CAFÉ

Quick Guide

Dual Fuel, Full-Color Touch LCD Screen Ranges

Thank You! ... for your purchase of a Café brand appliance.

Register Your Appliance: Register your new appliance online at your convenience!

cafeappliances.ca/register

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.

For a full manual visit **cafeappliances.ca/literature**

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠WARNING **If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.**

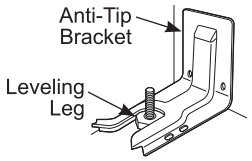
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

ANTI-TIP DEVICE

⚠WARNING

Tip-Over Hazard

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



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

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

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

295D1344P032 29-6341 Rev.0

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠WARNING NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with propane gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only (240-volt for dual fuel). Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use on extension cord with this appliance.
- Before performing any service, turn off the gas supply and unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur. Contact a qualified technician immediately.
- Dual Fuel: If the heating element in the oven develops a glowing spot or shows other signs of damage, do not use that area of the range. A glowing spot indicates the element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the heating element off immediately and have it replaced by a qualified service technician.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer, lower oven drawer or kick panel.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, grates, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- 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.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven.

⚠WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS (on some models)

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

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling Lock Control (on some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

⚠WARNING NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil or oven liners. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Never place foil or oven liners on the oven bottom. They can trap heat causing risk of smoke or fire.

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using Your New Appliance

NOTE: Remove all protective packing before operating the oven.

The full owner's manual for your product includes additional information and cooking guides. Access the manual by searching for your appliance model number at **cafeappliances.ca/literature** .

In Case of a Power Failure

In the event of a power failure, the oven is inoperable and no attempt should be made to operate it. However, the surface burners may be lit with a match. Using extreme caution, hold a lit match near the ports beneath the surface burner cap, then slowly turn the knob to the LITE position. Once lit, surface burners will continue to operate normally.

Using The Cooktop

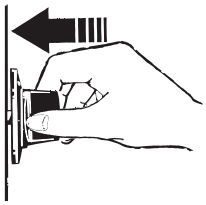
How to Light a Surface Burner

⚠WARNING Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.

Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner.

Select a burner and find its control knob. Push the knob in and turn it to the LITE position.

You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to LITE, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at LITE. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



Push the control knob in and turn it to the LITE position.

On some models, the burners on this cooktop will automatically relight if the flame goes out.

How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size on a burner should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.

These flames are too large for the pot

Using The Cooktop (Cont.)

How to Use Your Griddle

For complete griddle information, see the full owner's manual at cafeappliances.ca/literature.

⚠WARNING Fire Hazard

- **Use care when cooking greasy foods. Spilled grease can result in fire.**
- **Never place any items on the griddle when it is not in use. Heat from surrounding burners can heat the griddle and can result in fire.**
- **Place and remove the griddle only when all grates and griddle are cool and all surface burners are turned OFF.**

Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly. Prepare surface with vegetable oil or cooking spray. The griddle can only be used over the center burners. Remove the center grate (if present) and replace with griddle.

Do not overheat the griddle. Leaving the griddle burner on at HI for an extended amount of time without food can damage the coating.

Use CHEF CONNECT

For complete information about the CHEF CONNECT™ feature, see the full owner´s manual at cafeapplenaces.ca/literature

CHEF CONNECT™ is a Bluetooth® pairing feature for use with other compatible CHEF CONNECT™ enabled products like an over-the-range microwave oven or range hood. To pair those products to the range, select ⚙ then select Bluetooth and follow the corresponding instructions included with the mating CHEF CONNECT™ enabled product.

Cleaning The Cooktop

For complete information about the cleaning the cooktop, see the full owner's manual at cafeappliances.ca/literature

Remove surface burners for cleaning as shown below. Wash burner caps and burner heads in hot soapy water and rinse with clean water. The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame. Clogged or dirty burner ports will not allow burner to operate properly. Before putting burners back on the range, shake out any excess water and allow them to dry thoroughly.

⚠CAUTION Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.

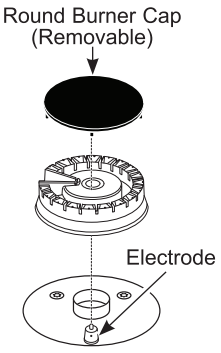
Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.

The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. Damage to the product may occur.

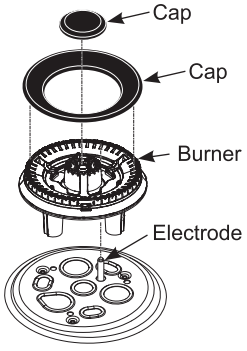
Removal of Surface Burners for Cleaning

Turn all controls OFF. Allow cooktop to cool before removing grates and burner parts. When removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

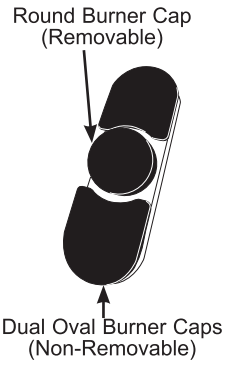
⚠CAUTION Do not attempt to remove dual oval burner caps from the burner heads.



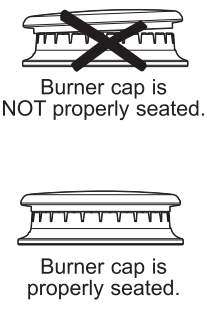
Round Burner



Multi-Ring Burner



Dual Oval Burner (on some models)



Oven Controls and Cooking Modes

For details on Oven Controls and Cooking Modes, please see the full owner's manual at **cafeappliances.ca/literature**

Bake

This option allows the user to access the traditional bake mode. Bake is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. Preheating is generally recommended when using this mode.

Broil

Broil can be selected to access Broil Low and Broil High. Always broil with the door closed. The broil element in this oven is very powerful. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. **Broiling on rack position 6 is not recommended.** Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior are desired. For best performance, center the food below the broil heating element. It is not necessary to preheat the oven for these modes.

Convect

This option allows you to utilize the convection system to cook in a variety of modes. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion so that it automatically adjusts the amount of heat to maintain the proper temperature when using the modes with specified temperatures. Preheating is recommended for these modes. Convection Bake is intended for single rack baking when additional airflow is desired to enhance evenness. Convection Bake Multi Rack has been designed to allow for more even cooking when multiple racks are utilized. Convection Roast is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. Check food earlier than the recipe suggests or use the probe when using this mode.

More

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

Oven Light

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

Settings

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

Favorite

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

Kitchen Timer

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

Cook Time

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

Delay Time

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

Settings

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

Set Clock

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

Lock Control

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

Cooking

Adjust Temperature allows the oven temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or cold and wish to change it. For double ovens, the upper and lower oven temperatures are adjusted separately. Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

Aluminum Foil and Oven Liners

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

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

295D1344P032

Cleaning the Oven

For complete information about cleaning the oven, see the full owner´s manual at cafeapplenaces.ca/literature

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

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. For soils on the oven bottom and other enameled surfaces, use a gentle abrasive containing oxalic acid, such as Bar Keepers Friend®, with a soft sponge or cloth. Take care not to apply any abrasive cleaners or sponges to the door glass, as it will scratch the reflective coating. The oven interior and door glass may be cleaned using a soft cloth with a mild soap and water, or vinegar and water solution. After cleaning, rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Self Clean Mode

Read the Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode.

Only grates and self-clean (black) racks may remain in the oven. Close the door. If the oven is too hot, you will not be able to start a self-clean cycle. Select the **More** option then select **Self Clean**. Use the number pads to enter any clean time between 3 and 5 hours and press **Start/Cancel** button to the right. The oven door will lock. For a moderately soiled oven, run a 3 hour self-clean cycle. For a heavily soiled oven, run a 5 hour self-clean cycle. The oven will turn off when the self-clean cycle is complete. The door will not unlock until the oven has cooled below the unlocking temperature. After the oven has cooled down, wipe ash out of the oven.

Steam Clean Mode

The Steam Clean feature is for cleaning light soils. To use the Steam Clean feature wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Select the **More** option then select **Steam Clean** and press **Start**. The oven door will lock. You cannot open the door during the 30 minute steam clean. When the cycle completes, soak up remaining water and wipe the oven walls and door.

Accessories

Looking For Something More?

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

To place an order visit us online at:

cafeappliances.ca/parts (Canada)

For additional troubleshooting tips, see the full owner's manual at cafeappliances.com/literature.

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	Refer to the Cooking Guide in the full owner's manual for recommendations. If you think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature to meet your preferences. See Cooking in the Settings section of this manual.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb. See full owner's manual.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow oven to cool.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the illuminated **Cancel** pad. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open	Temperature inside the oven has not dropped below the unlocking temperature.	Press the illuminated **Cancel** pad. Allow the oven to cool below the unlocking temperature.
Top burners do not burn evenly	Improper burner assembly.	Make sure the burner caps are seated correctly. See the Cleaning the Cooktop section.
	Burner slots on the side of the burner may be clogged.	Remove the burners for cleaning. See the Cleaning the Cooktop section.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See Cooking in the Settings section of this manual.

Café Gas Range Limited Warranty

cafeappliances.ca

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

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

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

What Café will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within Canada. If the product is located in an area where service by MC Commercial is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to MC Commercial location for service.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

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

cafeappliances.ca/extended-warranty

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

CAFÉ

Guide rapide

Bi-gaz, écran lcd tactile couleur cuisinière

Mercie! ... pour votre achat d'un appareil de marque Café.

Enregistrez votre appareil: Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à votre convenance!

cafeappliances.ca/register

L'enregistrement en temps voulu du produit permettra une communication améliorée et un service rapide selon les termes de votre garantie, le cas échéant. Vous pouvez également poster la carte d'enregistrement préimprimée incluse dans le matériel d'emballage.

Pour une visite manuelle complète

cafeappliances.ca/literature

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠AVERTISSEMENT **Si l'information de ce guide n'est pas suivie rigoureusement, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.**

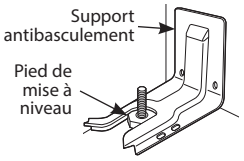
- **Ne rangez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.**
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
  - **N'essayez pas d'allumer un appareil, quel qu'il soit.**
  - **Ne touchez à aucun commutateur électrique; n'utilisez aucun téléphone de votre domicile.**
  - **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.**
  - **Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**
- **L'installation ainsi que les réparations doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de service qualifiés, ou le fournisseur de gaz.**

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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



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

Pour les cuisinières autonomes et encastrables

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

295D1344P032 29-6341 Rev.0

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠AVERTISSEMENT N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur appareil comme radiateur indépendant pour chauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

- Cet appareil doit être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Faites installer et mettre votre cuisinière à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Les réglages et les réparations, quels qu'ils soient, ne doivent être effectués que par un installateur de cuisinières à gaz ou par des techniciens qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Cette cuisinière est préréglée en usine pour une utilisation au gaz naturel. Elle peut être convertie pour une utilisation au GPL. Ces réglages, s'ils sont nécessaires, doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'entreprise qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de gaz de la cuisinière pour pouvoir le fermer si nécessaire.
- Ne branchez votre cuisinière que sur une prise mise à la terre de 120 V. Ne coupez ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche. Si vous avez un doute concernant la mise à la terre du système électrique de votre domicile, vous avez l'obligation et la responsabilité personnelle de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois alvéoles mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil.
- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Afin d'éviter qu'il ne s'enflamme, assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- **⚠ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéress er les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- N'obstruez jamais les évents (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire à une bonne combustion et donc, au bon fonctionnement de la cuisinière. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, au bas de la cuisinière sous le tiroir-réchaud, sous le tiroir de cuisson ou la plaque de protection.
- Utilisez uniquement des poignées sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées isolantes entrer en contact avec les brûleurs, la grille du brûleur ou l'élément chauffant du four. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent les brûleurs, les grilles, les ouvertures des évents, les surfaces situées autour de ces ouvertures et de même que les interstices situés autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Faites bien cuire les aliments pour éviter les maladies d'origine alimentaire. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web au www.IsItDoneYet.gov et au www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour connaître la température des aliments, que vous vérifierez à plusieurs endroits.
- Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer, ce qui pourrait causer des blessures graves, voire la mort.

⚠AVERTISSEMENT CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DE LA CUISINIÈRE. Le non-respect de cette consigne pourrait causer un incendie ou des blessures.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

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

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant d'utiliser le programme d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four avec revêtement en porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou de revêtement protecteur pour four sur aucune des parties internes ou externes du four.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- **IMPORTANT:** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les brûleurs de surface à des réglages moyens ou élevés. Les aliments, particulièrement les aliments huileux, peuvent s'enflammer et causer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez la quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de dimensions appropriées. Évitez les ustensiles de cuisson qui ne sont pas stables ou qui basculent facilement. Choisissez un ustensile qui correspond à la dimension du brûleur. Les flammes du brûleur devraient être réglées de façon à ne pas dépasser le fond de l'ustensile. Des flammes trop intenses peuvent être dangereuses.
- Utilisez toujours la position LITE (allumage) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs se sont bien allumés.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en vitrocéramique, assurez-vous qu'ils sont compatibles avec cette surface de cuisson à défaut de quoi, ils pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois la placer au-dessus des brûleurs.
- N'utilisez pas de wok doté d'un anneau-support en métal. L'anneau pourrait emprisonner la chaleur et empêcher l'air d'atteindre les brûleurs, ce qui pourrait entraîner l'émission de monoxyde de carbone.
- N'essayez pas de soulever la surface de cuisson. Cela pourrait endommager le conduit d'alimentation en gaz des brûleurs de surface et conduire à une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Lorsque vous désactivez le dispositif de verrouillage des commandes (certains modèles), assurez-vous que les commandes de la surface de cuisson sont à la position d'arrêt (OFF). Cela empêchera les fuites de gaz accidentelles des brûleurs.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou recouvrir une quelconque partie de la surface de cuisson. Cela peut entraîner une intoxication par monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de cuisson ou un risque d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠AVERTISSEMENT **CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR**

⚠AVERTISSEMENT **Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou passages d'air situés au bas du four. Ne recouvrez JAMAIS totalement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium ou des protections pour four. Vous bloqueriez la circulation de l'air à travers le four, ce qui pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou de protection sur la sole du four, sous peine de piéger la chaleur pouvant entraîner de la fumée ou un incendie.**

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisez votre nouvel appareil

REMARQUE: Retirez tous les emballages de protection avant d'utiliser le four.

Le manuel d'utilisation complet de votre produit comprend informations supplémentaires et guides de cuisine. Accédez au manuel en recherchant votre modèle NUMBER à **cafeappliances.ca/literature**

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, le four ne fonctionnera pas. N'essayez pas de vous en servir. En revanche, il est possible d'allumer les brûleurs de la surface de cuisson avec une allumette. En prenant de grandes précautions, tenez une allumette près des orifices se trouvant sous le brûleur, puis tournez lentement le bouton à la position LITE (allumage). Une fois allumés, les brûleurs continueront à fonctionner normalement.

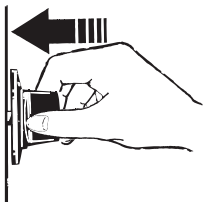
Brûleurs de Surface

Pour allumer un brûleur de surface

⚠AVERTISSEMENT **Les brûleurs doivent être utilisés uniquement lorsqu'ils sont recouverts d'ustensiles de cuisson. Les flammes des brûleurs non couvertes par un ustensile de cuisson peuvent présenter des risques d'incendie ou d'inflammation des vêtements. Ne laissez jamais les flammes dépasser des côtés de l'ustensile de cuisson. Sinon, vous pourriez subir de graves blessures.**

Assurez-vous que tous les brûleurs sont au bon endroit et bien assemblés avant de les allumer. Choisissez un brûleur et repérez le bouton de commande correspondant. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position LITE (allumage).

Vous entendrez un petit «clic» produit par l'étincelle électrique lorsqu'elle allume le brûleur. Lorsque vous mettez un brûleur sur LITE (allumage), tous les brûleurs produisent des étincelles. Des étincelles sont produites tant que le bouton LITE (allumage) demeure enfoncé.



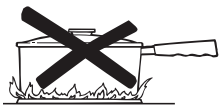
Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position LITE (allumage)

Lorsque le gaz est allumé, tournez le bouton pour ajuster la dimension des flammes.

Sélectionner une dimension de flamme

Regardez les flammes, et non le bouton, lorsque vous réglez la chaleur. Lorsque vous souhaitez une montée en chaleur rapide, faites correspondre la dimension des flammes du brûleur aux dimensions de l'ustensile utilisé.

Des flammes plus larges que le fond de l'ustensile ne le feront pas chauffer plus vite et peuvent être dangereuses.



Ces flammes sont trop grandes pour l'ustensile

Utilisation de la table de cuisson

Comment utiliser votre plaque chauffante

Pour des informations complètes, consultez le manuel complet du propriétaire sur cafeappliances.ca/literature

⚠AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments gras. La graisse renversée peut provoquer un incendie.
- Ne placez jamais d'objets sur le foyer lorsqu'il n'est pas utilisé. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer la plaque chauffante et provoquer un incendie.
- Placez et retirez la plaque chauffante uniquement lorsque toutes les grilles et la plaque chauffante sont froides et que tous les brûleurs de surface sont éteints.

Avant la première utilisation, rincez à l'eau tiède et séchez soigneusement. Préparez la surface avec de l'huile végétale ou un aérosol de cuisson. La plaque chauffante ne peut être utilisée que sur des brûleurs centraux. Retirez le support central (le cas échéant) et remplacez-le par une plaque chauffante. Ne surchauffez pas la plaque chauffante. Si vous laissez le brûleur longtemps sur la plaque de cuisson sans nourriture, vous risquez d'endommager le revêtement.

Utilisez CHEF CONNECT

Pour obtenir des renseignements complets sur la fonction CHEF CONNECT, consultez le manuel du propriétaire complet à l'adresse cafeappliances.ca/literature

CHEF CONNECT est une fonction d'appariement Bluetooth à utiliser avec d'autres produits compatibles CHEF CONNECT, tels que les fours à micro-ondes ou les hottes de cuisine.

Pour associer ces produits à la gamme, sélectionnez " ⚙ ", puis sélectionnez Bluetooth et suivez les instructions fournies avec le produit compatible CHEF CONNECT compatible.

Surface de cuisson

Retirez les brûleurs de surface pour le nettoyage comme indiqué ci-dessous. Lavez les bouchons et les têtes de brûleur dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau propre. Les orifices des têtes de brûleur doivent être maintenus propres en tout temps pour obtenir une flamme uniforme et sans entrave. Les ports de brûleur encrassés ou sales ne permettront pas au brûleur de fonctionner correctement. Avant de remettre les brûleurs sur la cuisinière, secouez tout excès d'eau et laissez-les sécher complètement.

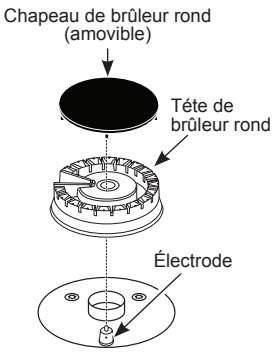
⚠ATTENTION Ne faites pas fonctionner la table de cuisson sans que toutes les pièces du brûleur et les grilles soient en place.

Tout déversement sur ou autour d'une électrode doit être soigneusement nettoyé. Veillez à ne pas toucher une électrode avec quoi que ce soit dur ou il pourrait être endommagé.
L'électrode de l'allumeur est exposée lorsque le LITE, tous les brûleurs sont allumés. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Le produit peut être endommagé.

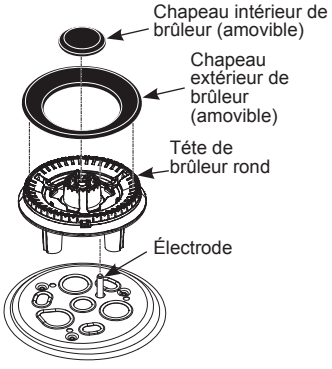
Retrait des brûleurs de surface pour le nettoyage

Mettez toutes les commandes en position d'arrêt (OFF). Laissez la surface de cuisson refroidir avant d'enlever les grilles et les composants des brûleurs. Avant de retirer les chapeaux et les têtes de brûleur, remarquez leur taille et leur emplacement. Remettez-les aux mêmes emplacements après les avoir nettoyés.

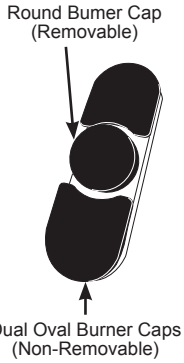
⚠ATTENTION Ne tentez pas de retirer les chapeaux du brûleur ovale ou du brûleur ovale double des têtes de brûleur.



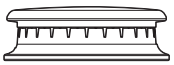
Brûleur rond



Multi-Ring Burner



Dual Oval Burner



Modes de cuisson

Pour plus de détails sur les commandes du four et les modes de cuisson, veuillez consulter le manuel du propriétaire complet à l'adresse **cafeappliances.ca/literature**

Cuisson au four

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

Maintien au chaud

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

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

Modes de cuisson au gril

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

Gril à température élevée

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

Gril à basse température

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

Réglages

De nombreux paramètres sont accessibles en appuyant __ sur dans le coin supérieur droit de l'écran principal.

Réglage de l'horloge

Cette fonctionnalité vous permet de régler l'horloge et de spécifier le mode d'affichage de l'heure. Les options sont pour une horloge standard de 12 heures avec des sélections AM et PM ou l'affichage de l'heure militaire de 24 heures.

Contrôle de verrouillage

Sélectionnez cette option pour verrouiller l'écran LCD des sélections d'écran non souhaitées. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur___et appuyez sur Déverrouiller sur l'écran suivant.

Cuisine

Ajuster la température permet d'ajuster la température du four jusqu'à 35°C ou jusqu'à 35°F plus froid. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et que vous souhaitez la modifier. Pour les fours doubles, les températures supérieure et inférieure du four sont ajustées séparément. N'utilisez pas de thermomètres, tels que ceux trouvés dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température de votre four.
Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés.

Papier d'aluminium et protections pour four

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

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

Nettoyage de la cuisinière – Intérieur

Pour plus de détails sur nettoyage de la cuisinière, veuillez consulter le manuel du propriétaire complet à l'adresse **cafeappliances.ca/literature.**

Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une partie de la cuisinière.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier ou de tampon à récurer à l'intérieur du four. Pour nettoyer la saleté sur la sole du four et les autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique comme du Bar Keepers FriendMD avec une éponge anti-égratignures. Pour ne pas égratigner le revêtement réfléchissant de la porte, prenez soin de ne pas utiliser de nettoyants ou d'éponges abrasives sur la vitre de la porte. L'intérieur du four et la vitre de la porte peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et d'un savon doux et de l'eau ou d'une solution de vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux.

Autonettoyage

Lisez les instructions sur la sécurité relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction. L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. Si le four est modérément sale, programmez un cycle d'autonettoyage de 3 heures. S'il est très sale, programmez un cycle de 5 heures. Seules les grilles compatibles avec l'autonettoyage (noires) peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, sans risquer d'être endommagées. Tous les autres éléments, y compris les grilles nickelées (argentées), doivent être retirés. Les grilles nickelées (argentées) laissées dans le four pendant un cycle d'autonettoyage terniront. Les grilles laissées dans le four pendant l'autonettoyage, quel que soit leur type, peuvent devenir plus difficiles à faire glisser. Reportez-vous à la section «Grilles de four» pour savoir comment améliorer leur glissement.

Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle d'autonettoyage. La porte restera verrouillée tant que la température du four ne sera pas redescendue sous la température de déverrouillage. À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez refroidir le four et essuyez les cendres qui se trouvent dans le four.

Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur est conçue pour nettoyer les saletés légères dans votre four à une température inférieure à celle de l'autonettoyage. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle de nettoyage à la vapeur d'une durée de 30 minutes. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, enlevez tout excédent d'eau et essuyez la saleté gorgée d'humidité qui se trouve sur les parois et la porte à l'aide d'une éponge.

Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

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

Reportez-vous à la page du service à la clientèle pour obtenir les numéros de téléphone et des informations sur le site Web **cafeappliances.ca/parts**

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

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. REMARQUE: Ce réglage modifie les modes de cuisson au four et à convection. Il n'a pas d'incidence sur la cuisson au gril et aux fonctions de nettoyage.
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée. Resserrez ou remplacez l'ampoule	Reportez-vos à la section «Lampe du four» pour savoir comment remplacer l'ampoule.
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section «ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Cuisinière – Intérieur».
Fumée excessive pendant l'autonettoyage.	Saleté ou graisse excessive	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant LOCKED (verrouillé) s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte ne s'ouvre pas ou le voyant «LOCKED» (verrouillé) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de déverrouillage.
Les brûleurs supérieurs ne brûlent pas uniformément	Le brûleur n'est pas bien installé.	Assurez-vous que les chapeaux du brûleur sont installés correctement. Reportez-vous à la section «Entretien et nettoyage» de la cuisinière.
	Les orifices latéraux du brûleur peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs pour les nettoyer. Reportez-vous à la section «Entretien et nettoyage» de la cuisinière.
Température du four trop chaude ou trop froide.	Température du four trop chaude ou trop froide	Reportez-vous à la section «Réglages».

Garantie de la cuisinière électrique de Café

cafeappliances.ca

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le cafeappliances.com/service. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

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

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

Ce que Café ne couvre pas:

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les produits de nettoyage autres que les crèmes et tampons recommandés.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les projections incrustées de préparations sucrées ou le plastique fondu qui ne sont pas nettoyés selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par MC Commercial n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par MC Commercial.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant: MC Commercial Inc., Burlington, Ontario

Garanties prolongées: Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps à

http://www.geappliances.ca/en/support/
http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien

Vous pouvez également téléphoner au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

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

295D1344P032