandé de vider le réservoir, de l'assécher, de le réinsérer, puis de fermer la porte. Avant de démarrer un mode qui fait appel à la vapeur, remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche à chaque fois. Le four est maintenant prêt pour un nouveau cycle de cuisson.

IMPORTANT : Si l'électricité est interrompue pendant un mode vapeur, le four vous demandera de procéder à un cycle d'évacuation une fois qu'il se rallumera.

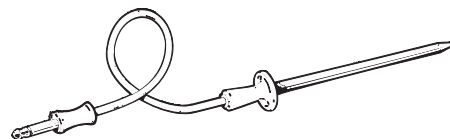
SONDE

La sonde de température doit être nettoyée au savon et à l'eau, ou avec un tampon à récurer rempli de savon. Laissez refroidir la sonde avant de la nettoyer. Frottez les taches tenaces avec un tampon à récurer rempli de savon, rincez et séchez.

Pour commander des sondes de température supplémentaires, voyez les sections Accessoires et Soutien au consommateur à la fin de ce manuel.

- N'immergez pas la sonde de température dans l'eau.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four durant un cycle de nettoyage à la vapeur.

Gardez le bouchon de la sonde de température dans le logement dans le four lorsque vous n'utilisez pas la sonde.



BATTERIE DE CUISINE ET RÉSERVOIR

Le réservoir d'eau, les grilles, les casseroles et les couvercles fournis avec votre four de cuisson à la vapeur vont tous au lave-vaisselle. Cependant, les aliments qui ont cuits sur les ustensiles (casseroles, etc.) peuvent nécessiter un lavage manuel.

Ne rangez pas les ustensiles sales dans le four. Disposez toujours de la graisse excédentaire proprement.

GRILLES DE FOUR

Les grilles fournies avec votre four peuvent demeurer, sans dommages, dans le four pendant un cycle de nettoyage à la vapeur.

PORTES DU FOUR

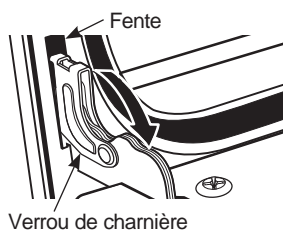
Porte de four basculante

La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous enlevez ou soulevez la porte.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.

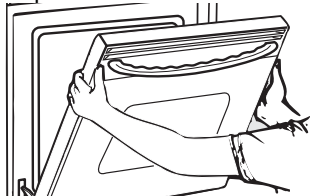
Pour enlever la porte :

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous des charnières vers le bas (vers la porte) en position de déverrouillage. Un outil, tel un petit tournevis à lame plate, peut s'avérer nécessaire.



Poussez les verrous de charnière vers le bas pour déverrouiller

3. Agrippez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait. La porte doit être ouverte d'environ 3 po (7,6 cm) sans obstruction au-dessus de la porte.

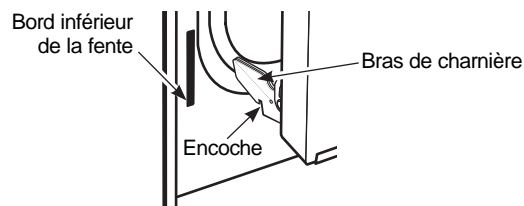


Position de retrait

5. Soulevez la porte verticalement puis vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras des charnières sortent des fentes.

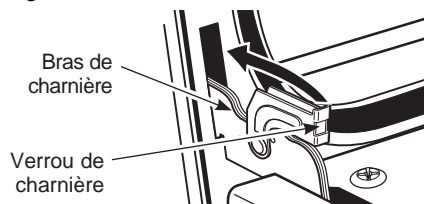
Pour replacer la porte :

1. Agrippez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En commençant du côté gauche avec la porte dans l'angle de la position de retrait, placez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche doit être complètement insérée dans le bas de la fente. Répéter de chaque côté.
3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte n'est pas



totaletement ouverte, l'échancrure ne reposera pas à fond sur le bord inférieur de la fente.

4. Poussez les verrous de charnière vers le haut contre l'encadrement de l'ouverture du four, jusqu'à la position de verrouillage.



Poussez les verrous de charnière vers le haut pour verrouiller

5. Fermez la porte du four.

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE : Avant de replacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four au fusible principal ou au panneau du disjoncteur. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE BRÛLURE : Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.

1. Déconnectez l'alimentation au fusible principal ou panneau du disjoncteur.
 2. Retirez les grilles du four.
 3. Retirez les vis qui fixent le cadre d'acier.
- REMARQUE :** Le verre et le joint d'étanchéité seront lâches et peuvent tomber une fois toutes les vis retirées.
4. Retirez le couvercle de lampe en verre, le joint d'étanchéité et le cadre en acier.
 5. Retirez l'ampoule en la tenant fermement et la glissant directement vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux broches soient sorties du support en céramique.

6. Ne touchez pas au verre de la nouvelle ampoule avec vos doigts. L'ampoule risque de faillir quand elle s'allumera. Tenez l'ampoule de rechange avec un linge propre ou un papier mouchoir, broches orientées vers le bas. Alignez les deux broches dans le support en céramique, appuyant délicatement jusqu'à ce que l'ampoule repose correctement dans le logement en céramique.
7. Alignez le cadre, le joint d'étanchéité et le verre selon une position horizontale et tournez-les en place sur la paroi du four, tout en prenant soin de ne pas pincer le joint d'étanchéité en silicone.
8. Réinstallez les vis précédemment retirées.
9. Rétablissez l'alimentation électrique.

Conseils de dépannage

Économisez du temps et de l'argent! Consultez les tableaux des pages suivantes, et vous n'aurez peut-être pas à appeler le service à la clientèle.

Problème	Causes possibles	Que faire
Mon nouveau four ne cuit pas comme l'ancien. Y a-t-il un problème avec les réglages de température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson qui diffère de l'ancien, il cuit donc différemment.	Pour les premières utilisations, surveillez vos temps et températures de recette attentivement.
Les aliments ne cuisent pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Voyez la section Modes de cuisson.
	La grille n'est pas de niveau ou sa position est incorrecte.	Voyez la section Modes de cuisson
	La batterie de cuisine ou ses dimensions ne sont pas appropriées.	Voyez la section Batterie de cuisine
	Il y a eu substitution d'ingrédients.	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat de la recette.
Les aliments ne grillent pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner les bonnes températures de grillage.
	Une mauvaise position de grille est utilisée.	Voyez la section Modes de cuisson
	Les aliments sont cuits dans une casserole très chaude.	Assurez-vous que l'ustensile s'est refroidi.
	La batterie de cuisine n'est pas adaptée au grillage.	Utilisez une casserole conçue spécialement pour le grillage.
	Du papier d'aluminium a été utilisé sur la casserole de grillage et la grille n'a pas été placée selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, conformez-vous aux fentes de la casserole.
	Dans certaines régions, la tension électrique (volts) peut être faible.	Préchauffez l'élément de grillage durant 10 minutes.
Le four ne fonctionne pas ou semble ne pas fonctionner.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Voyez la section Utilisation du four.
Son de craquement ou d'éclatement.	Il s'agit du son produit par le chauffage et le refroidissement du métal pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	Ce phénomène est normal.
Pourquoi ma cuisinière fait-elle un bruit de cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre cuisinière a été conçue pour maintenir un contrôle serré de la température du four. Les clics des éléments chauffants de votre four se feront peut-être entendre plus souvent que ceux de vos anciens fours, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson, de grillage, de convection et d'autonettoyage.	Ce phénomène est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
La lampe du four ne s'allume pas.	L'ampoule est brisée ou défectueuse.	Faites un appel de service.
	La touche qui commande la lampe est brisée.	Faites un appel de service.
Le four est bruyant lorsqu'il est éteint après l'utilisation de vapeur.	Le cycle d'évacuation active deux pompes pour retirer l'eau du système de vapeur.	Ce phénomène est normal.
Le four n'ajoute pas le 5 minutes de vapeur.	La température est trop basse pour activer un ajout de vapeur de 5 minutes.	Laissez le four se préchauffer davantage et réactivez les commandes.
	Le four est dans un mode de vapeur.	Sélectionnez un mode de cuisson différent. La fonction de vapeur 5 minutes est compatible seulement avec les modes de cuisson traditionnelle.

Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Que faire
Émission de fumée excessive pendant le grillage.	Les aliments sont trop près de l'élément chauffant.	Baissez la grille qui porte les aliments.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage.	Les commandes du four sont mal réglées.	Voyez la section Nettoyage du four.
	Le four a subi une souillure importante.	Nettoyez les renversements importants avant de démarrer un cycle de nettoyage. Les fours très souillés peuvent nécessiter de répéter le nettoyage à la vapeur.
« F— et un chiffre ou une lettre » clignotent à l'écran.	Vous recevez un code d'erreur d'une fonction.	Pressez la touche Cancel/Off (annuler/arrêter). Laissez le four refroidir durant une heure. Remettez le four en marche.
	Si le code d'erreur se répète.	Déconnectez toute alimentation électrique au four durant au moins 30 secondes puis reconnectez-la. Si le code d'erreur de fonction persiste, faites un appel de service.
L'écran devient vide.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	L'horloge est éteinte.	Vérifiez le niveau de luminosité dans les paramètres (SETTINGS).
Panne d'électricité, l'horloge clignote.	Panne d'électricité ou surintensité	Réactivez l'horloge. Si le four était en marche, vous devez le réactiver en pressant sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêter), régler l'horloge et réactivez toute fonction de cuisson qui était en cours.
Une odeur de « brûlé » ou « d'huile » est émise par l'évent.	Cela est normal avec un four neuf et l'odeur disparaît avec le temps.	Pour accélérer le processus, voyez la section Conditionnement du four.
Odeur forte	Une odeur provenant de l'isolation autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et disparaîtra après plusieurs utilisations. Voyez la section Conditionnement du four.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut s'allumer automatiquement.	Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allumera pour refroidir les pièces internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1½ heure après l'extinction du four.
Le verre de la porte du four apparaît « teinté » ou présente une couleur « arc-en-ciel ». Est-il défectueux?	Non. Le verre intérieur du four est enrobé d'un écran qui réfléchit la chaleur dans la four afin de prévenir les pertes de chaleur et garder la porte extérieure plus froide pendant la cuisson.	Ce phénomène est normal. Selon l'éclairage et certains angles, vous pourriez voir cette teinte ou une couleur « arc-en-ciel ».
Parfois le four met plus de temps à préchauffer à la même température.	Batterie de cuisine ou aliments dans le four.	Les ustensiles (casseroles, etc.) ou les aliments dans le four rendront le préchauffage du four plus long. Retirez ces articles pour réduire le temps de préchauffage.
	Modes de cuisson différents.	Les ustensiles (casseroles, etc.) ou les aliments dans le four rendront le préchauffage du four plus long. Retirez ces articles pour réduire le temps de préchauffage.

Notes

Garantie limitée

cafeappliances.com

Toute réparation en vertu de la garantie est réalisée dans nos Centres de réparation en usine, ou par un technicien en réparation autorisé. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site cafeappliances.com/service. Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle à portée de la main lors d'un appel de service.

Durant une période de	Café remplacera
Un an depuis la date d'achat d'origine	Toute pièce défectueuse en raison d'un vice de matière ou de fabrication. Durant cette garantie limitée d'un an , Café assumera tous les frais de main-d'œuvre et de service à domicile afférents au remplacement de la pièce défectueuse.

Ce qui n'est pas couvert par Café :

- L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Une panne du produit suite à une utilisation abusive ou inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.
- Les dommages à la table de cuisson en verre causés par l'utilisation de nettoyants différents des crèmes et tampons nettoyants recommandés.
- Les dommages à la table de cuisson causés par des renversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui ne sont pas nettoyées selon les directives du manuel d'utilisation.
- Le remplacement des fusibles de votre résidence ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages indirects ou accidentels causés par des défaillances possibles de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de la présente garantie limitée. Toutes garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à un an ou à la plus courte période permise par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté pour usage domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé Café n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé Café pour faire réparer l'appareil. En Alaska, la garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie limitée vous accorde des droits particuliers, ces derniers pouvant s'accompagner d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

Garant : GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

Prolongation de garantie : Achetez un contrat d'entretien Café et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant toute la durée de votre garantie. Vous pouvez vous le procurer en tout temps sur

cafeappliances.com/extended-warranty

Le service après-vente Café sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie.

Agrafez ici votre reçu. Une preuve de l'achat original est requise pour l'accès à l'entretien et aux réparations en vertu de la garantie.

Accessories

Vous êtes à la recherche d'autres articles?

Café propose une variété d'accessoires afin d'améliorer votre expérience de cuisson et d'entretien!

Reportez-vous à la page du Soutien au consommateur pour des renseignements sur l'accessibilité téléphonique et en ligne.

Les produits suivants et d'autres encore sont offerts

Accessoires

Casseroles profondes avec couvercles (6)

Casserole perforée avec couvercle

Casserole entière

Grille de four

Grille de table

Pièces

Éléments chauffants de four

Ampoules de lampe

Sonde de température

Bouchon de sonde

Réservoir

Articles de nettoyage

Lingettes pour acier inoxydable CitruShine™

Nettoyant pour électroménagers en acier inoxydable

Notes

Soutien au consommateur

Site Web de Café

Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Visitez le site web de Café 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi y trouver d'autres formidables produits Café et tirer avantage de tous nos services d'assistance en ligne. Aux États-Unis : cafeappliances.com
Au Canada : cafeappliances.ca

Enregistrez votre électroménager

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 pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil. Aux États-Unis : cafeappliances.com/register
Au Canada : cafeappliances.ca/registration

Service de réparation

Un service de réparation expert Café se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.
Aux États-Unis : cafeappliances.com/service Au Canada : cafeappliances.ca/service

Prolongation de garantie

Procurez-vous une prolongation de garantie Café et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Les services Café seront toujours disponibles après l'expiration de la garantie. Aux États-Unis : cafeappliances.com/extended-warranty
Au Canada : cafeappliances.ca/extended-warranty

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité au réseau sans fil (pour les modèles équipés de cette fonction), visitez notre site web au cafeappliances.com/connect Au Canada : cafeappliances.ca/connect

Pièces et accessoires

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

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

Les consommateurs au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site web au cafeappliances.com/parts

Communiquez avec nous

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

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

Au Canada : Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
cafeappliances.ca/contact

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Manual del Propietario

Horno Eléctrico a Vapor Empotrado de 30”

Números de Model: CMB903P2NS1

Table des Matières

Información de Seguridad	3	CUIDADO Y LIMPIEZA	
USO DEL HORNO		Exterior del Horno	19
Antes de Comenzar	5	Interior del Horno	19
Teclado del Horno	6	Descarga de Agua	20
Controles del Horno	7	Sonda	20
Modos de Cocción Tradicionales	10	Utensilio Y Depósito	20
Modos de Cocción con Vapors	11	Estantes del Horno	20
Cocción por Tiempo	13	Puertas del Horno	21
Sonda	14	Reemplazo de la Lámpara del Horno	21
Función de Recetas	16	CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	22
		GARANTÍA LIMITADA	25
		ACCESORIOS	26
		SOPORTE AL CLIENTE	28

Antes de enviar esta tarjeta, escriba estos números aquí:

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Los podrá encontrar en una etiqueta en el frente del horno, detrás de la puerta del horno.

Español

GRACIAS POR HACER QUE CAFÉ SEA PARTE DE SU HOGAR.

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

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

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠️ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto. Si no se siguen estas instrucciones se podrán producir incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte.

⚠️ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su electrodoméstico y que esté adecuadamente conectado a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte del horno, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- No deje a los niños solos – no se deberá dejar a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **⚠️ PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Use sólo mangos de ollas secas – los mangos húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No deje que los mangos de las ollas toquen los elementos que están calientes. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Evite las ralladuras o impactos sobre las puertas de vidrio o los paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendios o cortes.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura interna de 160° F y la carne de ave por lo menos a una temperatura interna de 180° F. Normalmente la cocción a estas temperaturas es una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.

⚠️ ADVERTENCIA

MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No guarde ni use materiales inflamables en o cerca de un horno, incluyendo papel, plástico, mangos de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Estas prendas se podrán incendiar si entran en contacto con superficies calientes, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del horno. La grasa que está en o cerca del horno se podrá incendiar.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un químico seco multipropósito o un extintor de incendio con espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el ciclo de limpieza automática, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de la limpieza automática podrá conducir a la producción de llamas en el horno. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras graves.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación deseada mientras éste se encuentra frío. Si es necesario mover el estante mientras el horno está caliente, evite que el mango de la olla tenga contacto con el elemento calentador en el horno.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Es conveniente empujar hacia afuera los estantes estándares hasta el tope o empujar el estante extensible hasta la posición completamente abierta para levantar comidas pesadas. Esto también es una precaución contra quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando éste no se encuentre en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA LIMPIEZA DEL HORNO

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiadores comerciales para horno ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Antes de Comenzar

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

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

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

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

Piezas y Accesorios Incluidos

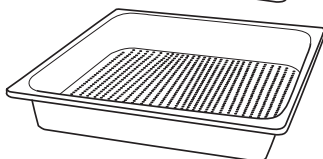
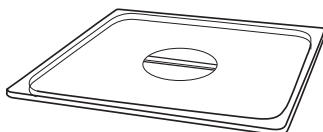
Las siguientes piezas y accesorios están incluidos para el uso con este horno de vapor. **NOTA:** la bandeja sólida, bandeja y tapa perforadas, y el conjunto de bandejas profundas y tapas están diseñados para el uso en la cocción con vapor y en los modos de recalentamiento con vapor. Las temperaturas superiores a 300°F podrán dañar este utensilio.



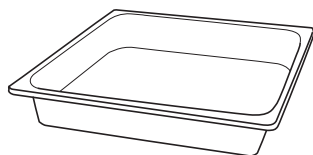
4 Arandelas de Montaje



4 Tornillos de Montaje



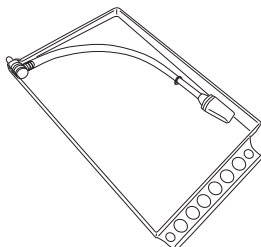
Bandeja Perforada con Tapa



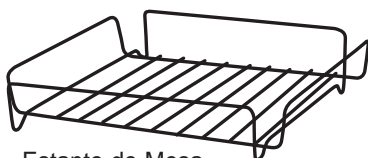
Bandeja Sólida



Estante del Horno



Depósito con Tubería de Entrada



Estante de Mesa

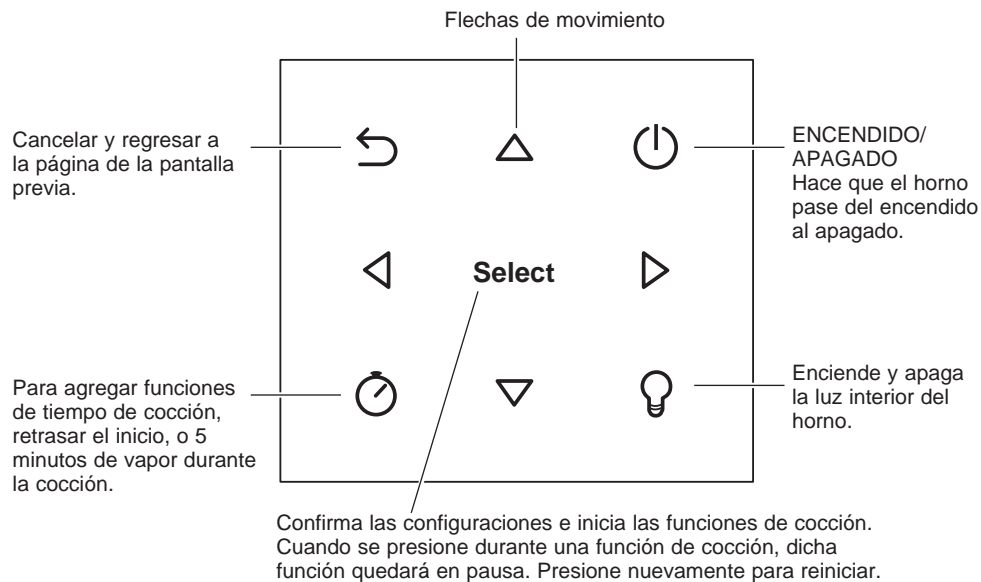


Sonda de Temperatura y Enchufe de la Sonda (no se muestran)

Acondicionamiento del Horno

- Retire todo el embalaje interior.
- El horno se deberá limpiar en su totalidad con agua y jabón y se deberá enjuagar con cuidado.
- Es importante que acondicione el horno antes de usarlo para cocinar y hornear.
- El acondicionamiento hará que se quemé cualquier residuo de fabricación y asegurará que obtenga los mejores resultados desde el comienzo. Habrá un olor distintivo y una pequeña cantidad de humo durante el acondicionamiento. Esto es normal, pero asegúrese de que la cocina esté bien ventilada.
- Caliente el horno durante 30 minutos en la temperatura máxima. Use la función Convection Bake (Hornear por Convección) sin accesorios en el horno.
- Antes de usar los accesorios por primera vez, limpie bien los mismos con agua caliente, líquido para lavavajillas y una tela suave.
- Tenga en cuenta las opciones de reciclaje del material de embalaje de su electrodoméstico.

Teclado del Horno



Para utilizar el teclado, presione el mismo de forma suave. El teclado no funcionará si se presiona más de una tecla al mismo tiempo o si éstas se presionan demasiado rápido.

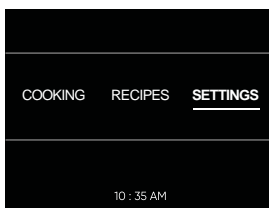
Primer Uso

Al usar el horno por primera vez, se le indicará que ingrese las configuraciones del usuario para:

- Tiempo
- Fecha
- Idioma
- Mediciones de temperatura

Estas configuraciones se podrán modificar en cualquier momento accediendo al menú de configuraciones.

Desde la página de inicio, presione ◀▶ para seleccionar **SETTINGS** (Configuraciones). Luego presione **SELECT** (Seleccionar). Para acceder al menú **SETTINGS** (Configuraciones), no podrá haber ninguna otra función en progreso.



Configuraciones

En el menú **SETTINGS** (Configuraciones), presione ◀▶ o ▲▼ para seleccionar la configuración que desee modificar y luego presione **SELECT** (Seleccionar).

Idioma

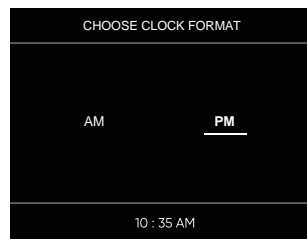
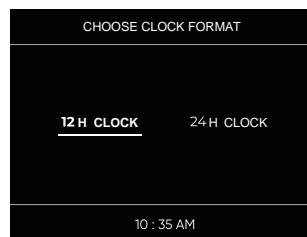
Presione ▲▼ para elegir las opciones de idiomas disponibles. Presione **SELECT** (Seleccionar).

Temperatura

Presione ◀▶ y ▲▼ para elegir entre las unidades de temperatura disponibles. Presione **SELECT** (Seleccionar).

Reloj

Presione ◀▶ para elegir entre las configuraciones horarias disponibles. Presione **SELECT** (Seleccionar). Presione ◀▶ para elegir am. o pm. Presione **SELECT** (Seleccionar). Configure la hora presionando ▲▼ y **SELECT** (Seleccionar).

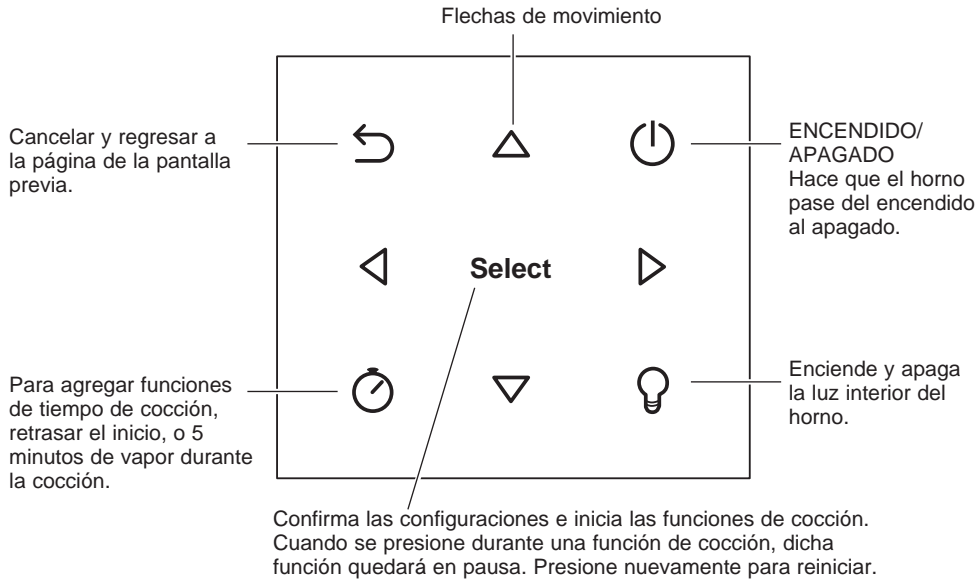


Fecha


Presione ▲▼ para elegir entre las opciones de fechas disponibles:

- Día.Mes.Año
- Año.Mes.Día
- Mes.Día.Año

Presione **SELECT** (Seleccionar) para confirmar su selección.



1. ENCENDIDO/APAGADO del Horno


Presione  para encender o apagar el horno. Luego de apagar el horno, es posible que el ventilador continúe funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

2. Modos de Cocción Tradicionales




Los modos de cocción tradicionales utiliza calor de los elementos del horno y no dependen del vapor como método principal para cocinar la comida. El horno cuenta con cuatro modos de cocción tradicionales: hornear por convección, dorar por convección, asar por convección, y asar. Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento. El tipo de beneficio depende del modo.

Desde el menú **TRADITIONAL COOKING** (Cocción Tradicional), navegue hasta el modo deseado usando las teclas con flechas del teclado y presione **SELECT** (Seleccionar). Ajuste la temperatura con flechas, si lo desea, y presione **SELECT** (Seleccionar) para comenzar. Si no se realizan cambios en esta pantalla, el horno se iniciará de forma automática en aproximadamente 10 segundos, utilizando la temperatura exhibida. Cuando el modo se haya iniciado, la pantalla se actualizará para exhibir el modo, la temperatura configurada, y la temperatura actual del horno mientras se realiza el precalentamiento.



El horno emitirá un pitido de forma breve cuando se encuentre totalmente precalentado y la pantalla se actualizará y ya no mostrará dos temperaturas. El modo de cocción se podrá pausar en cualquier punto presionando **SELECT** (Seleccionar). Presione la tecla  de forma repetida desde una pausa para cancelar el modo de cocción y regresar al menú del modo. De forma alternativa, use el botón de encendido para salir rápidamente de un modo de cocción y regresar a la pantalla del reloj. La temperatura de cocción se podrá ajustar mientras se encuentre en un modo de cocción usando las teclas con flechas.

Agregar 5 Minutos de Vapor

Los modos de cocción tradicionales exhibirán un indicador adicional en la pantalla una vez que el horno se haya calentado por encima de los 212°F. Esto indica que la función para agregar 5 minutos de vapor está disponible para su uso. Asegúrese de que haya agua en el depósito al planificar el uso de esta función. Para iniciar la función para agregar 5 minutos de vapor, presione  y use las flechas para navegar hasta  o 5 minutos de vapor. La tecla **SELECT** (Seleccionar) iniciará una duración de 5 minutos de vapor que se agregarán al modo de cocción tradicional. Cuando hayan pasado los 5 minutos, el vapor se detendrá y el modo de cocción tradicional continuará sin vapor. Una vez que se haya iniciado un ciclo de vapor de 5 minutos, éste no se podrá cancelar. Otras funciones accedidas a través de  no se podrán iniciar durante un ciclo de vapor de 5 minutos.

Controles del Horno (Cont.)

TRADITIONAL COOKING			
<u>CONV BAKE</u>	CONV ROAST	CONV BROIL	BROIL
STEAM SELECTIONS			
STEAM COOK	STEAM REHEAT	STEAM CONV	STEAM CLEAN
10 : 35 AM			


3. Modos de Cocción con Vapor:

Los modos de cocción con vapor utilizan vapor junto con los elementos del horno, como método principal de cocción de la comida. El horno cuenta con tres modos de cocción con vapor: cocción con vapor, recalentamiento con vapor, y convección con vapor.


4. Limpieza con Vapor:

Este modo utiliza 15 minutos de vapor para aflojar la grasa y la comida que haya podido gotear o haber quedado horneada dentro de la cavidad del horno, a fin de permitir una limpieza más fácil.


5. Funciones por Tiempo:

Las función  permite el acceso a varias funciones por tiempo. No todas las funciones por tiempo están disponibles en todo momento. La función de vapor durante 5 minutos está disponible sólo durante el modo de cocción tradicional. El tiempo de cocción y el inicio con retraso son opciones que pueden ser usadas con los modos de cocción tradicional y con vapor. It can be used with traditional and steam cooking modes.

6. Tiempo de Cocción:

Cuenta el tiempo de cocción en forma regresiva y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Mientras se esté en el modo de cocción, presione la tecla , seleccione Cook Time (Tiempo de Cocción), use las teclas con flechas para programar un tiempo de cocción en horas y minutos, y luego presione Select (Seleccionar). Cook Time (Tiempo de Cocción) se podrá usar con los modos de cocción, y no en la limpieza con vapor.

7. Inicio con Retraso:

Se usa con Cook Time (Tiempo de Cocción) para retrasar el momento de encendido del horno. Presione la tecla  y configure un tiempo de cocción. Si el inicio con retraso está disponible para el modo de cocción, se le indicará que confirme la hora del día de FINALIZACIÓN de la cocción. Seleccionar un tiempo más prolongado que el tiempo actual, sumado a la duración del tiempo de cocción hará que el horno exhiba el inicio del modo de cocción. Esto se podrá usar con el horneado por convección y los modos de cocción con vapor.

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


8. Sonda:

Monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando la comida alcanza la temperatura programada. Inserte la sonda, programe el modo de cocción, y programe la temperatura de la sonda. La sonda se podrá usar en todos los modos de cocción. La pantalla se actualizará para incluir la temperatura actual de la sonda, como también la temperatura configurada de la sonda cuando se encuentre en uso.

Controles del Horno (Cont.)

CONTROLES DEL HORNO (Cont.)

Encendido y Apagado del Horno


Presione  para encender o apagar el horno. Cuando esté apagado, el horno regresará al modo de inactividad. Es posible que sea necesario presionar las teclas de forma prolongada para activar la unidad desde el modo de inactividad.

Luego de apagar el horno, es posible que el ventilador continúe funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Selección del Modo de Cocción

Desde la Pantalla de Cocción, use las teclas con flechas para navegar hasta el modo deseado. Presione **SELECT** (Seleccionar).


Si la temperatura es la correcta, presione **SELECT** (Seleccionar) para iniciar la cocción. Si no se presiona **SELECT** (Seleccionar) dentro de los 10 segundos, el horno iniciará la cocción en una temperatura configurada previamente. La temperatura también se podrá ajustar durante la cocción.

Para cancelar un modo de cocción durante la cocción, presione **SELECT** (Seleccionar) y luego .





MODO DE COCCIÓN	TEMPERATURA		
	MIN.*	PRECONFIGURACIÓN	MAX.
HORNEAR CON CONVECCIÓN	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C
DORAR CON CONVECCIÓN	120°F 50°C	410°F 210°C	445°F 230°C
ASAR POR CONVECCIÓN	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C
ASAR	120°F 50°C	445°F 230°C	445°F 230°C
COCCIÓN CON VAPOR	105°F 40°C	210°F 100°C	210°F 100°C
RECALENTAR CON VAPOR	160°F 70°C	265°F 130°C	265°F 130°C
CONVECCIÓN CON VAPOR	120°F 50°C	330°F 165°C	445°F 230°C

*Se podrán generar bacterias en la comida mientras ésta se encuentre por debajo de los 140°F.

Cambio del Modo de Cocción

- La cocción se podrá pausar seleccionando **SELECT** (Seleccionar). La cocción se podrá reanudar presionando **SELECT** (Seleccionar) nuevamente.
- Para cambiar de modo mientras se cocina, presione **SELECT** (Seleccionar) y luego . Se podrá seleccionar otro modo de cocción desde las opciones disponibles presionando < >.

Cambio de Temperatura


- Desde la pantalla de Cooking Mode (Modo de Cocción), la temperatura se podrá modificar presionando   y luego **SELECT** (Seleccionar).
- Durante la cocción, la temperatura se podrá modificar presionando  .



Pre calentamiento

- Cuando el horno se esté pre calentando, la temperatura actual será exhibida en la pantalla junto con la temperatura configurada.
- Cuando se alcance la temperatura configurada, un pitido confirmará que el horno se encuentra pre calentado. Sólo será exhibida la temperatura configurada.

NOTA: Seleccionar una temperatura superior no acorta el tiempo de pre calentamiento.

Luz del Horno

- Presione  Para encender o apagar las luces.
- Las luces del horno se encenderán de forma automática cuando se abra la puerta.
- Cuando se haya iniciado un modo de cocción, las luces del horno se encenderán de forma automática.
- Cuando un modo de cocción haya finalizado o se haya cancelado, la luz se apagará.

NOTA: La luz se apagará de forma automática luego de tres minutos, a menos que se haya encendido presionando . Para volver a encender la luz, presione  o abra la puerta.

Modos de Cocción Tradicionales

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

Horneado por Convección

El modo de horneado por convección está pensado para la cocción en un solo estante. Este modo utiliza calor del elemento trasero, junto con el movimiento del aire para favorecer la cocción pareja. Para usar este modo, seleccione la opción de hornear por convección desde el menú de cocción tradicional, ingrese una temperatura y luego presione **SELECT** (Seleccionar). Las temperaturas para cocinar comidas en el horneado por convección con frecuencia se configuran levemente más bajas en relación a la temperatura requerida por la comida en el modo de horneado estándar. Generalmente se recomienda realizar el calentamiento previo al usar este modo.

Dorar por Convección

El modo Convection Roast (Dorar por Convección) está pensado para dorar comidas en un solo estante. Este modo utiliza calor de los elementos inferior, superior y trasero, junto con el movimiento del aire para mejorar el dorado. No es necesario convertir la temperatura. Cuando use este modo, o si usa la sonda, controle la comida antes que el tiempo sugerido en la receta. Para usar este modo, seleccione la opción de dorar por convección desde el menú de cocción tradicional y luego presione **SELECT** (Seleccionar). No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Modo para Asar

Siempre ase con la puerta cerrada. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del elemento para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor sobre la comida. Coloque las comidas más cerca del elemento para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y aquellas que se deben cocinar completamente se deberán asar en un estante con la posición más alejada del quemador o usando temperaturas de asado más bajas. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.

Los Modos para Asar configurados en temperaturas más altas usan calor intenso del elemento superior para soasar las comidas. Use temperaturas para asar más altas para cortes más delgados de carne y/o comidas que prefiera que queden menos cocidas en su interior. Los modos para Asar configurados en temperaturas más bajas usan un calor menos intenso del elemento superior para cocinar la comida completamente mientras también se realiza el dorado superficial. Use temperaturas de asado más bajas para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas.

Asar

El modo Broil (Asar) utiliza calor desde el elemento superior. Para usar este modo, seleccione la opción de hornear desde el menú de cocción tradicional, ingrese una temperatura y luego presione **SELECT** (Seleccionar). No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Asar por Convección

El modo Broil (Asar) utiliza calor desde el elemento superior. Para usar este modo, seleccione la opción de hornear desde el

menú de cocción tradicional, ingrese una temperatura y luego presione **SELECT** (Seleccionar). No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

PAUTAS DEL UTENSILIO PARA MODOS TRADICIONALES

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

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar bandejas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa. Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25°F la próxima vez.

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

Las bandejas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor. Estos tipos de bandejas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las bandejas con aislante de aire calientan con lentitud y pueden reducir los fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

ESTANTES DEL HORNO

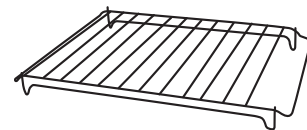
El horno cuenta con tres posiciones de estantes. Para hornear y dorar, posicione el estante de modo que la comida se encuentre aproximadamente centrada en el horno. Ajustar la posición del estante es una forma de afectar los resultados de cocción.

Al hornear con múltiples bandejas, asegúrese de que haya por lo menos 1 ½" entre las mismas, a fin de dejar suficiente espacio para el flujo de aire.

Estantes del Horno

Su horno cuenta con un estante plano tradicional.

A fin de evitar posibles quemaduras, coloque el estante en la posición deseada antes de encender el horno.



El estante del horno posee detenciones, de modo que al colocarlo correctamente sobre los soportes se detendrá antes de salirse completamente y no se inclinará. Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera hasta que se detenga.

Para Retirar un Estante

Empuje el mismo hacia usted, incline el frente hacia arriba y empuje hacia afuera.

Para Reemplazar un Estante

Incline el frente del estante hacia arriba, cuelgue la parte trasera ubicando los enlaces debajo de los soportes del estante, empuje el estante hacia atrás (hasta trabarlo en los bloqueadores) y haga que descienda hasta su posición. Empuje el estante hasta que quede introducido completamente.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga cuidado al retirar un estante de la posición más baja, ya que la puerta podrá estar caliente.

Modos de Cocción con Vapor

La cocción con vapor brinda muchos beneficios que incluyen la retención del valor nutricional de la comida, mientras se conserva su gusto, estructura y color.

IMPORTANTE: Antes de usar cualquier función con vapor, se deberá llenar el depósito de agua. Sólo se deberá usar agua en el depósito. Si el mensaje CONTROLAR EL ENVASE DE AGUA aparece en la pantalla mientras se cocina, abra la puerta y, evitando que salga el vapor caliente, retire el depósito. Una vez cerrada la puerta, el horno entrará en el modo PAUSE (Pausa). Vuelva a llenar el depósito con agua y vuelva a colocar el mismo en su posición. Presione SELECT (Seleccionar) para continuar cocinando.

NOTA: Deje la comida descubierta en los modos con vapor.

Consejos de Cocción

- Para asegurar que accederá a los mejores resultados al usar la función con vapor, comience a cocinar la comida con el horno frío. Evite usar la función de cocción con vapor directamente después de usar el horno de convección, ya que esto reducirá los beneficios de la cocción con vapor.
- Recomendamos el uso de la bandeja de acero inoxidable perforada, junto con la bandeja sólida grande, para obtener los mejores resultados al usar la función con vapor. Esto permite que la comida se cocine completamente al recolectar líquido de la comida en la bandeja.

NOTA: Las funciones con vapor no se iniciarán hasta que se cierre la puerta.

- Para iniciar la cocción con vapor, seleccione el modo con vapor deseado desde las opciones disponibles, navegando con las teclas con flechas y luego presionando **SELECT** (Seleccionar).
- Las funciones de cocción con vapor se podrán pausar en cualquier momento presionando **SELECT** (Seleccionar). Presione **SELECT** (Seleccionar) para que la función se inicie.
- Los pies de soporte en la parte inferior del estante superior de la mesa ayudarán a mantener la bandeja caliente alejada de la mesada cuando se retire la comida del horno.



NOTAS:

NO coloque el utensilio directamente sobre la parte inferior del horno.

El utensilio incluido con el horno fue diseñado para su uso en los modos Steam Cook (Cocción con Vapor) y Steam Reheat (Recalentar con Vapor). Las temperaturas superiores a 300°F podrán dañar este utensilio.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno luego de usar un modo con vapor. Se emitirá vapor desde la cavidad. La cavidad del horno está sellada para mantener el vapor dentro durante la cocción.

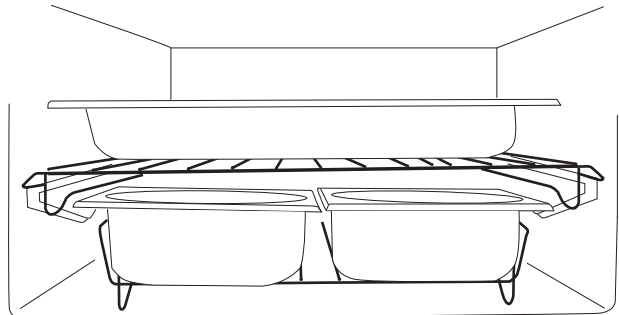
Descarga de Agua Luego de Cocinar con Vapor

Cuando se apague el horno luego de cualquier uso con vapor, existe un requisito para descargar el agua en el sistema con vapor. Esto es para ayudar a mantener la tubería interior limpia y libre de olores. Siga las indicaciones en pantalla para completar el ciclo de descarga. Abra la puerta. Empuje el depósito de agua hacia el símbolo con la flecha del lado del tanque y presione la tecla seleccionada. Las bombas funcionarán durante 2 o 3 minutos, bombeando agua fuera del sistema de vapor y nuevamente hacia el depósito. Deje el depósito en su posición hasta que se notifique que el ciclo de descarga fue completado. Vacíe el depósito. Cuando el horno se haya enfriado, seque la cavidad y la puerta con una toalla limpia.

Cocción con Vapor

Este modo le permite usar vapor como fuente de calor principal para cocinar su comida. Esta función es útil para cocinar completamente muchos tipos de comidas. Use esto en lugar de un estante con vapor sobre una olla en una superficie de cocción. Este modo se podrá ajustar entre 105°F y 210°F.

Cantidades más grandes de comida se podrán cocinar en dos capas durante el modo STEAM COOK (Cocción con Vapor), colocando el estante del horno en la posición 2 y usando el estante de la mesa para sostener la bandeja sólida o un número de bandejas pequeñas opcionales elevadas desde la parte inferior del horno. **NUNCA COLOQUE UTENSILIOS DIRECTAMENTE SOBRE LA PARTE INFERIOR DEL HORNO.** Esta configuración funciona en la cocción con vapor, debido al calor del vapor que tiene contacto directo con la comida que se está cocinando. NO se recomienda para ningún otro modo, ya que dependen del calor de los elementos además del vapor.



Modos de Cocción con Vapor

Recalentar con Vapor

Este modo le permite modificar la temperatura mientras cocina con vapor. Este tipo de función es particularmente adecuada para calentar comida precocinada y para preparar comidas listas o semi listas y comidas congeladas desde 160°F (72°C) hasta 265°F (130°C).

IMPORTANTE: Una vez completadas las funciones, se enviará una solicitud de descarga de agua (consulte el párrafo de Descarga de Agua).

Convección con Vapor

Luego de encender el horno, inicialmente la comida se cocina con vapor. El horno pasará de forma automática a un modo de cocción por convección.


Esta función es particularmente adecuada para cocinar grandes trozos de carne y mariscos, como también hornear pan y masa. La temperatura de cocción recomendada para hornear pan y masa utilizando esta función es desde 370°F (180°C) hasta 410°F (210°C).

NOTA: Si usará esta función para cocinar platos de forma consecutiva, asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de comenzar a cocinar el siguiente plato.

Función de Vapor Durante 5 Minutos

La función 5 Minute Steam (Vapor Durante 5 Minutos) es para uso con modos de cocción tradicionales: Hornear por Convección, Dorar por Convección, Asar por Convección, y Asar.

- Agregar vapor a la cavidad del horno ayudará a mantener la comida tierna y húmeda. Esto es ideal para cocinar platos dorados, mariscos o carnes grandes.
- Una vez que el horno se haya encendido, la función 5 Minute Steam (Vapor Durante 5 Minutos) sólo estará disponible una vez que la temperatura interior del horno haya superado los 210°F (100°C). En este punto, se visualizará en la pantalla una indicación para agregar 5 minutos de vapor.

NOTA: Esta función no está permitida durante la cocción con vapor. Para inyectar vapor dentro de la cavidad, presione  y seleccione 5 Minute Steam (Vapor Durante 5 Minutos) usando < > y luego presione **SELECT** (Seleccionar).

- La función **5 Minute Steam** (Vapor Durante 5 Minutos) agregará vapor al horno durante 5 minutos y luego éste regresará a la función de cocción previamente configurada.

PAUTAS DEL UTENSILIO PARA MODOS CON VAPOR

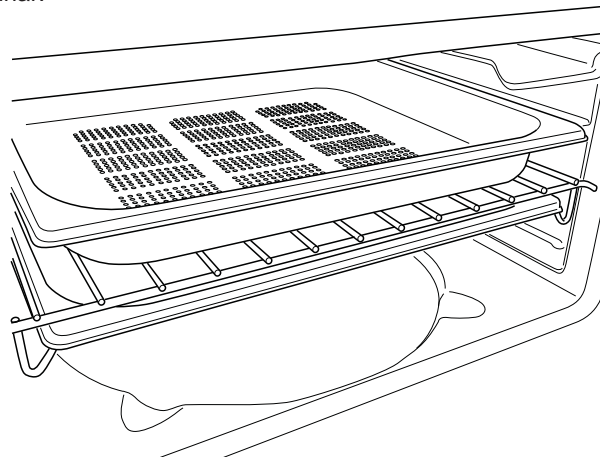
El utensilio incluido con el horno fue diseñado para su uso en los modos Steam Cook (Cocción con Vapor) y Steam Reheat (Recalentar con Vapor). Las temperaturas superiores a 300°F podrán dañar este utensilio.

El estante con rejilla cuenta con una bandeja sólida que se podrá usar para recolectar las gotas de la bandeja perforada. Para su retiro, levante la misma de forma suave y deslícela hacia usted.

Bandeja Perforada

Su horno cuenta con una bandeja perforada para la cocción con vapor. Esta bandeja es usada en el estante del horno. Utilice la misma junto con la bandeja sólida sostenida debajo del estante del horno, a fin de atrapar cualquier goteo de la comida durante la cocción.

Esta bandeja también viene con tapa. No use la tapa al cocinar.



PAPEL DE ALUMINIO Y COBERTORES DEL HORNO

⚠ PRECAUCIÓN

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

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


Cocción por Tiempo

Para usar los modos de cocción por tiempo, asegúrese de que el reloj exhiba la hora correcta.

NOTA: Las funciones de tiempo no se podrán usar si la sonda de temperatura está activada. El tiempo máximo de cocción se podrá configurar en 12 horas.

NOTA: Use la función COOK TIME (Tiempo de Cocción) para utilizar el horno durante un período de tiempo configurado. El horno se inicia de inmediato y se apaga de forma automática una vez finalizado el tiempo.

Configure un Modo de Cocción por Tiempo


1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
2. Cuando el modo de cocción esté funcionando, presione .
 - Seleccione **COOK TIME** (Tiempo de Cocción) para configurar el tiempo de cocción total y presione **SELECT** (Seleccionar).
3. La cocción continua y la información de cocción automática se muestra en la pantalla:
 - Modo de cocción
 - Temperatura
 - Fin del tiempo de cocción
 - Tiempo de cocción total restante
4. Una serie de pitidos indicará cuándo se ha alcanzado el tiempo de finalización y el horno se apagará de forma automática.


Configuración de los Tiempos de Inicio y Finalización (en algunos modos de cocción únicamente)

Siga las instrucciones para configurar un modo de cocción por tiempo.

1. Seleccione **DELAY START** (Inicio con Retraso) para cambiar el tiempo de finalización y presione **SELECT** (Seleccionar).
2. Cambie el tiempo de finalización de la cocción presionando **▲▼** y luego presione **SELECT** (Seleccionar).
3. En base a los tiempos provistos para el tiempo de cocción total y el tiempo de finalización, el horno calculará el tiempo de inicio correcto. El horno se encenderá y apagará de forma automática.

NOTA: El tiempo máximo de cocción se podrá configurar en 12 horas.

4. Una serie de pitidos indicará cuándo se ha alcanzado el tiempo de finalización y el horno se apagará de forma automática. Para cambiar el tiempo de cocción y el tiempo de finalización durante la cocción, o antes de que se haya iniciado el modo de cocción, presione , seleccione **COOK TIME** (Tiempo de Cocción) o **DELAY START** (Inicio con Retraso), y cambie el tiempo presionando **▲▼** y luego presione **SELECT** (Seleccionar).

Para cancelar la cocción, presione **SELECT** (Seleccionar) y  para pausar la cocción, y luego **SELECT** (Seleccionar) y **SELECT** (Seleccionar) nuevamente para realizar el reinicio sin la función por tiempo.

NOTA: Cambiar el tiempo de cocción a 0 finalizará el modo de cocción y apagará el horno.



Sonda

▲ADVERTENCIA

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

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

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

- A fin de evitar quemaduras, use guantes de cocina para insertar y retirar la sonda de temperatura cuando el horno esté caliente.
- Siempre retire la sonda usando la manija. Retirar la misma tirando del cable podrá ocasionar daños.
- Asegúrese de que la comida esté completamente descongelada antes de usar la sonda.
- La sonda de temperatura no está activada para todos los modos. Por ejemplo: la función de la sonda de temperatura no se podrá usar al usar la función de recetas.
- Si la sonda de temperatura es insertada durante una función para la cual no está activada, aparecerá un mensaje de retiro en la pantalla.
- Si la sonda de temperatura es retirada de forma accidental durante el funcionamiento, aparecerá un mensaje de advertencia en la pantalla.
- La temperatura de la sonda se podrá configurar entre 104°F (40°C) y 174°F (79°C).
- El horno guarda la última configuración de temperatura realizada por el usuario.

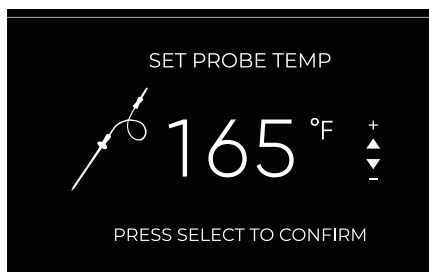
Instalación de la Sonda

La ficha de la sonda se encuentra ubicada en la esquina superior izquierda de la cavidad del horno, protegida por el enchufe de la sonda de temperatura.

- Antes de encender el horno, retire el enchufe e inserte la conexión de la sonda totalmente hasta dentro.
- La sonda deberá hacer un clic en su posición.

NOTA: La sonda no podrá funcionar si se encuentra conectada cuando el horno ya está encendido.

Mantenga el cable de la sonda de temperatura en un lugar seguro al usar la sonda de temperatura, ya que será necesario volver a insertarlo para su uso con otros modos de cocción.



Sonda

Ubicación Correcta de la Sonda

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

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

Uso de la Sonda

Para usar la sonda sin precalentamiento:

1. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
2. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente en el horno.
3. Seleccione el modo de cocción y luego presione ▲▼ para configurar la temperatura del horno. Presione **SELECT** (Seleccionar).
4. Configure la temperatura de la sonda requerida presionando ▲▼ y luego presione **SELECT** (Seleccionar).
5. La cocción comenzará y todos los detalles de cocción con la sonda aparecerán en la pantalla.
 - Modo de cocción
 - Temperatura
 - Fin del tiempo de cocción
 - Tiempo de cocción total

NOTA: Una vez iniciada la cocción, la temperatura del horno se podrá cambiar en cualquier momento presionando ▲▼.



La configuración de temperatura de la sonda no se podrá cambiar una vez que se haya iniciado la cocción. La temperatura interna máxima de la comida que se puede configurar es 174°F.

6. Una vez que se alcance la temperatura configurada de la sonda, el horno se apagará y un tono indicará que se completó la cocción. Para los modos con vapor, esto indicará la activación de un ciclo de descarga.

Pautas para el Cuidado de la Sonda

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

Temperaturas de la Sonda

Use su sonda de temperatura para juzgar de forma precisa cuándo se encuentra cocinada la comida. La sonda de temperatura medirá la temperatura del centro de la comida y se detendrá la cocción cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada.

IMPORTANTE: Únicamente use la sonda de temperatura que ha sido suministrada para este horno.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en IsItDoneYet.gov. Asegúrese de usar un termómetro de comidas para tomar la temperatura de las mismas.

Función de Recetas

La función Receta (Recetas) de su horno le permite cocinar sin tener que configurar el horno de forma manual en cada oportunidad. Al seleccionar una receta, el modo de cocción, la temperatura y el tiempo se configuran de forma automática de acuerdo con la receta seleccionada del menú.

RECETAS PRECONFIGURADAS

Categoría	Item	Utensilio	Posición del Estante	Cantidad	Modo de Cocción	Temp. Configurada (°F)	¿Pre-calentar?	Tiempo de Cocción (min.)	Información Adicional
Recalentar	Cazuela	Plato de Uso Seguro en el Horno	2	una porción	Recalentar con Vapor	265	No	25	Incrementa el tiempo de cocción para agregar porciones
	Plato/ Comida	Plato de Uso Seguro en el Horno	2	una porción	Recalentar con Vapor	265	No	20	
	Pizza	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 rebanadas	Recalentar con Vapor	265	No	10	
	Vegetales	Plato de Uso Seguro en el Horno	2	una porción	Recalentar con Vapor	265	No	10	
Huevos	Whole, Hard-Cooked, Large	Bandeja Perforada	2	hasta 12 huevos	Cocción con Vapor	212	No	21	Los tiempos de cocción están basados en el uso de huevos grandes en temperatura de refrigerador. Ajuste el tiempo según sea necesario para diferentes tamaños de huevos. Deje enfriar los huevos durante 10 minutos en un baño de hielo luego de la cocción.
	Whole, Medium-Cooked, Large	Bandeja Perforada	2	hasta 12 huevos	Cocción con Vapor	212	No	18	
	Whole, Soft-Cooked, Large	Bandeja Perforada	2	hasta 12 huevos	Cocción con Vapor	212	No	15	
Arroz/ Cereales	Couscous, Pearl	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	13	Combine couscous con agua en una relación de 1:1 según el volumen.
	Couscous, Regular	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	4	
	Farro	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	40	Combine farro con agua en una relación de 1:1 según el volumen.
	Oats, Old Fashioned	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	7	Combine avena a la antigua con agua en una relación de 1:1 según el volumen.
	Oats, Steel Cut	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	28	Combine avena cortada al acero con agua en una relación de 1:1.5 según el volumen.
	Rice, Basmati	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	25	Combine arroz con agua en una relación de 1:1.5 según el volumen.
	Rice, Jasmine	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	25	
	Rice, Long Grain, Brown	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	50	
	Rice, Long Grain, White	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	27	
	Rice, Sushi	Sartén sólida grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	25	
	Rice, Wild	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	50	Combine arroz salvaje con agua en una relación de 1:1.5 según el volumen.
Quinoa	Bandeja Sólida Grande	2	hasta 2 tazas	Cocción con Vapor	212	No	25	Combine quinoa con agua en una relación de 1:1 según el volumen.	
Panecillos	Rodaja, Estilo Artesanal Alargado	Charola o molde para hornear	1	Barra de pan de 1 libra	Convección con Vapor	445	No	22	Incrementa el tiempo de cocción para barras de pan más grandes. Cocine hasta que la temperatura interior del pan alcance los 205°F.
	Rodaja, Sándwich (Fortificado)	Charola o molde para hornear	1	Barra de pan de 2 libras	Convección con Vapor	350	No	40	Cocine hasta que la temperatura interior del pan alcance los 190°F.
	Arrollados, Cena	Charola o molde para hornear	1	Panecillos de 1 a 2 onzas	Convección con Vapor	350	No	20	Cocine hasta que la temperatura interior de los panecillos alcance los 190°F.
	Arrollados, Sándwich	Charola o molde para hornear	1	Panecillos de 3 a 4 onzas	Convección con Vapor	350	No	25	Cocine hasta que la temperatura interior de los panecillos alcance los 190°F.

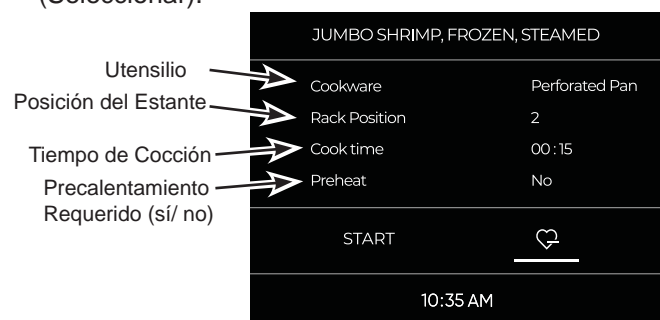
Función de Recetas

Categoría	Elemento	Utensilio	Posición del Estante	Cantidad	Modo de Cocción	Temp. Configurada (°F)	¿Precalentar?	Tiempo de Cocción (min.)	Información Adicional
Carne/ Pescado	Pollo, Una Pechuga de 6 a 8 onzas, Deshuesada	Charola o molde para hornear	2	1 pechuga (6 a 8 onzas)	Convección con Vapor	350	No	26	Cocine hasta que la temperatura interior alcance por los menos los 165°F, para mantener la seguridad alimentaria.
	Pollo, Dos Pechugas de 6 a 8 onzas Deshuesadas	Charola o molde para hornear	2	2 pechugas (6 a 8 onzas)	Convección con Vapor	350	No	34	
	Pollo Entero de 4 a 6 libras	Charola o molde para hornear	1	Pollo entero de 4 a 6 lbs.	Convección con Vapor	375	No	60	
	Almejas, al Vapor	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	10	Cocine hasta que la temperatura interior alcance por los menos los 145°F, para mantener la seguridad alimentaria.
	Ostras, al Vapor	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	13	
	Filetes de Salmón, al Vapor	Bandeja Sólida Grande	2	Filetes de 4 a 6 onzas	Recalentar con Vapor	212	No	20	
	Camarón, Fresco/ Congelado, al Vapor	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	10	
	Camarón, Congelado, Jumbo, al Vapor	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	13	
	Camarón, congelado, medio largo, al vapor	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	12	
	Tilapia, al Vapor	Bandeja Perforada	2	Filetes de 4 a 6 onzas	Recalentar con Vapor	212	No	16	
Vegetales	Tallos de Espárragos, al Vapor	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	12	Organice los vegetales en una sola capa sobre la charola. Los tiempos de cocción están basados en una preparación crujiente y tierna; ajuste el tiempo de cocción de acuerdo a sus preferencias personales.
	Cogollos de Brócoli, al Vapor	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	15	
	Repollitos de Bruselas, Cocción Media al Vapor	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	23	
	Trozos de Zanahoria, al Vapor	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	23	
	Cogollos de Brócoli, al Vapor	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	15	
	Arvejas Verdes, Enteras, al Vapor	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	20	
	Papas, en Cubos, (1/2 pulgada) al Vapor/Steamed	Bandeja Perforada	2	Hasta 1 lb.	Recalentar con Vapor	212	No	21	

Función de Recetas

Seleccione una receta preconfigurada

1. Navegue hasta **RECIPES** (Recetas) y luego presione **SELECT** (Seleccionar).
2. Presione **▲▼** para elegir entre 'PRESET' (Preconfiguradas) o 'FAVORITES' (Favoritas) y luego presione **SELECT** (Seleccionar).
3. Elija el tipo de comida a cocinar presionando **▲▼** y luego **SELECT** (Seleccionar).
4. Seleccione una receta presionando **▲▼** y **SELECT** (Seleccionar).
5. En la pantalla se visualizará la siguiente página.
6. Para iniciar la cocción, presione **SELECT** (Seleccionar).



7. Una serie de pitidos junto con un mensaje en la pantalla indicarán que la receta fue completada y que el horno se apagará.

Para guardar una receta personalizada

Cuando se haya seleccionado una receta, el "Tiempo" se podrá modificar y la receta se podrá guardar en "**FAVORITES**" (Favoritas). Esto le permitirá acceder rápidamente a sus recetas favoritas.

1. Cuando se haya seleccionado una receta, presione **▲** y luego **SELECT** (Seleccionar).
2. Cambie el tiempo de cocción presionando **▲▼** y **SELECT** (Seleccionar).
3. Al seleccionar "**SAVE**" (Guardar) y presionar **SELECT** (Seleccionar), la receta será guardada en la lista de recetas de "**FAVORITES**" (Favoritos).

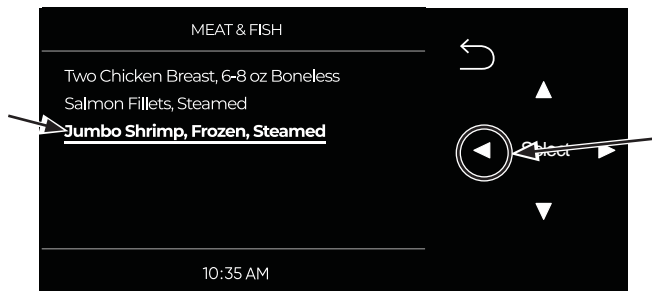
NOTA: Si se modifica el tiempo y no se guarda de forma inmediata al final de la receta, aparecerá un mensaje que preguntará si desea guardar la receta.

4. Para iniciar la receta, presione **SELECT** (Seleccionar).

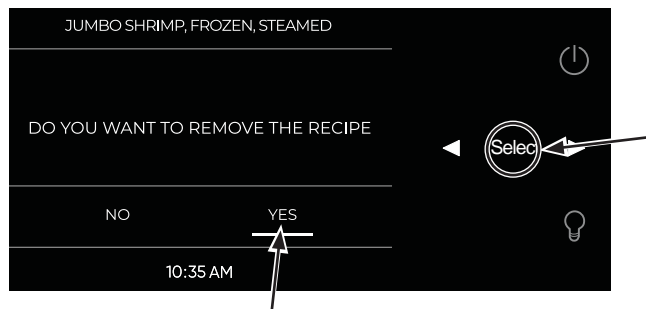


Para eliminar una receta personalizada

1. Seleccione una receta guardada que desee eliminar y presione **◀**.



2. El mensaje "Desea eliminar la receta" aparecerá en la pantalla. Seleccione "Sí" y presione **SELECT** (Seleccionar).



Cuidado y Limpieza

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte del horno.

EXTERIOR DEL HORNO

Panel de Control

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pule en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control, ya que estos dañarán el acabado.

Superficies de Acero Inoxidable

No use una viruta de acero; ésta dañara la superficie.

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

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

INTERIOR DEL HORNO

El interior de su nuevo horno se podrá limpiar de forma manual o usando el modo Steam Clean (Limpieza con Vapor).

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

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar las superficies, asegúrese de que se encuentren a temperatura ambiente. No use el lado para fregar de una esponja de dos partes, ya que se podrá rayar el acabado brillante del interior del horno.

Modo de Limpieza con Vapor

La limpieza con vapor está pensada para limpiar pequeños derrames usando agua y vapor a una temperatura de horno baja.

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor), limpie las grasas y suciedades del horno. Asegúrese de que haya agua en el tanque del depósito. Cierre la puerta. Navegue usando ◀▶ para seleccionar Steam Clean (Limpieza con Vapor) y luego presione **SELECT** (Seleccionar). Para cancelar, presione **SELECT** (Seleccionar) y luego ↶. No se deberá abrir la puerta durante los 15 minutos de la limpieza con vapor, ya que esto reducirá su rendimiento. Al final de ciclo de limpieza con vapor, el control indicará que el ciclo fue completado. Limpie cualquier exceso de agua y cualquier suciedad que haya quedado. No use el lado para fregar de una esponja de dos partes, ya que se podrá rayar el acabado brillante del interior del horno.

TRADITIONAL COOKING			
CONV BAKE	CONV ROAST	CONV BROIL	BROIL
STEAM SELECTIONS			
STEAM COOK	STEAM REHEAT	STEAM CONV	STEAM CLEAN
10 : 35 AM			

Cuidado y Limpieza

DESCARGA DE AGUA

Este ciclo es requerido en cualquier momento en que se haya usado vapor y el horno se encuentre apagado. El siguiente mensaje aparecerá en la pantalla: **ES NECESARIO REALIZAR UNA DESCARGA/ ABRA LA PUERTA.**

Abra la puerta con cuidado, ya que se liberará vapor caliente. Aparecerá un mensaje en la pantalla para empujar el depósito de agua parcialmente hacia afuera en dirección de la flecha del lado del depósito; luego presione **SELECT** (Seleccionar).

Esta función tardará entre 2 y 3 minutos en bombear agua hacia afuera del circuito de vapor interior del horno y dentro del depósito para su descarte. Los ruidos de bombeo durante este ciclo son normales.



Al final del ciclo de descarga, el mensaje **DESCARGA FINALIZADA, RETIRE Y VACÍE EL TANQUE** aparecerá en la pantalla, confirmando que la descarga fue exitosa.

Cuando el horno se haya enfriado, usted deberá limpiar cualquier resto de agua sobre la puerta o la cavidad con una tela suave y seca.

Ya sea que desee o no repetir de inmediato un nuevo ciclo con vapor, se recomienda vaciar el depósito, secarlo, reinsertar el depósito, y cerrar la puerta. Llene el depósito con agua fresca en cada ocasión antes de iniciar el modo con vapor. El horno está ahora listo para un nuevo ciclo de cocción.

IMPORTANTE: Si hay un corte de electricidad durante un modo con vapor, el horno requerirá que complete un ciclo de descarga una vez que se reinicie la corriente.

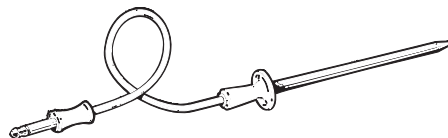
SONDA

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

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

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

Mantenga el enchufe de la sonda de temperatura en la ficha del horno cuando no use la sonda de temperatura.



UTENSILIO Y DEPÓSITO

El depósito de agua, estantes, bandejas, y tapas incluidos con su horno de vapor son todos de uso seguro en el microondas. Sin embargo, las comidas horneadas podrán requerir un lavado manual.

No guarde utensilios sucios en cualquier parte del horno. Siempre descarte de forma adecuada cualquier exceso de grasa.

ESTANTES DEL HORNO

El estante que fue provisto con su horno podrá permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza con vapor sin sufrir daños.

PUERTAS DE HORNO

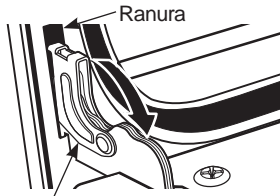
Puerta del Horno Desmontable

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta.

No levante la puerta usando la manija.

Para retirar la puerta:

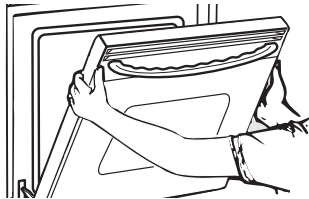
1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo en dirección a la estructura de la puerta, hasta la posición desbloqueada. Es posible que necesite una herramienta tal como un destornillador pequeño de punta plana.



Bloqueo de la bisagra

Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para desbloquear

3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de retiro de la misma. La puerta debería ser abierta aproximadamente a 3", sin obstrucción sobre la misma.

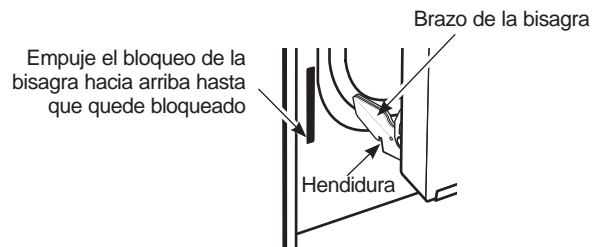


Posición de retiro

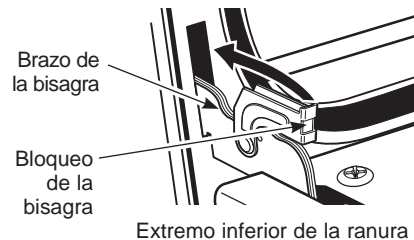
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera, hasta que los brazos de las bisagras queden fuera de las ranuras.

Para reemplazar la puerta:

1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Comenzando desde el lado izquierdo, con la puerta en el mismo ángulo de la posición de retiro, apoye la hendidura del brazo de la bisagra en el extremo inferior de la ranura de la bisagra. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.



3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre totalmente, la hendidura no está correctamente apoyada en el extremo inferior de la ranura.
4. Empuje los bloqueos de la bisagra contra la estructura frontal de la cavidad del horno, hasta la posición de bloqueo.



5. Cierre la puerta del horno.

REEMPLAZO DE LA LÁMPARA DEL HORNO

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.

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

1. Desconecte la corriente desde el fusible principal o el panel del disyuntor.
 2. Retire los estantes del horno.
 3. Retire los tornillos que sostienen el marco de acero.
- NOTA:** El vidrio y la junta estarán flojos y se podrán caer cuando se retiren todos los tornillos.
4. Retire la tapa liviana de vidrio, la junta y el marco de acero.
 5. Retire la lámpara sosteniendo firmemente y deslizando la misma hacia afuera, hasta que las dos clavijas hayan dejado el soporte de cerámica.
 6. No toque el vidrio de la nueva lámpara con los dedos. Esto hará que la lámpara falle al dar luz. Tome la lámpara de

- reemplazo con una toalla limpia o un pañuelo de papel con las clavijas hacia abajo. Alinee las dos clavijas en el soporte de cerámica, presionando suavemente hasta que la lámpara quede asegurada en la ficha de cerámica.
7. Alinee el marco, la junta, y el vidrio en posición horizontal y gire los mismos hasta su posición sobre la pared del horno, teniendo cuidado de no pellizcar el sellado de la junta de silicona.
 8. Vuelva a insertar los tornillos que fueron retirados previamente.
 9. Reconecte la energía.

Consejos Para la Solución de Problemas

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado.
La comida no se hornea de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar la temperatura para asar de forma adecuada.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Asegúrese de que el utensilio esté frío
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado.	Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla.
En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo.	Precalente el elemento para asar durante 10 minutos.	
El horno no funciona o parece no funcionar	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
Sonido de “chisporroteo” o “traqueo”	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza..	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hagan sonidos de “clic” con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado, asado, convección y limpieza automática.	Esto es normal.
El reloj y el temporizador no funcionan	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
La luz del horno no funciona	La lámpara está rota o presenta defectos.	Llame al servicio técnico.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.
El horno produce ruidos cuando está apagado luego del uso con vapor	El ciclo de descarga realiza dos bombeos para eliminar agua del sistema de vapor.	Esto es normal.

Consejos Para la Solución de Problemas

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no agregará vapor durante 5 minutos	La temperatura es demasiado baja como para configurar el agregado de 5 minutos de vapor	Permita que el horno se precaliente aún más y reinicie los controles
	El horno se encuentra en un modo de vapor	Configure un modo de cocción diferente. El vapor durante 5 minutos sólo se podrá configurar con los modos de cocción tradicionales.
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado.
"F – y un número o letra" son exhibidos en la pantalla de LCD	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/ Apagar). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Desconecte totalmente la corriente de la cocina durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
La pantalla queda en blanco	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El reloj está apagado.	Controle el nivel de brillo en SETTINGS (Configuraciones).
Corte de corriente, el reloj parpadea	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno se encontraba en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla Cancel/Off , configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Olor a "quemado" o "aceite" desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, consulte la sección de Acondicionamiento del Horno.
Olor fuerte	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal desde las primeras veces en que el horno es usado.	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos o de un ciclo de limpieza automática.
Ruido del ventilador	Es posible que un ventilador de enfriamiento se active automáticamente.	Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para enfriar las partes internas. Es posible que funcione hasta durante una hora y media, una vez que el horno se haya apagado.
El vidrio de la puerta de mi horno parece estar "teñido" o tener un color de "arcoíris". ¿Es esto un defecto?	No. El vidrio interior del horno está cubierto por una barrera de calor, a fin de reflejar el rebote de calor en el horno para evitar la pérdida de calor y mantener la puerta exterior fresca al hornear.	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice este teñido o color de arcoíris.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Diferentes modos de cocción	Los diferentes modos de cocción utilizan diferentes métodos de precalentamiento para calentar el horno en un modo de cocción específico. Algunos modos tardarán más que otros (tales como: horneado por convección múltiple).

Notas

Garantía Limitada de Café

cafeappliances.com

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

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

Qué no cubrirá Café:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Daños sobre la superficie de cocción de vidrio que sean ocasionados por el uso de limpiadores que no sean las cremas de limpieza o almohadillas recomendadas.
- Daños sobre la superficie de cocción de vidrio ocasionados por derrames habituales de materiales azucarados o plásticos derretidos que no se limpien de acuerdo con las instrucciones que figuran en el Manual del Propietario.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de Café, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de Café autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

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

cafeappliances.com/extended-warranty

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

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

Accesorios

¿Busca Algo Más?

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

Para acceder a números telefónicos e información de sitios Web, consulte la página de Soporte para el Consumidor.

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

Bandejas Profundas y tapas (6)

Bandeja Perforada y Tapa

Bandeja Sólida

Estante del Horno

Estante de Mesa

Piezas

Elementos del horno

Lámparas de luz

Sonda

Enchufe de la sonda

Depósito

Suministros de Limpieza

Limpiadores de Acero Inoxidable CitruShine™

Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable

Notas

Soporte para el Consumidor

Sitio Web de Café

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Café las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de Café y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.
En EE.UU.: cafeappliances.com En Canadá: cafeappliances.ca

Registre su Electrodoméstico

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

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de Café está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: cafeappliances.com/service En Canadá: cafeappliances.ca/service

Garantías Extendidas

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

Conectividad Remota

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

Piezas y Accesorios

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

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

Los clientes de Canadá deberán consultar en las páginas amarillas el centro de servicios de Mabe más cercano; visite nuestro sitio web en cafeappliances.com/parts

Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de Café, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

En Canadá: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
cafeappliances.ca/contact