CAFÉ

It's time appliances had a personality.
Yours.



Couture™ Oven with Air Fry

OWNER'S MANUAL

ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

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.

CAFÉ

Table of Contents

Model: C90ADA Series

SAFETY INFORMATION 4

FCC/IC STATEMENT 6

GETTING STARTED 7

COMPONENTS 8

CONTROLS 9

FUNCTIONS 10

USING YOUR OVEN 12

SETTINGS 16

CARE AND CLEANING 19

TROUBLESHOOTING 19

LIMITED WARRANTY 20

CONSUMER SUPPORT 21

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

- Carefully read all instructions before operating the oven.
- Remove and discard all packaging materials prior to operating the oven.
- **⚠WARNING** Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before cleaning.
- **⚠WARNING** To reduce risk of fire or electric shock, always operate oven with crumb tray properly installed.
- To disconnect, turn control to **Off,** then remove plug from wall outlet.
- To protect against electrical shock do not immerse cords, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Always place oven on a level, stable, and heat-resistant surface whenever oven is in operation
- Keep at least 4” (10 cm) clearance on all sides of the appliance whenever oven is in operation. Do not operate appliance underneath wall cabinets.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, plastic, pot holders, linens, gasoline or other flammable vapors and liquids.
- A fire may occur if the toaster-oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- The exterior surfaces of the appliance can be hot during and after oven operation. Allow appliance to cool completely before handling.
- Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
- Do not store items on top of the appliance, as this surface can be very hot during and after oven operation.
- To prevent burns or injury, always use proper protection, such as hot pads or oven mitts, when removing or handling items from oven.
- Do not touch heating elements or interior surface of oven during or after use. Allow to cool before cleaning or handling.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter. Do not let power cord contact hot surfaces.
- Always clean the oven according to cleaning and care instructions, as provided on page 19.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store or operate outdoors.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not leave children alone - children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use.
- Always stop oven operation before unplugging the appliance.
- Before handling, moving, or cleaning the appliance, always unplug the power cord from the wall outlet and ensure the appliance has properly cooled.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at **IsItDoneYet.gov** and **fsis.usda.gov.** Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Avoid contacting moving parts.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING  **RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK**

- **TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE COVER (OR BACK).**
- **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 authorized service personnel.**

⚠CAUTION To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

⚠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 a toaster or near the toaster opening, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.

⚠CAUTION **A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.**

If an extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;
3) The cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

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

FCC/IC COMPLIANCE STATEMENT:

FCC/IC COMPLIANCE STATEMENT:

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

• Reorient or relocate the receiving antenna.

• Increase the separation between the equipment and receiver.

• Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

• Consult the dealer or an experienced radio/television technician for help.

This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s).

Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause interference, and (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Labeling: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

ConnectPlus module only (or similar communication module)

RF Exposure - This device is only authorized for use in a mobile application. At least 20 cm of separation distance between the ConnectPlus device and the user's body must be maintained at all times.

FCC ID: ZKJ-WCATA006

IC ID: 10229A-WCATA006

Getting Started

Unpacking

- Remove and safely discard all packing materials. Avoid using sharp tools that can damage the contents. Remove all labels before first use.
- Verify all components are present. See page 7. If any item is missing, please contact us at cafeappliances.com (if in Canada, contact us at cafeappliances.ca).

NOTE: This appliance is intended for indoor household use only.

Preparing the Oven

- It is recommended to wipe the interior walls of the oven with a damp wet sponge before first use. Do not use abrasive cleaners, pads, or cloths that can damage the cavity surfaces.
- It is recommended to thoroughly clean all accessories before first use. Accessories may be cleaned in a dishwasher, but it is recommended to clean by hand with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Place the oven on a level, stable, and heat-resistant surface. Ensure the oven has at least 4" (10cm) of clearance on all sides of the unit.
- Do not place or store any items on top of the oven, except for the included accessories.

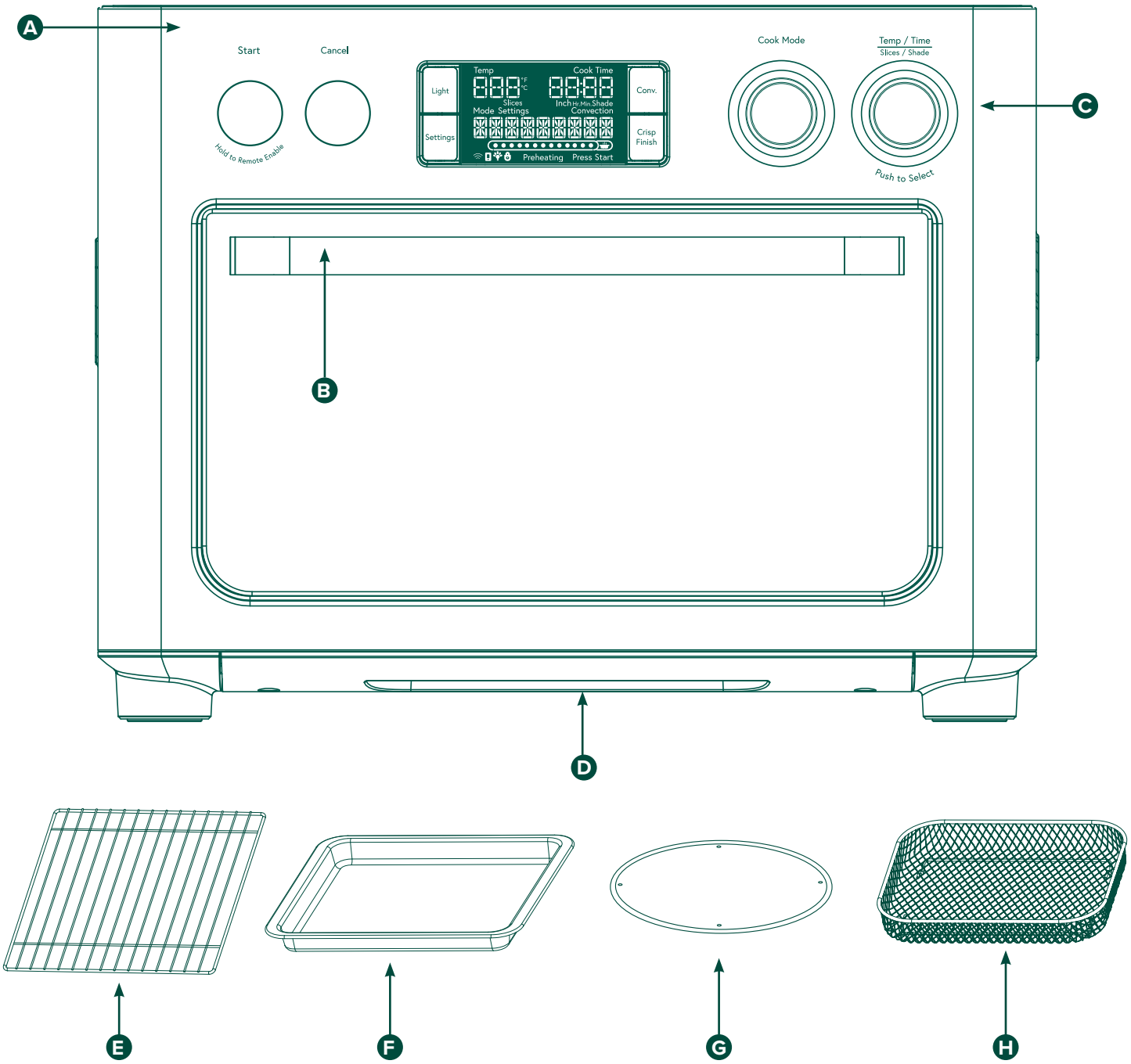
Powering the Oven

- Unravel the power cord and plug it into a grounded 120V power outlet. The appliance alarm will sound, and the control display will illuminate.
- Do not let the power cord hang over edge of table or counter. Do not let the power cord contact hot surfaces. Read and follow all safeguards described on pages 4-5.

Before First Use

- It is recommended to operate the oven empty on Air Fry mode for 20 minutes at 400F before first use. This will ensure that any protective films on the heating elements are removed.
- When using the oven for the first time, the oven may emit visible vapors and/or a slight odor. The vapors and odor are normal, safe, and not detrimental to the oven. Ensure that the room is well ventilated.

Components

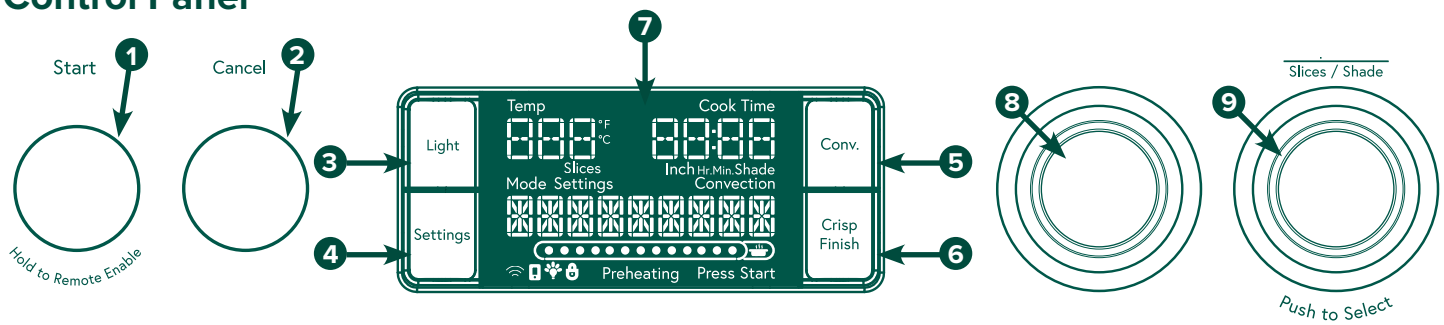


A Oven
B Door Handle
C Oven Controls
D Removable Crumb Tray
E Wire Rack
F Baking Tray
G Pizza Pan
H Air Fry/Dehydrate Basket

NOTE: Do not place the crumb tray in the dishwasher.

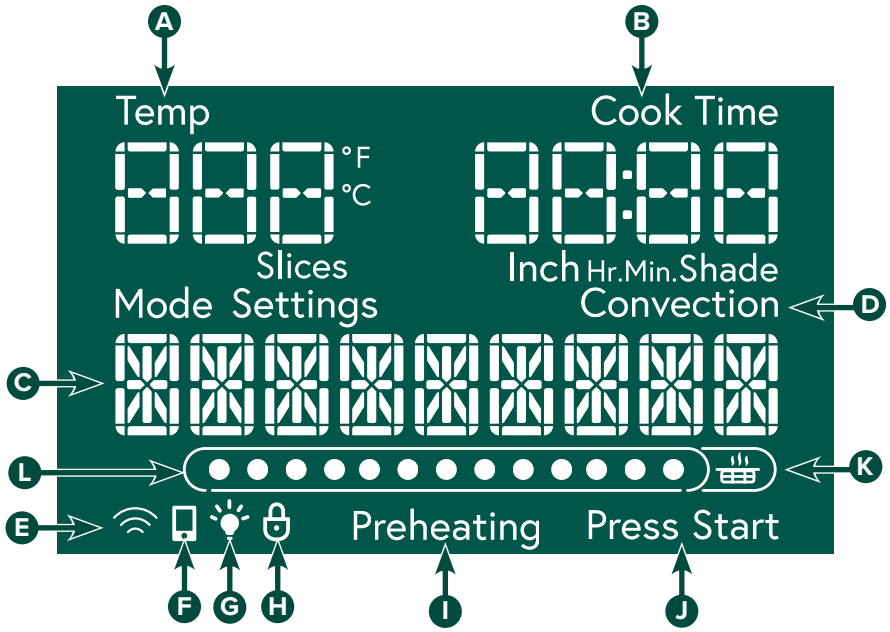
Controls

Control Panel



1. Start Button
2. Cancel Button
3. Oven Light Button
4. Settings Button
5. Convection Fan Button
6. Crisp Finish Button
7. Control Display
8. Cook Mode Knob
9. Cooking Settings Knob

Control Display



A Temperature Display
Displays the selected oven temperature or number of slices.

B Time Display
Displays the cook time remaining or selected shade level.

C Cooking Mode Display
Displays the selected cooking mode.

D Convection Indicator
Illuminates when convection fan is active.

E WiFi Indicator
Illuminates when the appliance is connected to a WiFi network.

F Remote Enable Indicator
Illuminates when Remote Enable setting has been activated.

G Oven Light Indicator
Illuminates when the Oven light is turned on.

H Control Lock Indicator
Illuminates when the Control Lock feature is activated.

I Preheating Indicator
Illuminates when oven is preheating to selected temperature.

J Press Start Reminder
Illuminates to prompt user to start oven cooking cycle.

K Crisp Finish Indicator
Illuminates when oven is in Crisp Finish mode.

L Progress Bar
Shows progress of the current cooking cycle.

Functions

Cooking Modes

Your CAFÉ oven includes 14 unique oven modes to provide versatility in cooking and food preparation.

Air Fry

The Air Fry mode is ideal for browning and crisping the exterior of foods. By combining intense heat and airflow, it can produce a taste and texture similar to deep frying without the need to submerge the food in oil.

Bake

The Bake mode is ideal for cooking foods that generally lack structure before the cooking process, such as cakes, muffins, pastries, pies, lasagnas, and casseroles. Food will be cooked thoroughly and evenly, which also makes this mode suitable for packaged frozen meals.

Broil

The Broil mode is ideal for quickly searing meats (e.g. steaks or fish), crisping vegetables (e.g. potatoes), or browning the top surface of foods (e.g. casseroles).

Roast

The Roast mode is ideal for cooking foods that are generally solid before the cooking process, including a wide variety of meats, poultry, and vegetables. Foods will be tender and moist on the inside, while developing a crispy texture on the exterior.

Reheat

The Reheat mode is ideal for reheating already cooked foods, such as leftovers, without overcooking or drying out the food.

Warm

The Warm mode is useful for keeping freshly cooked meals warm while waiting for guests or preparing the rest of the meal.

Slow Cook

The Slow Cook mode is ideal for cooking foods that require extended cooking times at lower oven temperatures.

Dehydrate

The Dehydrate mode is ideal for dehydrating foods, such as fruits, vegetables, and jerky. By combining low heat and steady airflow, the food will dry out evenly without cooking it.

Proof

The Proof mode can maintain low oven temperatures, which make it ideal for proofing dough or fermenting yogurt.

Cookie

The Cookie mode is ideal for baking cookies. Regardless of whether homemade or pre-packaged, cookies will be cooked gently and evenly.

Pizza

The Pizza mode is ideal for cooking frozen pizzas. The oven will melt the cheese, heat up toppings, and crisp the crust.

Bagel

The Bagel mode is ideal for browning the cut sides of bagels while lightly toasting the opposite surface. This mode may also be used to toast other similar foods such as English muffins.

Toast

The Toast mode is ideal for browning the outside surfaces of bread slices while maintaining a soft and moist inside. This mode may be used for a wide variety of bread types and thicknesses.

Crisp Finish

The Crisp Finish mode is ideal for melting, caramelizing, browning, or crisping the top of any food. Use Crisp Finish after any other cooking mode to add the perfect finishing touch on any of your signature dishes.

Functions

Cooking Modes Overview

Mode	Recommended Accessory	Recommended Rack Position	Convection Fan	Preheat*	Temperature Range	Max Cook Time
Air Fry	Air Fry Basket	Middle	On	Yes	200-450°F	1 hour
Bake	Baking Tray	Middle	Optional	Yes	200-450°F	4 hours
Broil	Wire Rack + Baking Tray	Upper	Optional	No	LOW, HIGH	20 minutes
Roast	Baking Tray	Middle or Lower	Optional	Yes	200-450°F	4 hours
Reheat	Baking Tray or Pizza Pan	Middle	Optional	No	150-400°F	2 hours
Warm	Baking Tray	Middle or Lower	Off	No	100-250°F	12 hours
Slow Cook	Baking Tray	Middle or Lower	On	No	150-350°F	12 hours
Dehydrate	Wire Rack	Middle	On	No	90-200°F	24 hours
Proof	Baking Tray	Middle or Lower	Off	No	80-100°F	4 hours
Cookie	Baking Tray	Middle	Off	Yes	150-450°F	30 minutes
Frozen Pizza	Pizza Pan	Middle	Optional	Yes	Auto	Auto
Bagel	Wire Rack	Middle	On	No	Auto	Auto
Toast	Wire Rack	Middle	Off	No	Auto	Auto
Crisp Finish	Baking Tray	Middle	On	No	200-450°F	1 hour

* To turn off preheat for all cook modes, toggle the "**Preheat**" setting to OFF position in the settings menu. See page 17 for instructions.

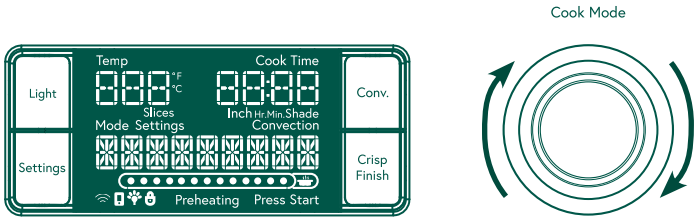
Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at **IsItDoneYet.gov**. Always check internal food temperature to confirm minimum safe temperatures have been reached.

Using Your Oven

Selecting the Cooking Mode

To select the cooking mode, rotate the **Cook Mode knob** until the desired cooking mode is shown on the control display. When using the oven for the first time, default cooking settings will be displayed. Otherwise, the oven will always store the last used settings for any given cooking mode.

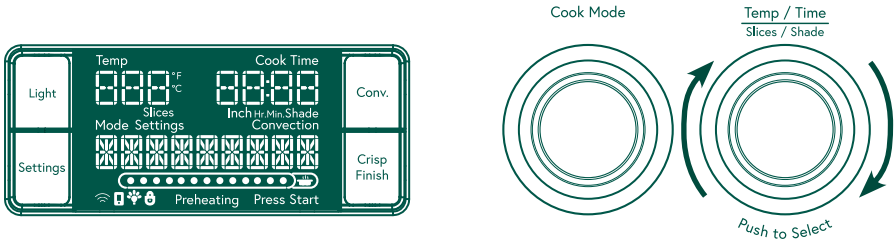
NOTE: The **Crisp Finish** cooking mode must be selected by pressing the **Crisp Finish** button.



Adjusting Cooking Mode Settings

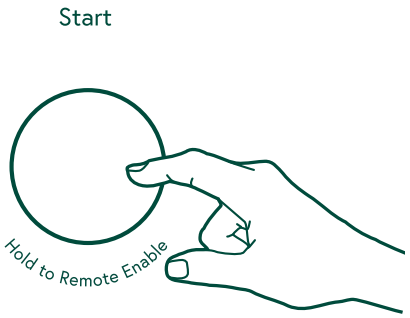
The settings for each cooking mode can be adjusted by using the **Temp/Time knob**. The knob can be rotated clockwise to increase the setting value, or it can be rotated counterclockwise to decrease the setting value.

The **Temp/Time knob** also functions as a button. Pushing the button will toggle between the settings being adjusted (Slices/Shade or Temperature/Time).



Starting the Oven

After selecting the desired cooking mode and adjusting the settings, place the food in the oven and press the **Start** button to begin the cooking cycle.

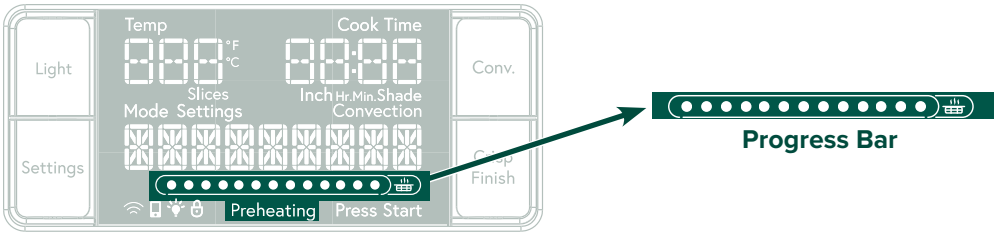


Using Your Oven

Preheating the Oven

For AIR FRY, BAKE, ROAST, PIZZA and COOKIE modes only:

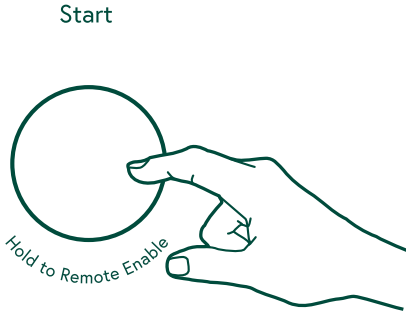
Upon starting one of these cooking modes, the "**Preheating**" indicator will illuminate on the control display and the oven will begin heating to the set temperature. During this time, the progress bar will scroll, and the cooking timer will not count down.



NOTE: If **PREHEAT OFF** is selected in the oven settings, the oven will skip the preheat mode and the cooking timer will begin counting down immediately. See page 17 for details.

NOTE: The **Preheat mode** may be skipped manually by pressing the **Start** button a second time. The cooking timer will begin counting down immediately.

When the oven temperature reaches the set temperature, the oven alarm will sound, and the "**Preheating**" indicator will disappear. The "**Press Start**" reminder will illuminate on the control display, indicating that the oven is ready. The oven will maintain the set temperature for 10 minutes. If the **Start** button is not pressed within 10 minutes, the oven will automatically turn off.



Place food in the oven and then press the **Start** button to begin the cooking timer.

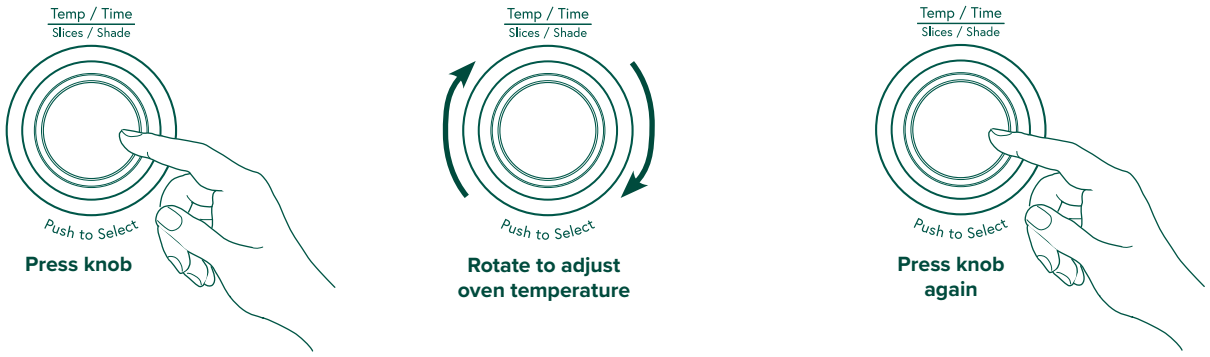
For all other cooking modes:

These cooking modes do not require preheating. Upon starting one of these cooking modes, the cooking timer will begin counting down immediately.

Using Your Oven

Adjusting the Settings While Cooking

At any time during the cooking cycle, the temperature, time, shade, and/or slices settings may be adjusted. Push the **Temp/Time knob** and then rotate it to adjust the oven temperature. Push the knob again to toggle between adjusting the temperature and cook time. Once the settings are as desired, no further action is required. The new settings will be applied.



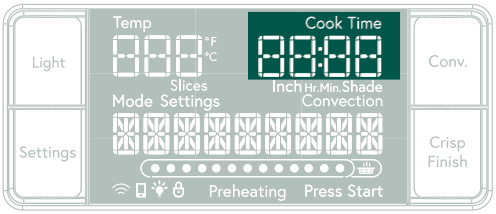
NOTE: The Cook mode cannot be changed while the oven is in operation. Press the **Cancel** button to end the current cooking cycle and then select the desired cook mode.

Opening the Door While Cooking

Whenever the oven door is opened while cooking, the cooking timer will pause, the oven will stop heating, and the oven light will illuminate automatically.

When the oven door is closed, the cooking timer will resume, the oven will begin heating again, and the oven light will turn off automatically.

NOTE: If the oven door is left open for 10 minutes during a cooking cycle, the oven will automatically turn off and return to standby mode.

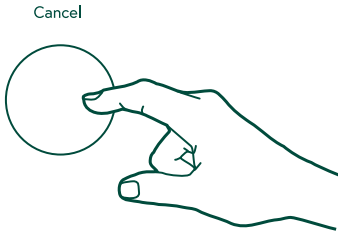


Using Your Oven

Stopping or Cancelling a Cooking Mode

When the selected cooking time has elapsed, the oven will shutoff automatically, and the oven alarm will sound to indicate that the cooking cycle is complete. The control display will show "**DONE**". The oven alarm will sound every 5 minutes until the oven door is opened or the Cancel button is pressed.

The cooking cycle can also be ended manually at any time by pressing the **Cancel** button.

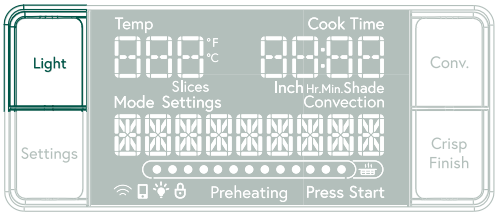


NOTE: The oven has internal cooling fans that will continue to operate for 2 minutes after the cooking cycle has completed. This is to ensure that the internal components of the oven are properly cooled. Even though the fans may be running during this time, the unit will return to standby mode and the heating elements will be turned off until the next cooking mode is started.

Turning on the Oven Light

To turn on the oven light, press the **Light** button to the left of the control display. To turn off the oven light, press the **Light** button again. The oven light will also automatically turn on whenever the oven door is opened.

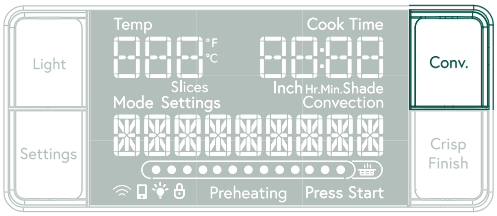
NOTE: The oven light will automatically turn off after 10 minutes.



Activating the Convection Fan

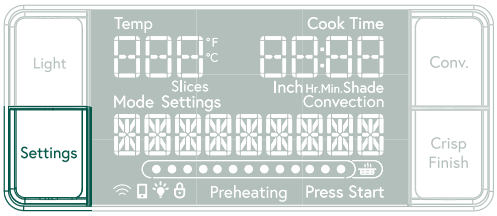
Some cooking modes offer an optional convection feature (see Cooking Modes Overview on page 10). To manually activate the convection fan for these cooking modes, press the **Conv.** button to the left of the control display. The "**Convection**" indicator will illuminate on the control display.

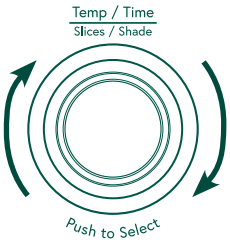
To deactivate the convection fan, press the **Conv.** button again. The "**Convection**" indicator on the control display will disappear.



Settings

Your CAFÉ oven has a variety of settings and features that may be configured to your preferences. To access the **Settings** menu, press the **Settings** button next to the control display. Then rotate the **Temp/Time knob** to scroll through the available settings. Push in the **Temp/Time knob** to select the setting to be adjusted.





Navigate settings by turning the Temp/Time knob

WiFi Connect – SmartHQ™ App

Your CAFÉ oven is WiFi Connect Enabled. A WiFi module is built into the product allowing it to communicate with your Smart Phone for remote monitoring, control, notifications, and appliance software updates. To take advantage of your appliance's connected features, please download the SmartHQ™ mobile app.

To connect the oven to your WiFi network:

- Press the **Settings** button and use the **Temp/Time knob** to select "**WIFI**".
- Rotate the **Temp/Time knob** to toggle the WiFi status (**On/Off**).
- Push the **Temp/Time knob** to confirm the setting "**WIFI ON**". The control display will show "**PAIRING**" and the **WiFi** icon in the display will begin to flash.
- Follow instructions in the SmartHQ™ app to continue WiFi setup.
- When the appliance has successfully connected to WiFi, the **WiFi** icon will be solid on.

To disconnect from WiFi:

- Press the **Settings** button and use the **Temp/Time knob** to select "**WIFI**".
- Rotate the **Temp/Time knob** to toggle the WiFi status.
- Push the T**emp/Time knob** to confirm the setting "**WIFI OFF**".

NOTE: Connecting the machine may take multiple attempts.

NOTE: In case of loss of power or connection, the oven may take a up to five minutes to reconnect.

Please visit **geappliances.com/ge/connected-appliances/** to learn more about connected appliance features and to learn what connected appliance apps will work with your Smart Phone.

Remote Enable

Whenever the oven is connected to a WiFi network, you will be able to adjust oven temperature, add or reduce cooking time, and/or stop a cooking cycle from the SmartHQ app. However, an additional step is required before the oven can be remotely started. The Remote Enable mode must be activated before a cooking cycle may be started from the SmartHQ app. This is to ensure that the user has properly inspected the immediate area around the oven for hazards and potentially flammable materials, as the the exterior surface of the oven can get hot while cooking.

To activate the Remote Enable mode, press and hold the **Start** button for three seconds. The LED ring around the Start button will begin to flash and the **Remote Enable** icon will illuminate on the control display. At this time, you will have 10 minutes to program and start a cooking cycle from the SmartHQ app. If the oven is not started within 10 minutes, then the Remote Enable mode will be automatically deactivated.

To manually deactivate the Remote Enable mode, press and hold the **Start** button for three seconds. The LED ring around the Start button will stop flashing and the **Remote Enable** icon will disappear on the control display.

NOTE: Opening the oven door after activating Remote Enable but before starting the oven will automatically deactivate the Remote Enable mode.

Settings

Control Lock

The oven features a **Control Lock** mode. When enabled, the oven will ignore any user input and the oven cannot be operated.

To enable **Control Lock** mode:

- Press the **Settings** button and use the **Temp/Time knob** to select "**CONTROL LOCK**".
- Rotate the **Temp/Time knob** to toggle the **Control Lock** status (On/Off).
- Press the **Temp/Time knob** to confirm the desired setting.

When enabled, a lock icon will appear on the control display. If a button is pressed or a knob is turned when **Control Lock** is enabled, the oven will beep and the lock icon will flash.

To disable **Control Lock** mode, simply follow the same steps as above.

Preheat

By default, some of the cooking modes for the oven have a built-in preheating mode. If desired, preheating may be disabled for all cooking modes.

To toggle preheating on or off:

- Press the **Settings** button and use the **Temp/Time knob** to select "**PREHEAT**".
- Rotate the **Temp/Time knob** to toggle the **Preheat** setting (On/Off).
- Press the **Temp/Time knob** to confirm the desired setting.

NOTE: If **Preheat** is enabled, the preheating mode may be skipped manually by pressing the **Start** button once to start the cooking mode and pressing the **Start** button a second time to skip preheat. The cooking timer will immediately begin counting down.

Brightness

The brightness of the control display may be adjusted. By default, the display brightness is set to the maximum level.

To adjust the brightness setting:

- Press the **Settings** button and use the **Temp/Time knob** to select "**BRIGHTNESS**".
- Rotate the **Temp/Time knob** to increase or decrease the brightness to the desired level.
- Press the **Temp/Time knob** to confirm the desired setting.

Settings

Sound

The volume of the oven alarm may be adjusted. By default, the volume is set to the maximum level.

To adjust the sound level:

- Press the **Settings** button and use the **Temp/Time knob** to select "**SOUND**".
- Rotate the **Temp/Time knob** to toggle the sound **ON** or **OFF**.
- Press the **Temp/Time knob** to confirm the desired sound setting.
- If sound is set to **ON**, then the volume level may be adjusted. Rotate the **Temp/Time knob** to increase or decrease the volume level.
- Press the **Temp/Time knob** to confirm the desired volume setting.

Temperature Conversion

The displayed units for the oven temperature may be toggled between Fahrenheit and Celsius.

To change the temperature units displayed:

- Press the **Settings** button and use the **Temp/Time knob** to select "**DEGREES**".
- Rotate the **Temp/Time knob** to switch between "**F**" (Fahrenheit) and "**C**" (Celsius).
- Press the **Temp/Time knob** to confirm the desired temperature units.

Factory Reset

Customized settings for the oven are stored in the memory of the appliance, even if the oven is unplugged or power is otherwise lost. These settings may be restored to their original factory defaults.

To perform a factory reset:

- Press the **Settings** button and use the **Temp/Time knob** to select "**FAC RESET**".
- Rotate the **Temp/Time knob** to switch to "**RESET YES**".
- Press the **Temp/Time knob** to begin the factory reset process.

Care and Cleaning

⚠WARNING Allow oven to cool completely and unplug the appliance prior to cleaning or servicing the oven.

Cleaning the Oven Exterior

Clean the oven exterior with a sponge or soft cloth and soapy water. Do not use aggressive cleaning agents such as alcohol, bleach, or chemical sprays, as these may damage the finish. To avoid scratching or marring the outside surfaces, do not scrub the appliance with a metal or nylon brush.

Cleaning the Oven Interior

Remove all accessories from the oven. Wipe the walls of the oven cavity with sponge or soft cloth and warm water. If the interior is severely stained or dirty, use a towel saturated with a diluted solution of a mild dishwashing liquid.

To avoid damage, do not attempt to clean the heating elements. Any food that comes into contact with the elements will be burned off when the oven is heated.

Cleaning the Crumb Tray

Remove the crumb tray and discard of any crumbs or oils present on the tray. Wipe the tray with a sponge and soapy water. **Do not place the crumb tray in the dishwasher.**

Cleaning the Accessories

The included accessories may be placed in a dishwasher. However, to prolong the life and appearance of the accessories, it is recommended to clean them by hand. Use a sponge and soapy water to thoroughly clean the rack, basket, or pans. A soft polyester or nylon pad may be used to remove stubborn spots.

Troubleshooting

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

Problem	Possible Solution
The oven does not turn on or fails to get hot.	1. Check that the oven is properly plugged into a power outlet. 2. Confirm that the Start Button was pressed after choosing the desired cooking setting.
Oven omits a burnt smell.	Ensure that the cooking time is appropriately set and that food is not being overcooked. Fats, oils, and sauces that have dripped onto the lower heating elements may cause some smoke or burning smell during oven operation. Ensure that the baking tray, oven rack, and drip tray are thoroughly clean before each use.
Heater tubes turn off during cooking.	The heating elements of the oven turn on and off intermittently to maintain the set oven temperature. This is normal behavior and not a malfunction.
The oven emits smoke.	The fat from the food sticking to the heater may cause smoke during cooking especially using “Broil” menu. Set lower temperature if necessary.
The food is undercooked after recommended time.	1. Too much food has been added to the oven. 2. The oven temperature was set too low or the food needs more time to cook.
The food is not evenly cooked.	1. Too much food has been added to the oven. 2. The food items are placed too closely together. 3. Some foods require flipping halfway through the cooking time to ensure even browning.
The food is not crispy after using Air Fry mode	1. The food items are placed too closely together. 2. The food was not dry enough

If the problem persists after trying these solutions, please contact GE Appliances Customer Support. See page 21 for Customer Support contact information.

Limited Warranty

Problems with your unit/How to get service:

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit **cafeappliances.com/contact** for product **care/maintenance self-help.**

How to initiate a warranty claim:

Visit **cafeappliances.com/contact** for options to initiate a warranty claim. Return and packing instruction information will be provided at that time.

For the Period of:	CAFÉ Appliances Covers
One Year From the date of the original purchase	If the appliance fails due to a defect in materials or workmanship, during the **limited one-year warranty**, GE Appliances will either replace or refurbish your product with a new or remanufactured product, or refund the purchase price of the product at GE Appliances sole discretion.

What CAFÉ Appliances Will Not Cover:

- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage caused after delivery.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedies are product exchange or refund 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.

For US Customers: This limited warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA. In Alaska and Hawaii, the limited warranty does not include the costs of shipping units.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This 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

In Canada (including the province of Québec): This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada including Québec for home use within Canada including Québec. If the product is located in an area where service by a GE Appliances 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 GE Appliances Service location.

Some provinces including Québec 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 province to province including Québec. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office.

For Québec consumers only - Notice on the warranty of availability of spare parts, repair services and information necessary for repair or maintenance (s. 39 of the Consumer Protection Act): Please be advised that MC Commercial Inc. ("MC Commercial") does not guarantee, within the meaning of section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c P-40.1, r. 3, the availability of replacement parts, repair services, or the information necessary for the maintenance or repair of goods manufactured, imported, advertised, or sold by MC Commercial.

Please note that MC Commercial Inc. continues to offer the manufacturer's limited warranty as stated in the Owner's Manual or Quick Guide, and that this limited warranty is distinct from the statutory warranty of availability provided for under section 39 of the Consumer Protection Act.

Warrantor: MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

Consumer Support

CAFÉ WEBSITE

Have a question or need assistance with your appliance? Try the CAFÉ Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great CAFÉ Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. **cafeappliances.com**

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. **cafeappliances.com/register**

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.
cafeappliances.com/parts

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

CONTACT US

If you are not satisfied with the service you receive from CAFÉ Appliances, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager,

General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

CAFÉ

CAFÉ

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



Four Couture™ avec friture à air chaud

MANUEL D'UTILISATION

FRANÇAIS

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

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

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

CAFÉ

Table des matières

Modèle: Série C90ADA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 4

DÉCLARATION DE LA FCC 6

COMMENT DÉMARRER 7

COMPOSANTS 8

COMMANDES 9

FONCTIONS 10

UTILISATION DU FOUR 12

PARAMÈTRES 16

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 19

DÉPANNAGE 19

GARANTIE LIMITÉE 20

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR 21

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT  **RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE**

- **POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE (OU L'ARRIÈRE).**
- **Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four sauf si spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien en réparation autorisé.**

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

⚠AVERTISSEMENT **GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DU FOUR**

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

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

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

Si un cordon de rallonge est utilisé :

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

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC/IC :

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC/IC :

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

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

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

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

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

(1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et

(2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le

brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

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

FCC ID: ZKJ-WCATA006

IC ID: 10229A-WCATA006

Pour commencer

Déballage

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

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

Préparation du four

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

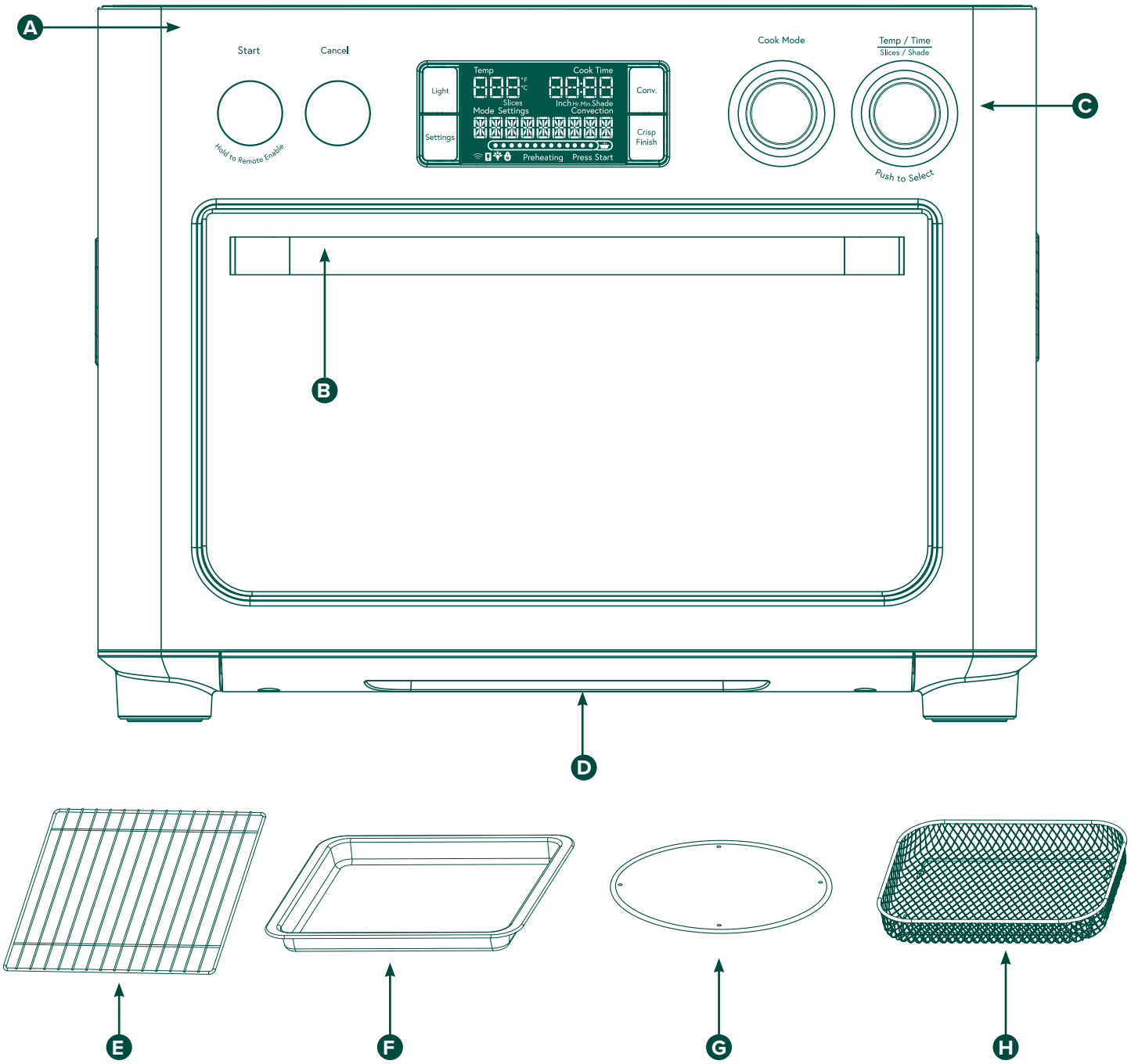
Mise en marche du four

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

Avant la première utilisation

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

Composants

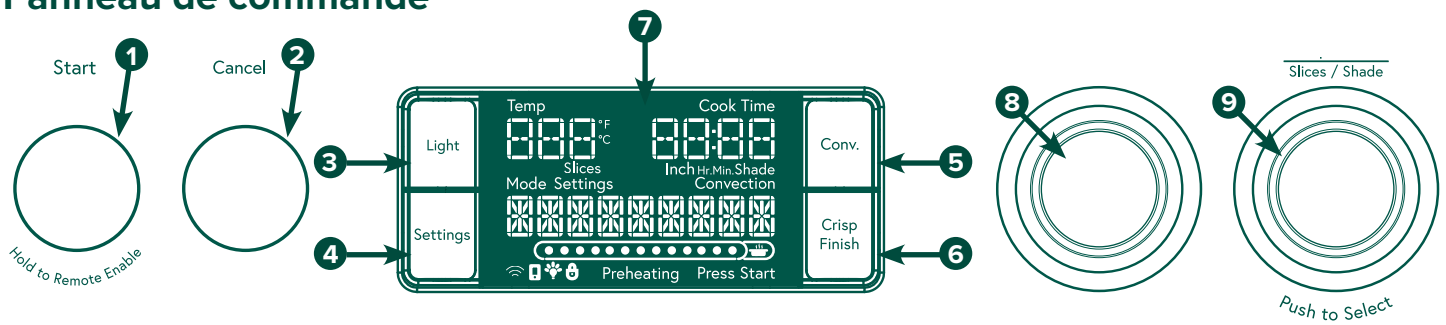


A Four
B Poignée de porte
C Commandes du four
D Ramasse-miettes amovible
E Grille
F Tôle de cuisson
G Plaque à pizza
H Panier de friture à air chaud/déshydratation

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

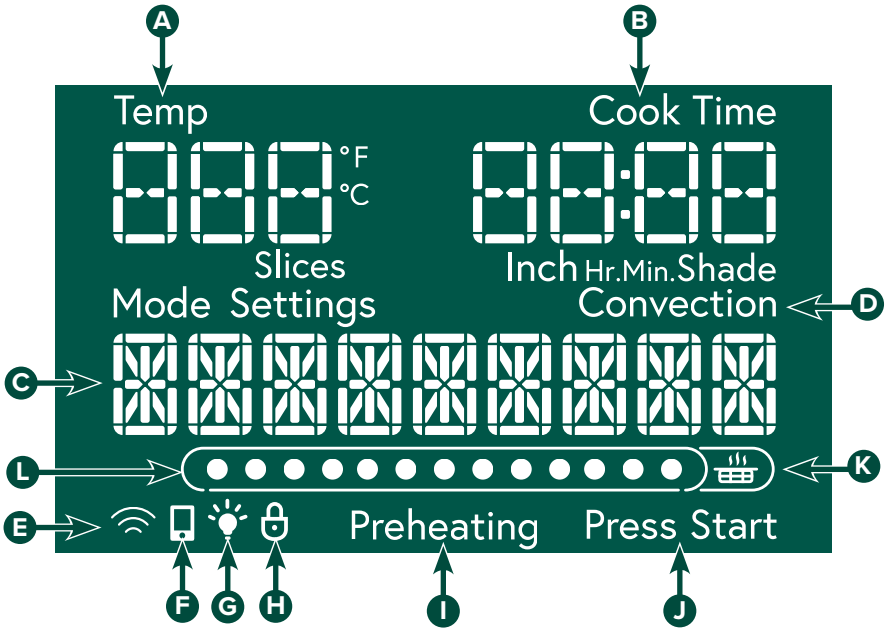
Commandes

Panneau de commande



1. Bouton de démarrage
2. Bouton d'annulation
3. Bouton d'éclairage du four
4. Bouton des paramètres
5. Bouton du ventilateur de convection
6. Bouton du fini croustillant
7. Écran du panneau de commande
8. Sélecteur des modes de cuisson
9. Sélecteur des réglages de cuisson

Affichage du panneau de commande



A Affichage de la température
Affiche le réglage de la température du four ou le nombre de tranches.

B Affichage du temps de cuisson
Affiche le temps de cuisson restant ou le niveau de nuance choisi.

C Mode de cuisson
Affiche le mode de cuisson choisi.

D Voyant de convection
S'allume lorsque le ventilateur de convection s'active.

E Voyant Wi-Fi
S'allume lorsque le four est connecté au réseau Wi-Fi.

F Voyant de contrôle à distance
S'allume lorsqu'est activé le contrôle du four par une application ou la voix.

G Voyant d'éclairage du four Voyant d'éclairage du four
S'allume lorsque l'éclairage du four est allumé.

H Voyant de verrouillage des commandes
S'allume lorsque la fonction de verrouillage des commandes est activée.

I Voyant de préchauffage
S'allume lorsque le four se réchauffe à la température choisie.

J Rappel d'appuyer sur le bouton de démarrage (Start)
S'allume pour rappeler à l'utilisateur de démarrer le cycle de cuisson.

K Voyant de fini croustillant
S'allume lorsque le four est en mode de finition croustillante.

L Barre de progression
Affiche la progression du cycle de cuisson actuel.

Fonctions

Modes de cuisson

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

Friture à air chaud (Air Fry)

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

Cuisson au four traditionnelle (Bake)

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

Cuisson au grill (Broil)

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

Rôtissage (Roast)

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

Réchauffage (Reheat)

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

Tenue au chaud (Warm)

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

Cuisson lente (Slow Cook)

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

Déshydratation (Dehydrate)

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

Fermentation (Proof)

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

Biscuits (Cookie)

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

Pizza

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

Bagel

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

Pain grillé (Toast)

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

Fini croustillant (Crisp Finish)

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

Fonctions

Vue d'ensemble des modes de cuisson

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

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

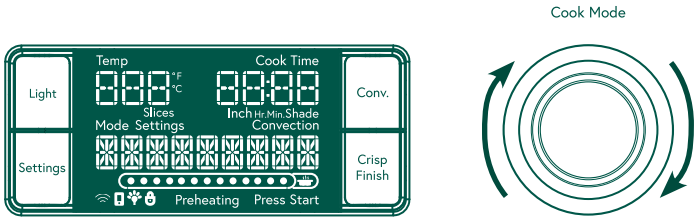
Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site IsItDoneYet.gov. Vérifiez toujours la température interne des aliments pour confirmer que la température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

Utilisation du four

Sélection du mode de cuisson

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

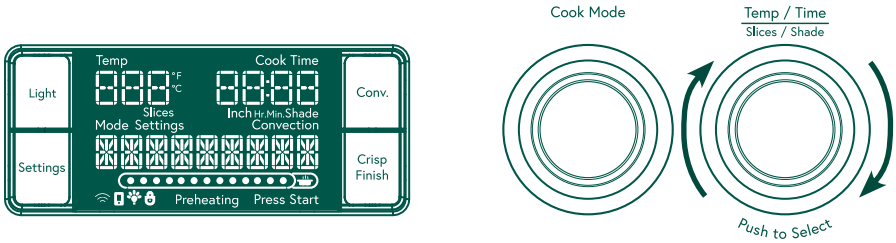
REMARQUE : Le mode de fini croustillant doit être sélectionné en pressant le **bouton Crisp Finish.**



Modification des réglages des modes de cuisson

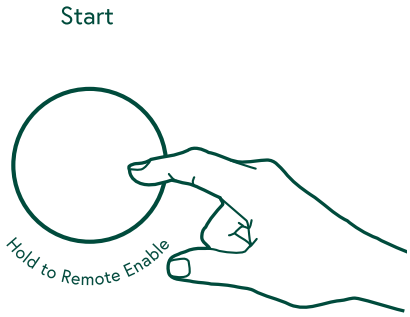
Vous pouvez modifier les réglages de chaque mode de cuisson en utilisant le sélecteur **Temp/Time**. Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles pour augmenter la valeur ou dans le sens contraire pour la diminuer.

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



Démarrage du four

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

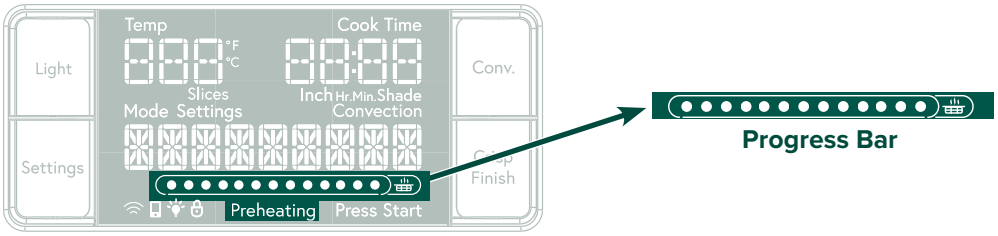


Utilisation du four

Préchauffage du four

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

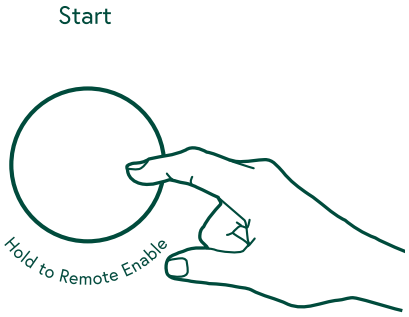
Au démarrage de l'un des modes de cuisson, le voyant « **Preheating** » (préchauffage) va s'allumer sur l'écran du panneau de commande et le four commencera à chauffer pour atteindre la température du réglage. Pendant ce temps, la barre de progression défilera et la minuterie de cuisson fera le décompte.



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

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

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



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

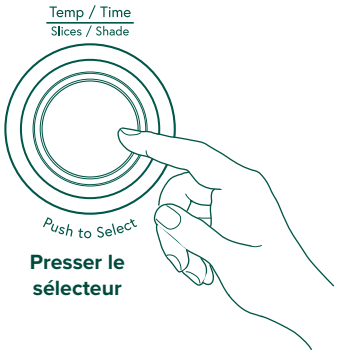
Pour tous les autres modes de cuisson :

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

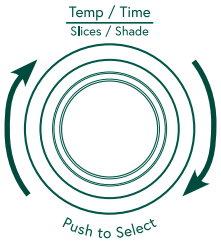
Utilisation du four

Modification des réglages pendant la cuisson

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



Presser le sélecteur



Tourner pour modifier la température du four



Presser le sélecteur de nouveau

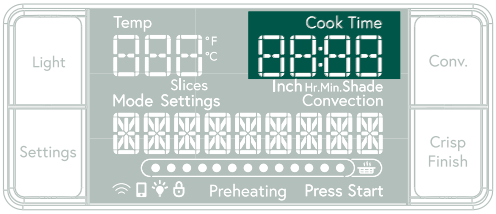
REMARQUE : Le mode de cuisson ne peut pas être modifié lorsque le four est en marche. Pressez le bouton **Cancel** pour mettre fin au cycle de cuisson actuel, puis sélectionnez le mode de cuisson désiré.

Ouverture de la porte pendant la cuisson

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

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

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

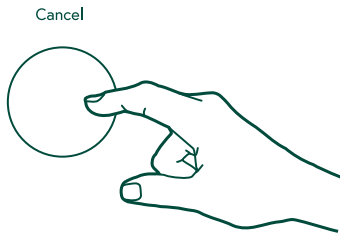


Utilisation du four

Arrêt ou annulation du mode de cuisson

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

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

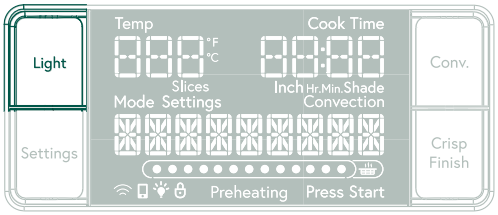


REMARQUE : Le four est équipé de ventilateurs de refroidissement internes qui continuent de tourner durant 2 minutes après la fin du cycle de cuisson. Les composants internes du four peuvent ainsi refroidir correctement. Même si les ventilateurs fonctionnent pendant ce temps, le four reviendra en mode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

Allumage de l'éclairage du four

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

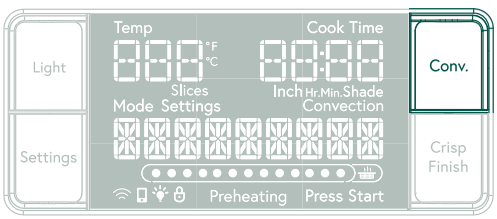
REMARQUE : L'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.



Utilisation du ventilateur de convection

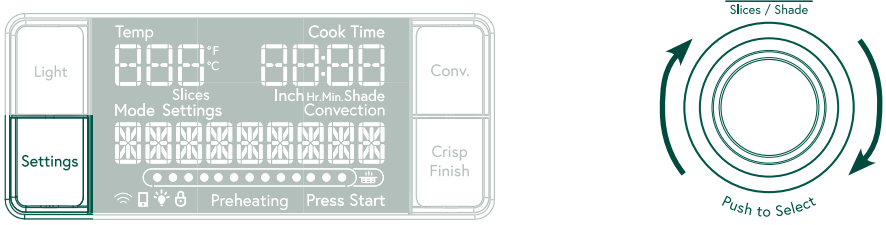
Certains modes de cuisson offrent une fonction de convection facultative (voyez Vue d'ensemble des modes de cuisson à la page 10). Pour activer manuellement le ventilateur de convection pour ces modes de cuisson, pressez le bouton Conv. sur la gauche de l'écran du panneau de commande. Le voyant « **Convection**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

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



Paramètres

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



Faire défiler les paramètres en tournant le sélecteur Temp/Time

Application WiFi Connect – SmartHQ™

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

Pour connecter le four à votre réseau Wi-Fi :

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

Pour déconnecter le four du Wi-Fi :

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

REMARQUE : La connexion du four peut demander plusieurs tentatives.

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

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

Contrôle à distance (Control Enable)

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

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

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

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

Paramètres

Verrouillage des commandes (Control Lock)

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

Pour activer le mode Control Lock :

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

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

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

Préchauffage (Preheat)

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

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

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

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

Pour régler la luminosité

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

Paramètres

Volume sonore (Sound)

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

Pour régler le volume sonore :

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

Conversion des unités de température

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

Pour changer l'unité de température affichée :

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

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

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

Pour restaurer les réglages de l'usine :

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

Entretien et nettoyage

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

Nettoyage de l'extérieur du four

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

Nettoyage de l'intérieur du four

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

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

Nettoyage du ramasse-miettes

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

Nettoyage des accessoires

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

Dépannage

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

Problème	Solution probable
Le four ne s'allume pas ou ne devient pas chaud	1. Assurez-vous que le four est correctement branché dans une prise électrique. 2. Assurez-vous d'avoir appuyé sur le bouton Start après avoir réglé les paramètres de cuisson.
Le four dégage une odeur de brûlé	Assurez-vous que le temps de cuisson est correctement réglé et que l'aliment n'est pas trop cuit. Les gras, les huiles et les sauces qui ont dégoutté sur les éléments chauffants inférieurs peuvent produire de la fumée ou une odeur de brûlé pendant le fonctionnement du four. Assurez-vous que la tôle de cuisson, la grille du four et le ramasse-gouttes ont été nettoyés à fond avant chaque utilisation.
Les tubes chauffants s'éteignent pendant la cuisson	Les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du réglage. Il s'agit d'un phénomène normal et non d'une défaillance.
Le four dégage de la fumée	Du gras d'aliment qui colle sur les éléments chauffants peut produire de la fumée pendant la cuisson, en particulier dans le menu Broil (cuisson au gril). Abaissez la température du four si nécessaire.
L'aliment n'est pas suffisamment cuit après le temps recommandé.	1. Une trop grande quantité d'aliment a été ajoutée dans le four. 2. Le réglage de température du four est trop bas ou l'aliment exige plus de temps pour cuire.
L'aliment n'est pas cuit uniformément.	1. Une trop grande quantité d'aliment a été ajoutée dans le four. 2. Les pièces d'aliment sont trop rapprochées. 3. Certains aliments nécessitent d'être retournés à la mi-temps de cuisson pour un brunissage uniforme.
L'aliment n'est pas croustillant après l'utilisation du mode de friture à air chaud (Air Fry)	1. Les pièces d'aliment sont trop rapprochées. 2. L'aliment n'était pas suffisamment sec.

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

Garantie limitée

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

Au Canada, visitez: cafeappliances.ca/support/contact-us.

Comment déposer une demande de garantie :
Rendez-vous sur cafeappliances.ca/support/contact-us pour connaître les différentes options permettant de déposer une demande de garantie. Les instructions concernant le retour et l'emballage vous seront communiquées à ce moment-là.
Au Canada, contactez-nous à cafeappliances.ca/support/contact-us

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

Ce que GE Appliances ne garantie pas :

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

Clients des États-Unis : Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur d'origine pour les produits achetés relativement à une utilisation domestique à l'intérieur des États-Unis. En Alaska et à Hawaii, la garantie limitée n'inclus pas les coûts relatifs à l'expédition des appareils.

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

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

Au Canada (incluant la province de Québec) : Cette garantie limitée s'étend à l'acheteur initial et à tous les propriétaires ultérieurs pour les produits achetés au Canada, y compris au Québec, et qui sont destinés à un usage domestique au Canada, y compris au Québec. Toutefois, si le produit se trouve dans une région où un réparateur agréé GE Appliances n'est pas disponible, vous pourriez être tenu de payer des frais de déplacement ou de vous rendre dans un centre de service agréé GE Appliances.

Certains territoires, comme le Québec, interdisent l'exclusion ou la restriction des dommages collatéraux ou indirects. Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques ; vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une province à l'autre, y compris au Québec. Pour en savoir plus sur vos droits légaux, adressez-vous à votre bureau régional ou provincial de protection des consommateurs.

À l'intention des consommateurs québécois uniquement - Avis sur la garantie de disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à la réparation ou à l'entretien (art. 39 de la Loi sur la protection du consommateur): Veuillez noter que MC Commercial Inc. (« MC Commercial ») ne garantit pas, au sens de l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, et des articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par MC Commercial.

Veuillez noter que MC Commercial Inc. continue d'offrir la garantie limitée du fabricant, telle qu'énoncée dans le manuel du propriétaire ou le guide rapide. Cette garantie limitée diffère de la garantie légale de disponibilité énoncée à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur.

Garant : MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

Soutien au consommateur

SITE WEB CAFÉ

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

In Canada: **cafeappliances.ca**

ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

Au Canada**, cafeappliances.ca/fr/support/contact-us**

PIÈCES ET ACCESSOIRES

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

cafeappliances.com/parts

Au Canada: service.geappliances.ca/servicio/

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

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

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

CafeAppliances.com/contact

Au Canada: Directeur, Relations avec les consommateurs, MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr, Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

cafeappliances.ca/support/contact-us

CAFÉ

CAFÉ

Es hora de que los electrodomésticos tengan su personalidad. La Suya.



Horno Couture™ con Freidora de Aire

MANUAL DEL PROPIETARIO

ESPAÑOL

GRACIAS POR HACER A CAFÉ PARTE DE SU HOGAR.

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

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

CAFÉ

Índice

Modelo: Serie C90ADA

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 4

DECLARACIÓN DE LA FCC/IC 6

PUESTA EN MARCHA 7

COMPONENTES 8

CONTROLES 9

FUNCIONES 10

USO DEL HORNO 12

CONFIGURACIONES 16

CARE AND CLEANING 19

CUIDADO Y LIMPIEZA 19

GARANTÍA LIMITADA 20

SOPORTE AL CONSUMIDOR 21

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.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Siempre cumpla con estas precauciones de seguridad al usar este electrodoméstico.

- Lea con cuidado todas las instrucciones antes de utilizar el horno.
- Retire y descarte todos los materiales de embalaje antes de
- **⚠ADVERTENCIA** Retire el enchufe del tomacorriente cuando el electrodoméstico no se encuentre en uso, antes de incorporar o retirar piezas, y antes de realizar su limpieza. Espere a que se enfríe antes de realizar la limpieza.
- **⚠ADVERTENCIA** A fin de reducir el riesgo de incendios o descargas eléctricas, siempre utilice el electrodoméstico con la charola de residuos en su posición.
- Para su desconexión, gire el control a Off (Apagado), y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de pared.
- Como protección contra descargas eléctricas no sumerja los cables, enchufes o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
- Siempre coloque el horno sobre una superficie nivelada, estable y resistente al calor cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- Deje un espacio libre de por lo menos 4” (10 cm.) sobre todos los costados del electrodoméstico siempre que éste se encuentre en funcionamiento. No utilice el electrodoméstico debajo de gabinetes de pared.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, plástico, manijas de ollas, mantelería, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.
- Se podrá producir un incendio si el horno tostador está cubierto de o en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, paños, paredes y objetos similares, cuando se encuentre en funcionamiento. No coloque ningún objeto sobre el electrodoméstico cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- Es posible que las superficies exteriores del electrodoméstico estén calientes durante y después de su funcionamiento. Espere hasta que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de manipular el mismo.
- No toque las superficies calientes. Use la manija y perillas.
- No guarde ítems sobre el electrodoméstico, ya que es posible que esta superficie se encuentre demasiado caliente durante y luego de su funcionamiento.
- A fin de evitar quemaduras o lesiones, siempre use la protección adecuada, tal como almohadillas para objetos calientes o guantes para horno, al retirar o manipular ítems del horno.
- No toque los elementos para calentar ni la superficie interior del horno durante o luego del uso. Espere hasta que se enfríe antes de limpiar o manipular el mismo.
- No permita que el cable de corriente cuelgue del extremo de una mesa o encimera. No permita que el cable de corriente tenga contacto con superficies calientes.
- Siempre limpie el horno de acuerdo con las instrucciones de cuidado y limpieza, como se indica en la página 19.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Se podrán desprender trozos de la almohadilla y entrar en contacto con partes eléctricas, produciendo riesgos de descargas eléctricas.
- No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o luego de que el electrodoméstico haya tenido una falla, o se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a la sucursal autorizada del servicio técnico más cercana para su control, reparación o ajuste.
- No se deberán insertar comidas o utensilios metálicos de tamaño excesivo en un horno tostador, ya que podrán generar un incendio o riesgos de descargas eléctricas.
- El uso de accesorios adicionales no recomendados por el fabricante del electrodoméstico podrá causar lesiones.
- No guarde ningún material, a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
- Este electrodoméstico fue diseñado para uso hogareño en interior únicamente. No guarde ni utilice este electrodoméstico al aire libre.
- No use este electrodoméstico para funciones para las cuales no fue diseñado.
- 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.
- Siempre detenga el funcionamiento del horno antes de desenchufar el mismo.
- Antes de manipular, trasladar o limpiar el electrodoméstico, siempre desenchufe el cable de corriente del tomacorriente de pared y asegúrese de que éste se haya enfriado completamente.
- No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Podrá encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima segura de la comida en IsItDoneYet.gov y en fsis.usda.gov. Use un termómetro para la comida para calcular su temperatura y realizar controles en diferentes áreas.
- Se deberá tener un cuidado extremo al usar recipientes construidos de materiales que no sean metal o vidrio.
- Se deberá tener cuidado extremo al trasladar un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Tenga extremo cuidado al retirar la charola o descartar grasa caliente.
- No cubra la charola de residuos o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno.
- Para su desconexión, gire todos los controles a “off” (apagado), y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de pared.
- Evite el contacto con las partes de movimiento.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA  **RIESGO DE INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS**

- A FIN DE REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO RETIRE LA TAPA (O LA PARTE TRASERA)
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte del horno, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro trabajo del servicio técnico deberá ser realizado por personal autorizado del servicio.

⚠PRECAUCIÓN Para asegurar una protección continua contra riesgos de descargas eléctricas, realice la conexión a tomacorrientes conectados a tierra de forma adecuada únicamente.

⚠ADVERTENCIA **MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DEL HORNO**

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

- No guarde ni use materiales inflamables en una tostadora o cerca de la abertura de la tostadora, incluyendo papel, plástico, mangos de ollas, mantelería, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen al usar el electrodoméstico. Estas prendas se podrán incendiar si entran en contacto con superficies calientes, ocasionando quemaduras graves.

⚠PRECAUCIÓN **Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir riesgos que resulten de enredos o tropiezos con un cable más largo.**

Si se usa una extensión:

1) La graduación eléctrica indicada del cable o extensión deberá ser por lo menos tan amplia como la graduación eléctrica del electrodoméstico;
2) El cable se deberá colocar de modo que no pueda quedar cubierto sobre la encimera o sobre la parte superior de la mesa, donde pueda ser empujado por niños o que sea posible tropezar con éste de forma no intencional;
3) El cable o extensión deberán poseer 3 cables con conexión a tierra.

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

DECLARACIÓN DE LA FCC/IC

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO CON FCC/IC:

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

1. Este dispositivo no podrá causar interferencias perjudiciales.
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Este equipo fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites fueron diseñados para brindar una protección razonable contra interferencias nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales sobre las comunicaciones radiales. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si este equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo que puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

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

Este dispositivo cumple con el estándar(es) RSS con exención de licencia de la Industria de Canadá.

Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no deberá causar interferencia, y (2) Este dispositivo deberá aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan generar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Etiqueta: Las modificaciones sobre esta unidad no aprobadas expresamente por parte del fabricante podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

Módulo ConnectPlus únicamente (o módulo de comunicación similar)

Exposición a RF – Sólo se autoriza el uso de este dispositivo con una aplicación móvil. Se deberá mantener en todo momento una distancia de separación mínima de 20 cm. entre el dispositivo ConnectPlus y el cuerpo del usuario.

FCC ID: ZKJ-WCATA006

IC ID: 10229A-WCATA006

Puesta en Marcha

Desembalaje

- Retire y descarte de forma segura todos los materiales del embalaje. Evite el uso de herramientas filosas que puedan dañar los contenidos. Retire todas las etiquetas antes del primer uso.
- Verifique de que todos los componentes estén presentes. Consulte la página 7. En caso de faltar algún ítem, por favor comuníquese con nosotros a través de cafeappliances.com (si se encuentra en Canadá, comuníquese con nosotros a través de cafeappliances.ca).

Preparación del Horno

- Se recomienda limpiar las paredes interiores del horno con una esponja húmeda antes del primer uso. No use limpiadores abrasivos, almohadillas o telas que puedan dañar las superficies de la cavidad.
- Se recomienda limpiar completamente todos los accesorios antes del primer uso. Los accesorios se podrán limpiar en un lavavajillas, pero se recomienda realizar la limpieza de forma manual con agua caliente y jabón. Enjuague y seque completamente.
- Coloque el horno sobre una superficie nivelada, estable y resistente al calor. Asegúrese de que el horno se encuentre a por lo menos 4” (10 cm.) de espacio sobre todos los costados de la unidad.
- No coloque ni guarde ítems sobre el horno, a excepción de los accesorios incluidos.

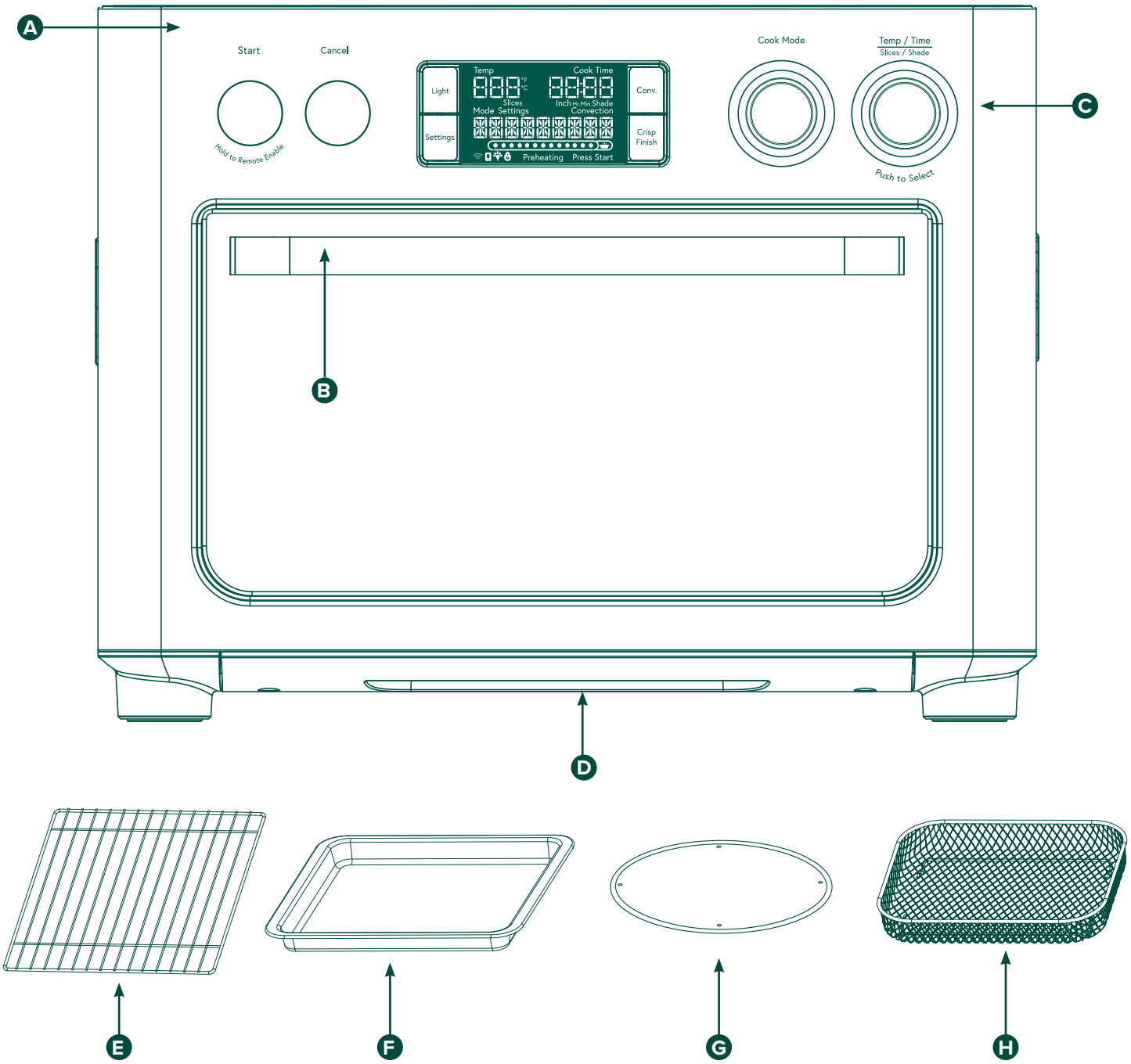
Encendido del Horno

- Desenrede el cable de corriente y enchufe el mismo en un tomacorriente de 120V con conexión a tierra. La alarma del electrodoméstico sonará y la pantalla de control se iluminará.
- No permita que el cable de corriente cuelgue del extremo de una mesa o encimera. No permita que el cable de corriente tenga contacto con superficies calientes. Lea y siga todas las instrucciones de seguridad descriptas en las páginas 4 y 5.

Antes del Primer Uso

- Se recomienda usar el horno vacío en el modo Air Fry (Freír con Aire) durante 20 minutos a 400°F, antes del primer uso. Esto asegurará la eliminación de cualquier película protectora sobre los elementos de calefacción.
- Al usar el horno por primera vez, éste podrá emitir vapores visibles y/o un leve hedor. Los vapores y el hedor son normales, seguros y no son perjudiciales para el horno. Asegúrese de que la sala esté bien ventilada.

Componentes

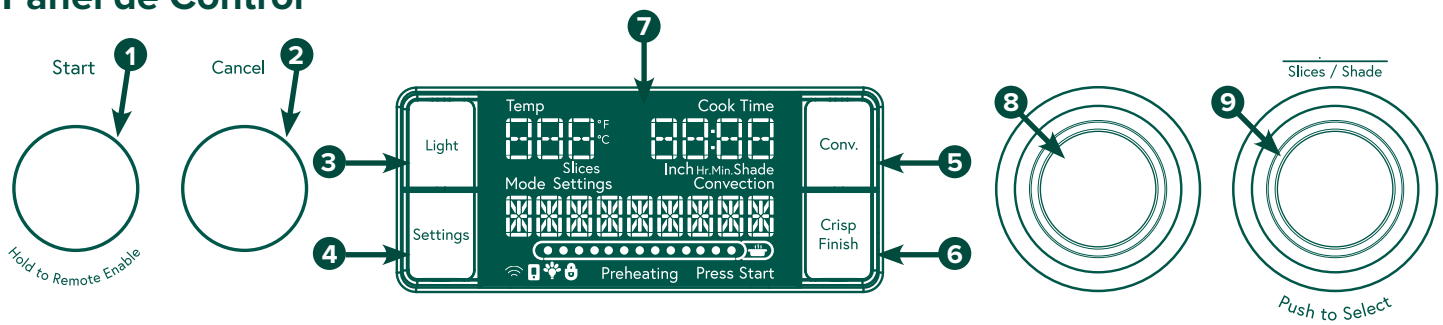


- A Horno
- B Manija de la Puerta
- C Controles del Horno
- D Charola de Residuos Extraíble
- E Parrilla del Horno
- F Charola de Horneado
- G Charola de Pizza
- H Canasta para Freír con Aire/ Deshidratar

NOTA: No coloque la charola de residuos en el lavavajillas.

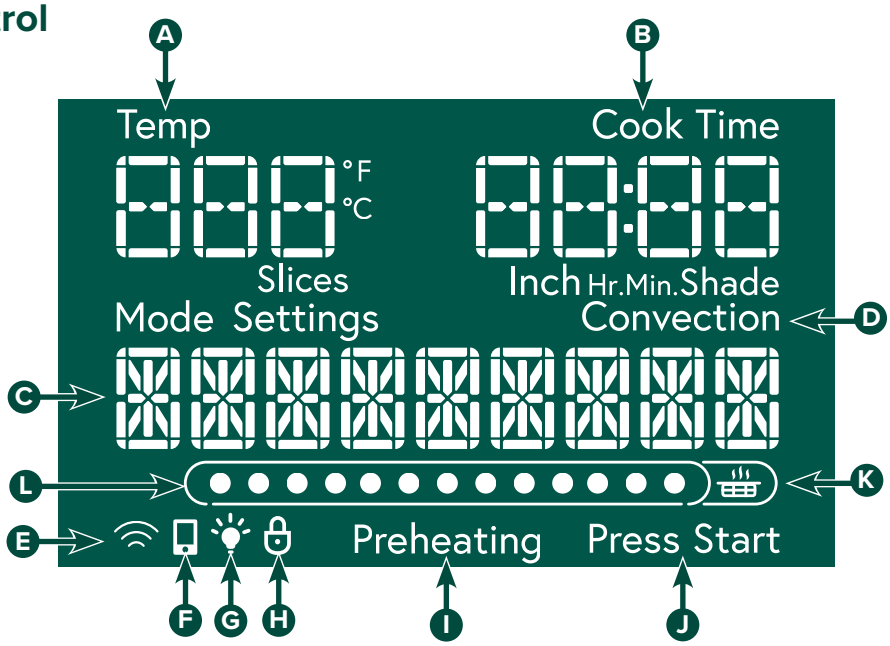
Controles

Panel de Control



1. Botón de Inicio
2. Botón para Cancelar
3. Botón de Luz del Horno
4. Botón de Configuraciones
5. Botón de Ventilador de Convección
6. Botón de Acabado Crocante
7. Pantalla de Control
8. C. Perilla de Modo de Cocción
9. Perilla de Configuraciones de Cocción

Pantalla de Control



A Pantalla de Temperatura
Exhibe la temperatura del horno seleccionada y el número de rebanadas.

B Pantalla de Tiempo
Exhibe el tiempo de cocción restante o el nivel de sombra seleccionado.

C Pantalla del Modo de Cocción
Exhibe el modo de cocción seleccionado.

D Indicador de Convección
Se ilumina cuando el ventilador de convección se encuentra activo.

E Indicador de WiFi
Se ilumina al conectar el electrodoméstico a una red WiFi.

F Indicador de Acceso Remoto
Se ilumina cuando la aplicación/ control por voz del horno fue activado.

G Indicador de la Luz del Horno
Se ilumina cuando la luz del horno se enciende.

H Indicador de Bloqueo del Control
Se ilumina cuando la función Control Lock (Bloqueo del Control) se activa.

I Indicador de Precalentamiento
Se ilumina cuando el horno se está precalentando en la temperatura seleccionada.

J Recodatorio para Presionar Inicio
Se ilumina para indicarle al usuario que debe iniciar el ciclo de cocción del horno.

K Indicador de Acabado Crocante
Se ilumina cuando el horno se encuentra en el modo Crisp Finish (Acabado Crocante).

L Barra de Progreso
Muestra el progreso del ciclo de cocción actual.

Funciones

Modos de Cocción

Su horno CAFÉ incluye 14 modos de horno únicos, a fin de brindar versatilidad en la cocción y preparación de comidas.

Freír con Aire

El modo Air Fry (Freír con Aire) es ideal para dejar dorado y crocante el exterior de las comidas. Al combinar calor intenso y circulación de aire, puede producir un gusto y textura similar a una fritura intensa sin la necesidad de sumergir la comida en aceite.

Hornear

El modo Bake (Hornear) es ideal para cocinar aquellas comidas a las cuales generalmente les falta estructura antes del proceso de cocción, tales como tortas, panecillos, pasteles, tartas, lasañas y cazuelas. La comida se cocinará de forma completa y pareja, lo cual hace que este modo sea adecuado para comidas congeladas en paquete.

Asar

El modo Broil (Asar) es ideal para dorar rápidamente las carnes (por ejemplo: bistecs o pescado), dorar verduras (por ejemplo: patatas), o dorar la superficie superior de las comidas (por ejemplo: cazuelas).

Dorar

El modo Roast (Dorar) es ideal para cocinar comidas que generalmente se encuentran sólidas antes del proceso de cocción, incluyendo una amplia variedad de carnes, aves y vegetales. Las comidas quedarán más tiernas y húmedas en su interior, mientras desarrollan una textura crocante en su exterior.

Recalentar

El modo Reheat (Recalentar) es ideal para recalentar comidas ya cocinadas, tales como restos de comida, sin cocinar en exceso o secar la comida.

Calentar

El modo Warm (Calentar) es útil para mantener calientes las comidas cocinadas frescas, mientras se espera a los invitados o se prepara el resto de la comida.

Cocción Lenta

El modo Slow Cook (Cocción Lenta) es ideal para cocinar comidas que requieren tiempos de cocción extendidos en temperaturas de horno inferiores.

Deshidratar

El modo Dehydrate (Deshidratar) es ideal para deshidratar comidas tales como frutas, vegetales y charqui. Al combinar un nivel bajo de calor y circulación pareja de aire, la comida se secará de forma nivelada sin ser cocinada.

Leudar

El modo Proof (Leudar) podrá mantener temperaturas de horno bajas, las cuales son ideales para leudar masas o yogurt fermentado.

Galleta

El modo Cookie (Galleta) es ideal para hornear galletas. Sin importar que sean caseras o preempaquetadas, las galletas se cocinarán de forma suave y pareja.

Pizza

El modo Pizza (Pizza) es ideal para la cocción de pizzas congeladas. El horno derretirá el queso, calentará los bordes, y dejará la masa crocante.

Rosquilla

El modo Bagel (Rosquilla) es ideal para dorar los laterales cortados de las rosquillas, mientras tuesta ligeramente la superficie opuesta. Esto modo también se podrá usar para tostar otras comidas similares tales como panecillos ingleses.

Tostar

El modo Toast (Tostar) es ideal para tostar las superficies exteriores de las rodajas de pan, mientras se mantiene un interior suave y húmedo. Este modo se podrá usar para una amplia variedad de tipos y grosores de pan.

Acabado Crocante

El modo Crisp Finish (Acabado Crocante) es ideal para derretir, caramelizar, dorar o tostar la parte superior de cualquier comida. Use Crisp Finish (Acabado Crocante) luego de cualquier otro modo de cocción, a fin de agregarle el acabado perfecto a cualquiera de sus platos característicos.

Funciones

Información General de los Modos de Cocción

Modo	Accesorio Recomendado	Posición Recomendada de la Parrilla	Ventilador de Convección	Precalentar*	Rango de Temperatura	Tiempo Máx. de Cocción
Freír con Aire	Canasta para Freír con Aire	Intermedio	Encendido	Sí	200 a 450°F	1 hora
Hornear	Charola de Horneado	Intermedio	Opcional	Sí	200 a 450°F	4 horas
Asar	Parrilla del Horno + Charola de Horneado	Superior	Opcional	No	BAJO, ALTO	20 minutos
Dorar	Charola de Horneado	Intermedio o Inferior	Opcional	Sí	200 a 450°F	4 horas
Recalentar	Charola de Horneado o Charola de Pizza	Intermedio	Opcional	No	150 a 400°F	2 horas
Calentar	Charola de Horneado	Intermedio o Inferior	Apagado	No	100 a 250°F	12 horas
Cocción Lenta	Charola de Horneado	Intermedio o Inferior	Encendido	No	150 a 350°F	12 horas
Deshidratar	Parrilla del Horno	Intermedio	Encendido	No	90 a 200°F	24 horas
Leudar	Charola de Horneado	Middle or Lower	Apagado	No	80 a 100°F	4 horas
Galleta	Charola de Horneado	Intermedio	Apagado	Sí	150 a 450°F	30 minutos
Pizza Congelada	Charola de Pizza	Intermedio	Opcional	Sí	Automático	Automático
Rosquilla	Parrilla del Horno	Intermedio	Encendido	No	Automático	Automático
Tostar	Parrilla del Horno	Intermedio	Apagado	No	Automático	Automático
Acabado Crocante	Charola de Horneado	Intermedio	Encendido	No	200 a 450°F	1 hora

* Para apagar la función de precalentamiento en todos los modos de cocción, gire la configuración “Preheat” (Precalentar) hasta la posición OFF (Apagar) en el menú de configuraciones. Para más instrucciones, consulte la página 17.

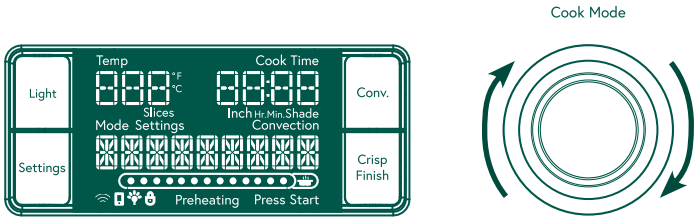
Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Podrá encontrar recomendaciones sobre la temperatura mínima segura de la comida en IsItDoneYet.gov. Siempre controle la temperatura interior de la comida para confirmar que se alcanzaron las temperaturas mínimas seguras.

Uso del Horno

Selección del Modo de Cocción

Para seleccionar el modo de cocción, gire la Perilla del Modo de Cocción hasta que el modo de cocción deseado aparezca en la pantalla de control. Al usar el horno por primera vez, se exhibirán las configuraciones de cocción por omisión. De otro modo, el horno siempre guardará las últimas configuraciones usadas en cualquiera de los modos de cocción.

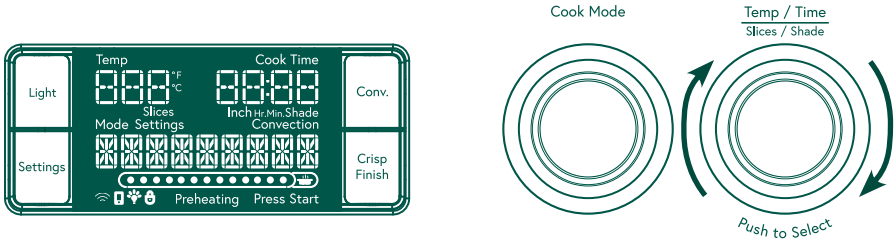
NOTA: El modo de cocción Crisp Finish (Acabado Crocante) se deberá seleccionar presionando el botón Crisp Finish (Acabado Crocante).



Ajuste de Configuraciones del Modo de Cocción

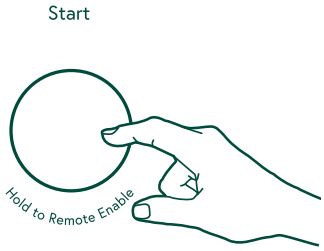
Las configuraciones para cada modo de cocción se podrán ajustar usando la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador). La perilla se podrá girar en sentido horario para incrementar el valor de la configuración, o se podrá girar en sentido antihorario para reducir el valor de la configuración.

La perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) también funciona como botón. Presionar el botón permitirá pasar entre las configuraciones que se estén ajustando (Rebanadas/ Sombra o Temperatura/ Temporizador).



Inicio del Horno

Luego de seleccionar el modo de cocción deseado y de ajustar las configuraciones, coloque la comida en el horno y presione el botón Start (Iniciar) para comenzar el ciclo de cocción.

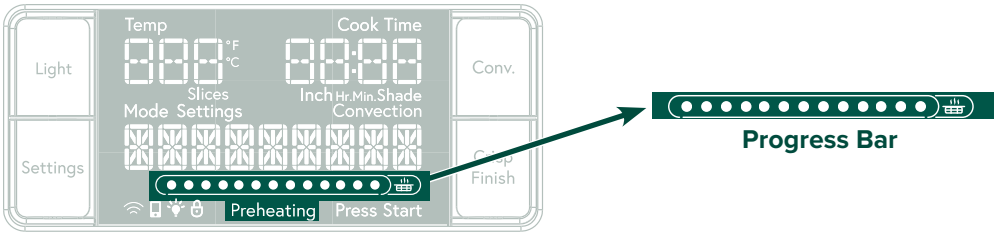


Uso del Horno

Precalentamiento del Horno

Para los modos AIR FRY, BAKE, ROAST, PIZZA y COOKIE únicamente:

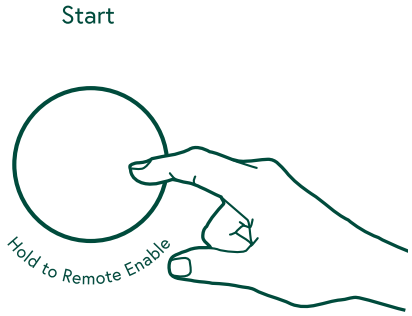
Al iniciar uno de estos modos de cocción, el indicador de “Preheating” (Precalentamiento) se iluminará en la pantalla de control y el horno comenzará a calentar en la temperatura configurada. Durante este tiempo, la barra de progreso se moverá y el temporizador de cocción no realizará la cuenta regresiva.



NOTA: Si se selecciona PREHEAT OFF (Precalentar Apagado) en las configuraciones del horno, este último omitirá el modo de precalentamiento y el temporizador de cocción comenzara a realizar la cuenta regresiva de forma inmediata. Para más detalles, consulte la página 17.

NOTA: El modo Preheat (Precalentar) se podrá omitir de forma manual presionando el botón Start (Iniciar) una segunda vez. El temporizador de cocción comenzará a realizar la cuenta regresiva de forma inmediata.

Cuando la temperatura del horno alcance la temperatura configurada, la alarma del horno sonará y el indicador de “Preheating” (Precalentamiento) desaparecerá. El recordatorio de “Press Start” (Presionar Iniciar) se iluminará en la pantalla de control, indicando que el horno está listo. El horno mantendrá la temperatura configurada durante 10 minutos. Si el botón Start (Iniciar) no se presiona dentro de los 10 minutos, el horno se apagará de forma automática.



Coloque la comida en el horno y luego presione el botón Start (Iniciar) para iniciar el temporizador de cocción.

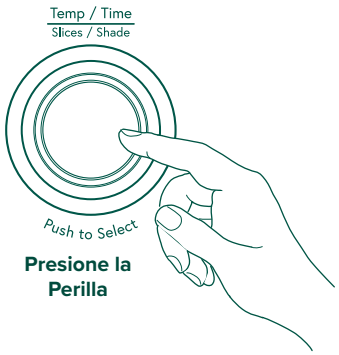
Para todos los demás modos de cocción:

Estos modos de cocción no requieren precalentamiento. Al iniciar uno de estos modos de cocción, el temporizador de cocción comenzará a realizar la cuenta regresiva de forma inmediata.

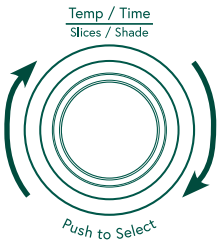
Uso del Horno

Ajuste de las Configuraciones Mientras Cocina

En cualquier momento durante el ciclo de cocción, se podrá ajustar la temperatura, el tiempo, la sombra y/o las rebanadas. Presione la perilla “Temp/Time” (Temperatura/ Temporizador) y luego gire la misma para ajustar la temperatura del horno. Vuelva a presionar la perilla para pasar entre el ajuste de temperatura y el tiempo de cocción. Una vez configurados los ajustes deseados, ninguna otra acción será necesaria. Se aplicarán las nuevas configuraciones.



Presione la Perilla



Gire para ajustar la temperatura del horno



Vuelva a presionar la perilla

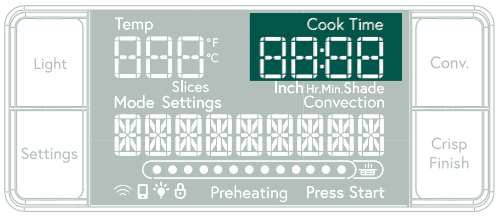
NOTA: El modo Cook (Cocinar) no se podrá modificar mientras el horno se encuentre en funcionamiento. Presione el botón Cancel (Cancelar) para finalizar el ciclo de cocción actual y luego seleccione el modo de cocción deseado.

Apertura de la Puerta Mientras Cocina

Siempre que se abra la puerta del horno mientras se cocina, el temporizador de cocción se pausará, el horno dejará de cocinar, y la luz del horno se iluminará de forma automática.

Cuando se cierre la puerta del horno, el temporizador de cocción se reiniciará, el horno comenzará a calentar nuevamente, y la luz del horno se apagará de forma automática.

NOTA: Si la puerta del horno se deja abierta durante 10 minutos durante un ciclo de cocción, el horno se apagará de forma automática y regresará al modo de inactividad.

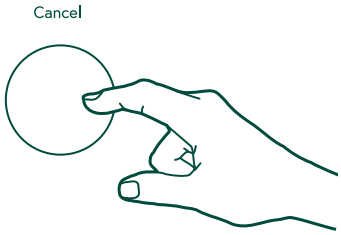


Uso del Horno

Detención o Cancelación de un Modo de Cocción

Una vez transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el horno se apagará de forma automática y sonará la alarma del horno indicando que el ciclo de cocción fue completado. La pantalla de control mostrará "DONE" (Listo). La alarma del horno sonará cada 5 minutos hasta que se abra la puerta del horno o se presione el botón Cancel (Cancelar).

El ciclo de cocción también se podrá finalizar en cualquier momento presionando el botón Cancel (Cancelar).

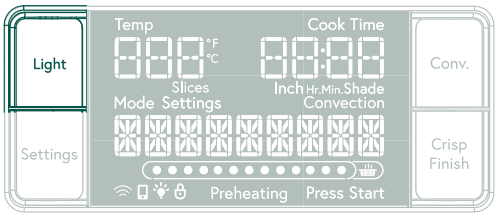


NOTA: El horno cuenta con ventiladores de refrigeración interior que continuarán funcionando durante 2 minutos una vez que el ciclo de cocción se haya completado. Esto es para asegurar que los componentes interiores del horno se hayan enfriado correctamente. Aunque es posible que los ventiladores se encuentren en funcionamiento en este momento, la unidad retornará al modo de inactividad y los elementos de calefacción serán apagados hasta que el siguiente ciclo de cocción se inicie.

Encendido de la Luz del Horno

Para encender la luz del horno, presione el botón Light (Luz) sobre la izquierda de la pantalla de control. Para apagar la luz del horno, vuelva a presionar el botón Light (Luz). La luz del horno también se encenderá de forma automática cuando la puerta del horno se abra.

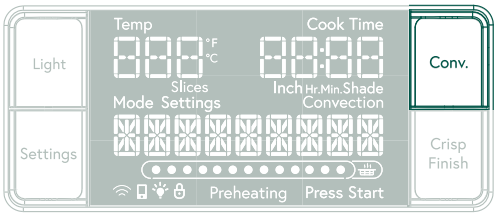
NOTA: La luz del horno se apagará de forma automática luego de 10 minutos.



Activación del Ventilador de Convección

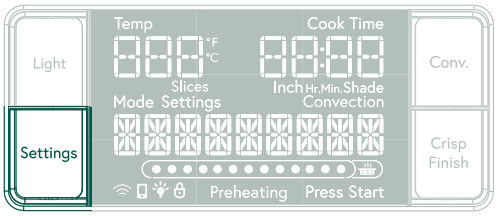
Algunos modos de cocción ofrecen una función de convección opcional (consulte la Información General de los Modos de Cocción en la página 10). Para activar de forma manual el ventilador de convección para estos modos de cocción, presione el botón Conv. (Convección) sobre la izquierda de la pantalla de control. El indicador de “Convection” (Convección) se iluminará sobre la pantalla de control.

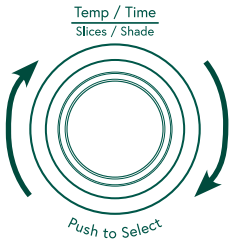
Para desactivar el ventilador de convección, vuelva a presionar el botón Conv. (Convección). El indicador de “Convection” (Convección) sobre la pantalla de control desaparecerá.



Configuraciones

Su horno CAFÉ cuenta con una variedad de configuraciones y funciones que se podrán ajustar de acuerdo a sus preferencias. Para acceder al menú Settings (Configuraciones), presione el botón Settings (Configuraciones) junto a la pantalla de control. Luego gire la perilla Temp/ Time (Temperatura/ Temporizador) a través de las configuraciones disponibles. Presione la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para seleccionar la configuración que se ajustará.





Navegue a través de las configuraciones girando la perilla Temp/ Time (Temperatura/ Temporizador)

Conexión WiFi – Aplicación SmartHQ™

Su horno CAFÉ cuenta con Conexión WiFi. El producto posee un módulo WiFi, permitiendo que se comunique con su teléfono inteligente para realizar el monitoreo, control, notificaciones y actualizaciones de software del electrodoméstico de forma remota. A fin de aprovechar las funciones conectadas de su electrodoméstico, por favor descargue la aplicación móvil SmartHQ™.

Para conectar su horno a su red WiFi:

- Presione el botón Settings (Configuraciones) y use la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para seleccionar "WIFI".
- Gire la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para alternar el estado del WiFi (Encendido/ Apagado).
- Presione la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para ajustar la configuración “WIFI ON” (WiFi Encendido). La pantalla de control mostrará “PAIRING” (Emparejamiento) y el ícono de WiFi en la pantalla comenzará a parpadear.
- Siga las instrucciones de la aplicación SmartHQ™ para continuar con la configuración del WiFi.
- Cuando el electrodoméstico se haya conectado con éxito al WiFi, el ícono de WiFi quedará fijo.

Para la desconexión del WiFi:

- Presione el botón Settings (Configuraciones) y use la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para seleccionar "WIFI".
- Gire la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para alternar el estado del WiFi.
- Presione la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para confirmar la configuración “WIFI ON” (WiFi Encendido).

NOTA: Es posible que sea necesario realizar varios intentos para conectar la máquina.

NOTA: En caso de falta de corriente o conexión, el horno podrá tardar hasta cinco minutos en reconectarse.

Para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado, y para saber qué aplicaciones de electrodomésticos conectados funcionarán con su teléfono inteligente, por favor visite geappliances.com/ge/connectedappliances/.

Acceso Remoto

Siempre que el horno se encuentre conectado a una red WiFi, usted podrá ajustar la temperatura del horno, agregar o reducir el tiempo de cocción, y/o detener un ciclo de cocción desde la aplicación SmartHQ. Sin embargo, se requiere un paso adicional antes de poder iniciar el horno de forma remota. El modo Remote Enable (Acceso Remoto) se deberá activar antes de poder iniciar un ciclo de cocción desde la aplicación SmartHQ. Esto es para asegurar que el usuario haya inspeccionado de forma adecuada cualquier riesgo y materiales potencialmente inflamables dentro del área que rodea inmediatamente el horno, ya que la superficie exterior del horno se podrá calentar mientras cocina.

A fin de activar el modo Remote Enable (Acceso Remoto), mantenga presionado el botón Start (Iniciar) durante tres segundos. El anillo LED alrededor del botón Start (Iniciar) comenzará a parpadear y el ícono de Remote Enable (Acceso Remoto) se iluminará en la pantalla de control. En este momento, usted contará con 10 minutos para programar e iniciar un ciclo de cocción desde la aplicación SmartHQ. Si el horno no se inicia dentro de los 10 minutos, entonces el modo Remote Enable (Acceso Remoto) se desactivará de forma automática.

A fin de desactivar el modo Remote Enable (Acceso Remoto) de forma manual, mantenga presionado el botón Start (Iniciar) durante tres segundos. El anillo LED alrededor del botón Start (Iniciar) dejará de parpadear y el ícono de Remote Enable (Acceso Remoto) desaparecerá de la pantalla de control.

NOTA: Abrir la puerta del horno luego de activar Remote Enable (Acceso Remoto) pero antes de iniciar el horno desactivará de forma automática este modo.

Configuraciones

Bloqueo del Control

El horno cuenta con el modo Control Lock (Bloqueo del Control). Cuando esté activado, el horno ignorará cualquier activación por parte del usuario y no podrá ser utilizado.

Para activar el modo Control Lock (Bloqueo del Control):

- Presione el botón Settings (Configuraciones) y use la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para seleccionar "CONTROL LOCK" (Bloqueo del Control).
- Gire la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para alternar el estado de Control Lock (Bloqueo del Control) (Encendido/ Apagado).
- Presione la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para confirmar la configuración deseada.

Cuando se encuentre activada, aparecerá un ícono de bloqueo sobre la pantalla de control. Si se presiona un botón o se gira una perilla cuando la función Control Lock (Bloqueo del Control) se encuentre activada, el horno emitirá un pitido y el ícono de bloqueo parpadeará.

Para desactivar el modo Control Lock (Bloqueo del Control), simplemente siga los mismos pasos que figuran más arriba.

Precalentamiento

Por omisión, algunos de los modos de cocción del horno cuentan con un modo de precalentamiento incorporado. Si lo desea, el precalentamiento se podrá desactivar en todos los modos de cocción.

Para activar o desactivar el precalentamiento:

- Presione el botón Settings (Configuraciones) y use la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para seleccionar "PREHEAT" (Precalentar).
- Gire la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para alternar en la configuración de Preheat (Precalentamiento) (Encendido/ Apagado).
- Presione la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para confirmar la configuración deseada.

NOTA: Si se activa Preheat (Precalentar), el modo de precalentamiento se podrá omitir de forma manual presionando el botón Start (Iniciar) una vez para iniciar el modo de cocción y presionando el botón Start (Iniciar) una segunda vez para omitir el precalentamiento. El temporizador de cocción comenzará a realizar la cuenta regresiva de forma inmediata.

Brillo

El brillo de la pantalla de control se podrá ajustar. Por omisión, el brillo de la pantalla está configurado en el nivel máximo.

Para ajustar la configuración de brillo:

- Presione el botón Settings (Configuraciones) y use la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador para seleccionar "BRIGHTNESS" (Brillo).
- Gire la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para incrementar o reducir el brillo hasta el nivel deseado.
- Presione la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para confirmar la configuración deseada.

Configuraciones

Sonido

El volumen de la alarma del horno se podrá ajustar. Por omisión, el volumen está configurado en el nivel máximo.

Para ajustar el nivel de sonido:

- Presione el botón Settings (Configuraciones) y use la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para seleccionar "SOUND" (Sonido).
- Gire la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para alternar entre el sonido en ON (Encendido) y OFF (Apagado).
- Presione la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para confirmar la configuración de sonido deseada.
- Si el sonido está configurado en ON (Encendido), entonces el nivel de volumen se podrá ajustar. Gire la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para incrementar o reducir el nivel de volumen.
- Presione la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para confirmar la configuración de volumen deseada.

Conversión de Temperatura

Las unidades exhibidas para la temperatura del horno se podrán alternar entre Fahrenheit y Celsius.

Para cambiar las unidades de temperatura exhibidas:

- Presione el botón Settings (Configuraciones) y use la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para seleccionar "DEGREES" (Grados).
- Gire la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para alternar entre “F” (Fahrenheit) y “C” (Celsius).
- Presione la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para confirmar las unidades de temperatura deseadas.

Reinicio de Fábrica

Las configuraciones personalizadas del horno se encuentran almacenadas en la memoria del electrodoméstico, incluso aunque el horno esté desenchufado o de cualquier otro modo no haya corriente. Estas configuraciones se podrá restaurar como fueron ajustadas originalmente de fábrica.

Para realizar un reinicio de fábrica:

- Presione el botón Settings (Configuraciones) y use la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para seleccionar "FAC RESET" (Reinicio de Fábrica).
- Gire la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para pasar a “RESET YES” (Si Reiniciar).
- Presione la perilla Temp/Time (Temperatura/ Temporizador) para iniciar el proceso de reinicio de fábrica.

Cuidado y Limpieza

⚠ADVERTENCIA Espere hasta que el horno se enfríe completamente y desenchufe el electrodoméstico antes de realizar su limpieza o el servicio técnico.

Limpieza del Exterior del Horno

Limpie el exterior del horno con una esponja o una tela suave y agua con jabón. No use agentes de limpieza agresivos tales como alcohol, blanqueador o espráis químicos, ya que podrán dañar el acabado. A fin de evitar rayones o daños sobre las superficies exteriores, no frote sobre el electrodoméstico con cepillos metálicos o de nylon.

Limpieza del Interior del Horno

Retire todos los accesorios del horno. Limpie las paredes de la cavidad del horno con una esponja o una tela seca y agua caliente. Si el interior se encuentra demasiado manchado o sucio, use una toalla saturada con una solución diluida de un líquido suave para lavar platos.

A fin de evitar daños, no intente limpiar los elementos de calefacción. Cualquier comida que entre en contacto con los elementos se quemará cuando se caliente el horno.

Limpieza de la Charola de Residuos

Retire la charola de residuos y descarte suciedad o aceites presentes sobre la misma. Limpie la charola con una esponja y agua con jabón. No coloque la charola de residuos en el lavavajillas.

Limpieza de los Accesorios

Los accesorios incluidos se podrán colocar en un lavavajillas. Sin embargo, a fin de prolongar la vida útil y el aspecto de los accesorios, se recomienda realizar su limpieza de forma manual. Use una esponja y agua con jabón para limpiar a fondo la parrilla, la canasta y las charolas. Se podrá usar una almohadillas suave de poliéster o nylon para eliminar manchas difíciles.

Solución de Problemas

¡Ahorre tiempo y dinero! Revise los cuadros de las siguientes páginas primero y es posible que no necesite visitar el sitio web para solicitar el servicio técnico.

Problema	Solución Posible
El horno no se enciende o no logra calentarse	1. Controle que el horno esté correctamente enchufado a un tomacorriente de pared. 2. Confirme que el botón Start (Inicio) se haya presionado luego de elegir la configuración de cocción deseada.
El horno emite olor a quemado.	Asegúrese de que el tiempo de cocción se encuentre correctamente configurado y que la comida no esté cocinada en exceso. Las grasas, aceites y salsas goteadas sobre los elementos para calentar inferiores podrán generar cierto humo u olor a quemado durante el funcionamiento del horno. Asegúrese de que la charola de horneado, la parrilla del horno y la bandeja de goteo estén totalmente limpias antes de cada uso.
Los tubos de calentamiento se apagan durante la cocción.	Los elementos de calentamiento del horno se encienden y apagan de forma intermitente para mantener la temperatura del horno configurada. Éste es un funcionamiento normal y no un mal funcionamiento.
El horno emite humo.	La grasa de la comida que se adhiere al calentador podrá generar humo durante la cocción, especialmente al usar el menú “Broil” (Asar). De ser necesario, configure una temperatura inferior.
La cocción de la comida es insuficiente luego del tiempo recomendado.	1. Se agregó demasiada comida dentro del horno. 2. La temperatura del horno se configuró demasiado baja o la comida necesita más tiempo de cocción.
La comida no está cocinada de forma pareja.	1. Se agregó demasiada comida dentro del horno. 2. Los ítems de comida están colocados demasiado cerca unos de otros. 3. Es necesario dar vuelta algunas comidas en la mitad del tiempo de cocción para asegurar un dorado parejo.
La comida no queda crocante luego de usar el modo Air Fry (Freír con Aire).	1. Los ítems de comida están colocados demasiado cerca unos de otros. 2. La comida no quedo lo suficientemente seca.

Si el problema continúa luego de intentar estas soluciones, por favor comuníquese con GE Appliances Customer Support (Soporte al Consumidor de GE Appliances). Para acceder a información de contacto de Customer Support (Soporte al Consumidor), consulte la página 21.

Notas

Notas

Garantía Limitada

CafeAppliances.com
Si su electrodoméstico no funciona correctamente durante su uso en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite cafeappliances.com/contact

Por el Período de:	CAFÉ reemplazará
Un Año Desde la fecha de la compra original	Si la Cafetera falla debido a un defecto en los materiales o la fabricación, durante la garantía limitada de un año, GE Appliances reemplazará o reparará su producto por uno nuevo o por un producto remanufacturado, o le devolverá el valor de la compra del producto a discreción de GE Appliances.

Qué no cubrirá CAFÉ:

- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Daño causado después de la entrega.
- Daños sobre el producto ocasionados por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Errores de software que pueden ser corregidos con una actualización a través de la Aplicación CAFÉ.
- Trabajo y otros cargos para instalar y/o retirar el producto.

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.

Para clientes de Estados Unidos: Esta garantía limitada se extiende al comprador original de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. En Alaska y Hawái, la garantía limitada no incluye los costos de las unidades enviadas.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. 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

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 Appliances las 24 horas del día, cualquier día del año! También puede comprar más grandiosos electrodomésticos CAFÉ Appliances y sacar ventaja de todos nuestros servicios de apoyo a través de Internet, diseñados para su conveniencia. **cafeappliances.com**

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 registro impresa previamente que se incluye con el material embalado. cafeappliances.com/register

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 a través de Internet las 24 horas del día.

cafeappliances.com/parts

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

CONTÁCTENOS

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

General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225 **cafeappliances.com/contact**

CAFÉ