CAFÉ

Quick Guide

Gas, Dual Fuel, and Double Oven Gas 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 in English and Spanish visit
Para un manual complete en inglés y español

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

295D1344P027 29-6250

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.com/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.com/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 cafeappliances.com/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, press the **Settings** pad to select Bluetooth® and follow the corresponding instructions included with the mating CHEF CONNECT™ enabled product.

Cleaning The Cooktop

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

Burner cap is NOT properly seated.

Burner cap is properly seated.

Oven Controls

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

Start/Enter: Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.

Clock: Sets the oven clock time. Press the **Settings** pad and select **clock**. Follow the instructions to set the clock.

Cook Time: Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Select the desired cooking mode. Use the number pads to program a baking temperature. Press the **Options** pad and select **Cook Time**. Use the number pad to program cook time in hours and minutes, then press **Start/Enter**. Cook Time is not available with all modes.

Timer: Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and use the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start/Enter** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.

Delay Time: Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the desired cooking mode pad. Use the number pads to program a baking temperature. Press the **Options** pad and select **Delay Time**. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, then press **Start/Enter**. Delay Time is not available with all modes.

Special Features

For other special features such as Sabbath mode, please see full owner's manual at cafeappliances.ca/literature.

There are several different special features on your range.

Adjust the Oven Temperature

This feature allows the oven baking temperature to be adjusted up to 35ºF hotter or down to 35ºF cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects every cooking mode except broil. Press **Setting** pad and select **Oven Adjustment**. Use the number pad to select more or less heat. Once the adjustment is set, press **Save**.

Cooking Modes and Recommendations

Follow these general recommendations for better results. The modes listed below are not available in all ovens. For a complete list of modes and a cooking guide with recommended rack positions, see the full owner's manual at cafeappliances.ca/literature.

NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency and optimal performance.

Bake: Use this mode for general baking on a single rack. Place food in approximately the center of the oven.

Convection Bake: Use this mode for baking on multiple racks. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to adjust the temperature when using this mode.

Convection Roast: Use this mode for roasting meats or vegetables. Auto Recipe Conversion is not applied in this mode.

Broil: Use this mode for searing foods. Always broil with the door closed. For better searing or browning, place food closer to the broil heater.

Oven Probe: Use the probe to bake foods to a precise temperature. For details on proper use see the full owner's manual.

Additional Modes: Your oven may have additional specialized cooking modes. Press **Options** to explore and see full owner's manual for details.

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.

Cleaning the Oven

For complete information about cleaning the oven, see the full owner's manual at cafeappliances.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. Press the **Self Clean** pad. Use the number pads to enter any clean time between 3 and 5 hours and press **Start/Enter**. 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. Press **Steam Clean** then press **Start/Enter**. 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)

Troubleshooting

For additional troubleshooting tips, see the full owner's manual at cafeappliances.ca/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 the Special Features section.
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 **Cancel/Off** 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 **Cancel/Off** 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 the Special Features section.

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

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

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

cafeappliances.ca/extended-warranty

Café Service will still be there after your warranty expires.

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

CAFÉ

Guide de Démarrage Rapide

Cuisinières à Gaz, à Double Combustible, et à Double Four

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

Enregistrer Votre Appareil : Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux!

www.cafeappliances.ca/register

L'enregistrement du produit en temps opportun permettra une meilleure communication et un service rapide selon les termes de votre garantie, si ce besoin survient. Vous pouvez également poster la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans le matériel d'emballage.

Pour un manuel complet en anglais et en espagnol visitez
Para un manual completo en inglés y en español visite
www.cafeappliances.ca

Ou appelez pour commander une copie papier
O llame para pedir una copia de papel
800.626.2000

Veuillez avoir en main votre numéro de modèle avant d'appeler.

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠AVERTISSEMENT Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces consignes peut résulter en un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

⚠AVERTISSEMENT **Si les informations dans ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut résulter, causant des dégâts matériels, des dommages corporels ou la mort.**

- **Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ni de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
  - **N'essayez d'allumer aucun appareil, quel qu'il soit.**
  - **Ne touchez à aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.**
  - **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
  - **Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**
- **L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.**

DISPOSITIF ANTI-RENVERSEMENT

⚠AVERTISSEMENT

Danger de Renversement

- **Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.**
- **Installez le support anti-renversement au mur ou au sol.**
- **Enclenchez la cuisinière au support anti-renversement en glissant la cuisinière vers l'arrière afin que le pied soit enclenché.**
- **Réenclenchez le support anti-renversement si la cuisinière a été déplacée.**
- **Le non-respect de cet avertissement peut entrainer la mort ou des brulures graves aux enfants ou aux adultes.**

Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée par un support anti-renversement correctement installé. Voir les instructions d'installation expédiées avec le support pour les détails complets avant de tenter de l'installer. Pour vérifier si le support est installé et correctement enclenché, vérifiez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivèlement arrière est enclenché dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau de protection peut être enlevé pour faciliter l'inspection. Si une inspection visuelle n'est pas possible, glissez la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support anti-renversement soit fixé fermement au sol ou au mur, et glissez la cuisinière vers l'arrière pour que le pied de nivèlement arrière soit sous le support anti-renversement.

Si votre cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou n'importe quelle autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-renversement est correctement réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de ces instructions peut entrainer le renversement de la cuisinière et peut entrainer la mort ou des brulures graves aux enfants et aux adultes.

N'enlevez jamais entièrement les pieds de nivèlement ou alors la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-renversement.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

295D1344P027 29-6250

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠ Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot «DANGER», «AVERTISSEMENT», ou «MISE EN GARDE». Ces mots signifient :

⚠ DANGER Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entrainera la mort ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entrainer la mort ou des blessures graves.

⚠ MISE EN GARDE Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entrainer des blessures légères ou modérés.

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Ce faisant peut résulter en un empoisonnement au monoxyde de carbone et à la surchauffe du four.

- Utiliser cet appareil pour son usage prévu tel que décrit dans ce manuel.
- Faites installer et mettre à la terre correctement votre cuisinière par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.
- Tout ajustement ou entretien doit être effectué par un installateur de cuisinière à gaz qualifié ou un technicien d'entretien. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre cuisinière est expédiée de l'usine réglée pour une utilisation au gaz naturel. Elle peut être convertie pour une utilisation avec du gaz propane. Si nécessaire, ces ajustements doivent être faits par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et la règlementation locale. L'agence effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la vanne d'arrêt de gaz et comment l'éteindre si nécessaire.
- Branchez votre cuisinière seulement dans une prise de 120 volts mise à la terre (240 volts pour double combustible). N'enlevez pas la broche ronde de mise à la terre de la fiche. Si vous avez un doute à propos de la mise à la terre du système électrique de votre domicile, il est de votre responsabilité et obligation de remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre, conformément au code électrique national. N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Avant d'effectuer tout entretien, fermez l'alimentation en gaz et débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique de la maison à partir du panneau de distribution en enlevant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner pour éviter l'ignition.
- Évitez d'égratigner ou de percuter les portes en verre, la plaque de cuisson ou les panneaux de commande. Ce faisant peut mener à un bris de verre. Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Un choc, incendie ou des coupures peuvent se produire. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais grimper, s'assoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière – les enfants grimpant sur le four pour atteindre des objets pourraient être blessés sérieusement.
- N'obstruez jamais les évents (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils fournissent les entrées et sorties d'air qui sont nécessaires pour que la cuisinière fonctionne correctement avec la combustion correcte. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et en bas de la cuisinière sous le tiroir chauffant, le tiroir inférieur du four ou le panneau de protection.
- Utilisez seulement des maniques sèches – des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brulures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les bruleurs de surface, grille de bruleur, ou élément chauffant du four. N'utilisez pas de serviette ni tout autre tissu volumineux comme maniques.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour bruler bien qu'elles soient de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ni laissez de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec n'importe quelle superficie intérieure du four; permettez tout d'abord un temps suffisant pour le refroidissement. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brulures. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les bruleurs, les grilles, l'ouverture d'évent du four, les surfaces près de l'ouverture et les fentes autour de la porte du four.
- Ne chauffez pas de récipients fermés d'aliments. La pression pourrait augmenter et le récipient pourrait éclater, causant des blessures.
- Cuisinez les aliments minutieusement pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations sur les températures sécuritaires de cuisson peuvent être rouvées au www.isitdoneyet.gov et www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la renverser causant des blessures graves ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES LOIN DE LA CUISINIÈRE

Le non-respect de cet avertissement peut résulter en un incendie ou des dommages corporels.

- 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 maniques, des draps, des revêtements muraux, des rideaux et de l'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠AVERTISSEMENT **GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES LOIN DE LA CUISINIÈRE**

Le non-respect de cet avertissement peut résulter en un incendie ou des dommages corporels.

- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvent prendre feu s'ils touchent les surfaces chaudes et causer des brulures graves.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.

⚠AVERTISSEMENT **EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET QUE LE FEU SE RÉPANDE**

- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne soulever jamais une poêle enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une poêle enflammée sur un bruleur de surface en la recouvrant entièrement avec un couvercle bien ajusté, une plaque de cuisson ou un plateau. Si nécessaire, utilisez un produit chimique multi-usage sec ou un extincteur à mousse.
- S'il y a un feu dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en l'éteignant ou en utilisant un produit chimique multi-usage sec ou un extincteur à mousse.
- S'il y a un feu dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas pour ouvrir la porte. L'introduction d'air frais aux températures d'autonettoyage du four peut mener à un éclat de flammes.

⚠AVERTISSEMENT **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT (sur certains modèles)**

La fonction d'autonettoyage fait fonctionner le four à de assez hautes températures pour consumer des résidus d'aliments dans le four. Suivez ces instructions pour un fonctionnement sécuritaire.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le programme d'autonettoyage. Gardez les enfants loin du four durant le programme d'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions peut causer des brulures.
- Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, enlevez les poêles, les grilles du four métalliques brillantes et autres ustensiles du four. Seulement les grilles du four recouvertes de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus d'aliments du four. Une quantité excessive de graisse peut prendre feu menant à des dommages par la fumée à votre domicile.
- Si le mode d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation électrique. Faites faire l'entretien par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyants pour le four. Aucun nettoyant commercial pour le four ou couche protectrice pour four de quelconque sorte devrait être utilisé dans ou autour de quelconque partie du four.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou bouger le joint de porte.
- **IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est extrêmement délicate aux émanations dégagées par quelconque cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage. Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée.

⚠AVERTISSEMENT **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON**

- Ne laissez jamais les bruleurs de surface sans surveillance à feu moyeu ou vif. 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 au-delà de son point de fumée, l'huile peut prendre feu causant un incendie qui peut se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture à tout moment possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un débordement ou un feu d'huile, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés ayant une quantité excessive de glace.
- Utilisez une poêle de taille appropriée et évitez les poêles qui sont instables ou facilement renversables. Choisissez une batterie de cuisine de la même taille que le bruleur. Les flammes du bruleur doivent être ajustées pour qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de la poêle. Des flammes excessives peuvent être dangereuses.
- Utilisez toujours la position LITE (ALLUMAGE) lorsque vous allumez le bruleur supérieur et assurez-vous que les bruleurs se sont allumés.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre/céramique, assurez-vous qu'elle est appropriée pour la surface de cuisson; certaines peuvent brisées à cause de changement soudain de température.
- Pour réduire au maximum la possibilité de brulures, l'ignition de matières inflammables et les renversements, la poignée du récipient doit être tournée vers le centre de la cuisinière sans s'étaler au-dessus des bruleurs avoisinants.
- N'utilisez pas un wok qui a un support rond métallique. L'anneau peut piéger la chaleur et obstruer l'air au bruleur entrainant un danger d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne tentez pas de soulever la surface de cuisson. Ce faisant peut endommager la tuyauterie de gaz vers les bruleurs de surface entrainant une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Lorsque vous désactivez Lock Control (Verrouillage des Commandes) (sur certains modèles), assurez-vous que les commandes de la surface sont à la position OFF (ÉTEINT). Cela empêchera les fuites de gaz accidentelles des bruleurs.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou recouvrir quelconque partie de la surface de cuisson. Ce faisant peut entrainer un empoisonnement au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de cuisson, ou un risque potentiel d'incendie.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠AVERTISSEMENT **INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ**

⚠AVERTISSEMENT **Ne JAMAIS couvrir quelconque fente, trou, ou passage dans le fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium ou du revêtement à four. Ce faisant obstrue la circulation d'air à travers le four et peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Ne placez jamais de papier aluminium ou revêtement à four sur le fond du four. Ils peuvent piéger la chaleur**

- NE JAMAIS OBSTRUER les évents (trous d'aération) de la cuisinière.
- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brulures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- Ne posez jamais d'ustensiles de cuisson, de pierres à pizza ou de cuisson, ou quelconque type de papier d'aluminium ou recouvrement à four dans le fond du four. Ces objets peuvent piéger la chaleur ou fondre, entrainant des dommages au produit et un risque de choc, de fumée ou d'incendie.
- Disposez les grilles du four à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, soyez prudent et évitez de toucher les surfaces chaudes.
- Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les objets entreposés dans le four peuvent prendre feu.
- Ne laissez pas d'objets sur la surface de cuisson près de l'évent du four. Les objets peuvent surchauffer entrainant un risque d'incendie ou de brulures.
- Ne faites jamais griller d'aliments lorsque la porte est ouverte. Faire griller des aliments lorsque la porte est ouverte n'est pas permis en raison du risque de surchauffe des boutons de commande.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Utiliser Votre Nouvel Appareil

NOTE : Enlevez tout l'emballage protecteur avant de faire fonctionner le four.

Le manuel complet pour votre produit inclus des informations supplémentaires et des guides de cuisson. Accédez au manuel en cherchant le numéro de modèle de votre appareil au **au www.cafeappliances**.ca/literature

En Cas de Panne de Courant

En cas de panne de courant, le four est inopérable et aucune tentative ne doit être faite pour le faire fonctionner. Cependant, les bruleurs de surface peuvent être allumés avec une allumette. Avec une prudence extrême, tenez une allumette près des ports sous le bouchon du bruleur de surface, puis tournez lentement le bouton à la position LITE (ALLUMAGE). Une fois allumés, les bruleurs de surface continueront à fonctionner normalement.

Utiliser La Surface De Cuisson

Comment Allumer un Bruleur de Surface

⚠AVERTISSEMENT **Les bruleurs doivent fonctionnés seulement lorsqu'ils sont couverts par une batterie de cuisine. Les flammes du bruleur non couvertes par la batterie de cuisine présentent un risque d'incendie ou d'ignition des vêtements. Ne laissez jamais les flammes s'étendrent au-delà des côtés de la batterie de cuisine. Le non-respect de cet avertissement peut entrainer des blessures graves.**

Assurez-vous que tous les bruleurs sont correctement en place avant de tenter de faire fonctionner l'un des bruleurs.

Sélectionnez un bruleur et trouvez son bouton de commande. Enfoncez et tournez le bouton à la position LITE (ALLUMAGE).

Vous entendrez un bruit de cliquetis – le bruit d'étincelles électriques allumant le bruleur. Lorsqu'un bruleur est tourné à LITE (ALLUMAGE), tous les bruleurs émettent une étincelle. L'étincèlement continuera tant que le bouton restera à LITE (ALLUMAGE). Une fois que le gaz est allumé, tournez le bouton pour ajuster la taille de la flamme.

Sur certains modèles, les bruleurs sur cette surface de cuisson se rallumeront automatiquement si la flamme s'éteint.

Enfoncez et tournez le bouton de commande à la position LITE (ALLUMAGE).

Comment Sélectionner la Taille de la Flamme

Observez la flamme, et non le bouton, lorsque vous réglez la chaleur. Lorsqu'une cuisson rapide est désirée, la taille de la flamme du bruleur doit correspondre à la taille de la batterie de cuisine que vous utilisez. Les flammes plus larges que le fond de la batterie de cuisine ne chaufferont pas plus rapidement et peuvent être dangereuse.

Ces flammes sont trop larges pour la casserole.

Utiliser La Surface De Cuisson (suite)

Comment Utiliser Votre Gril en Fonte

Pour les informations complètes relatives à votre gril en fonte, voir le manuel complet au www.cafeappliances.ca/literature

⚠AVERTISSEMENT **Risque d'Incendie**

- **Soyez prudent lorsque vous faites cuire des aliments graisseux. Renverser de la graisse peut causer un feu.**
- **Ne placez jamais d'objets sur le gril en fonte lorsqu'il n'est pas utilisé. La chaleur des bruleurs avoisinants peut chauffer le gril en fonte et causer un incendie.**
- **Placez et enlevez le gril en fonte seulement lorsque les grilles et grils en fonte sont froids et que les bruleurs de surface sont tournés à OFF (ÉTEINT).**

Avant la première utilisation, rincez avec de l'eau chaude et séchez minutieusement. Préparez la surface avec de l'huile végétale ou en aérosol. Le gril en fonte peut uniquement être utilisé sur les bruleurs centraux. Enlevez la grille du centre (si présente) et remplacez-la avec le gril en fonte.

Ne pas surchauffer le gril en fonte. Laisser le bruleur du gril en fonte allumé à HI (VIF) pour une quantité de temps prolongée sans aliments peut endommager le revêtement.

Utilisation de l'option CHEF CONNECT

Pour plus d'informations sur la fonction CHEF CONNECT, consultez le manuel d'utilisation sur le site cafeappliances.com/literature

CHEF CONNECT est une fonction d'appariement Bluetooth à utiliser avec d'autres instruments compatibles CHEF CONNECT comme un micro-onde associé à une cuisinière ou une hotte de cuisine.

Pour utiliser ces options, veuillez sélectionner l'option Bluetooth et suivre les instructions correspondantes fournies avec le produit compatible CHEF CONNECT.

Nettoyer La Surface De Cuisson

Pour les informations complètes à propos du nettoyage de la surface de cuisson, voir le manuel complet au www.cafeappliances.ca/literature

Enlevez les bruleurs de surface tel que montré ci-dessous pour les nettoyer. Lavez les chapeaux et les têtes des bruleurs dans de l'eau chaude savonneuse et rincez avec de l'eau claire. Les ports de têtes de bruleurs doivent être maintenus propres en permanence pour une flamme régulière et sans entrave. Des ports de bruleurs encrassés ou sales ne permettront pas au bruleur de fonctionner correctement. Avant de remettre les bruleurs sur la cuisinière, secouez tout excès d'eau et laissez-les sécher complètement.

Tout renversement sur ou autour d'une électrode doit être nettoyé soigneusement. Faites attention de ne pas percuter une électrode avec n'importe quoi de dur ou il pourrait s'endommager.

L'électrode de l'étincelle d'allumage est exposée lorsque la tête du bruleur est enlevée. Lorsqu'un bruleur est tourné à LITE (ALLUMAGE), tous les bruleurs jettent des étincelles. Ne tentez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un bruleur pendant qu'un autre est allumé. Des dommages au produit peuvent se produire.

⚠ATTENTION **Ne faites pas fonctionner la surface de cuisson sans toutes les pièces des bruleurs et grilles en place.**

Enlevez les Bruleurs de Surface pour le Nettoyage

Positionnez toutes les commandes à OFF (ÉTEINT). Laissez la surface de cuisson refroidir avant d'enlever les grilles et les pièces des bruleurs. Lorsque vous enlevez les chapeaux et têtes des bruleurs, remarquez leur taille et emplacement. Replacez-les au même emplacement après le nettoyage.

⚠ATTENTION **Ne tentez pas d'enlever les chapeaux de bruleurs ovales doubles des têtes de bruleurs.**

Brûleur Rond

Brûleur Multi-Anneaux

Brûleur Ovale Double (sur certains modèles)

Le chapeau du bruleur n'est PAS correctement placé.

Le chapeau du bruleur est correctement placé.

Commandes du Four

Pour les informations complètes à propos des commandes du four, voir le manuel complet au www.cafeappliances.ca/literature

Start (Démarrer) : Doit être appuyé pour entamer la cuisson, le nettoyage ou une fonction de chronomètre.

Clock (Horloge) : Règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur les deux touches **+** et **-** et tenez-les enfoncées pendant environ 3 secondes ou appuyez sur la touche **Set Clock (Régler l'Horloge)** (sur certains modèles). Utilisez les touches **+** et **-** pour programmer l'horloge. Appuyez sur **Strart (Démarrer)** pour enregistrer l'heure.

Cook Time (Temps de Cuisson) : Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de Cuisson)** utilisez le pavé numérique pour programmer un temps de cuisson en heures et en minutes, puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Ceci Ceci peut être utilisé seulement avec Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle) et Convection Bake (Cuisson à Convection).

Timer (Minuterie) : Fonctionne comme une minuterie compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** et les touches **+** et **-** pour programmer le temps en heures et en minutes. Appuyez sur la touche **Start** (**Démarrer**). Le four continuera de fonctionner lorsque la minuterie compte à rebours est terminée. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (**Minuterie**).

Delay Time (Heure Différée) : Retarde lorsque le four se mettra en marche. Utilisez ceci pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Appuyez sur la touche **Delay Time** (**Heure Différée**), et utilisez les touches **+** et **-** pour programmer l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche. Appuyez sur le mode de cuisson et la température désirés, puis appuyez sur **Start** (**Démarrer**). Un temps de cuisson peut également être programmé si désiré. Ceci peut être utilisé seulement avec Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle), Convection Bake (Cuisson à Convection) et Self-Clean (Autonettoyage) (sur certains modèles).

Fonctions Spéciales

Pour d'autres fonctions spéciales telles que le mode sabbat, voir le manuel complet au www.cafeappliances.ca/literature

Il y a plusieurs fonctions spéciales différentes sur votre cuisinière. Pour changer les paramètres de ces fonctions spéciales :

- Appuyez sur les touches Bake (Cuisson) et Broil (Griller) simultanément et tenez pendant trois secondes.
- « SF » apparaitra sur l'affichage.
- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer. Voir le manuel complet pour savoir comment sélectionner différentes focntions.
- Lorsque le changement a été fait, appuyez sur la touche **Start** (**Démarrer**) pour l'enregistrer et revenir à l'heure.

Ajuster la Température du Four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson du four jusqu'à 35ºF plus chaude ou 35ºF plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage affecte tous les modes de cuisson sauf le grillage. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)** pour enregistrer l'ajustement de la température. Après avoir appuyé sur la touche des fonctions spéciales pour accéder au mode d'ajustement de la température, un nombre entre 35 et -35 s'affichera. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)** pour enregistrer l'ajustement de la température.

Modes de Cuisson et Recommandations

Suivez ces recommandations générales pour de meilleurs résultats. Pour un guide complet de cuisson avec les modes de cuisson recommandés et les positionnements d'aliments, voir le manuel complet au www.cafeappliances.ca/literature

Bake (Cuisson) : Placez les aliments approximativement au centre du four.

Lorsque vous faites cuire sur une seule grille utilisez la position 3 ou 4. Lorsque vous faites cuire sur de multiples grilles utilisez les positions 3 et 5. Si vous faites cuire sur de multiples grilles au mode de cuisson traditionnel, changez le positionnement des aliments partiellement durant la cuisson pour des résultats plus uniformes. Lorsque vous faites cuire de multiples plats, assurez-vous qu'il y a de l'espace entre eux.

Convection Bake (Cuisson à Convection) (certains modèles) : Utilisez ce mode pour cuire sur de multiples grilles. Utilisez les positions 3 et 5. Votre four est équipé d'une Conversion Automatique des Recettes, il est donc nécessaire d'ajuster la température lorsque vous utilisez la cuisson à convection.

Broil (Griller) : Grillez toujours avec la porte fermée. Pour un meilleur grillage utilisez la position de la grille qui place les aliments plus près de l'élément. Déplacez les aliments vers le bas ou utilisez le mode Broil Lo (Grillage Doux) pour plus de cuisson/moins de grillage. Certains modèles ont un tiroir de grillage avec trois positions de grillage. Aux positions B et C, la lèchefrite (certains modèles) ou grille (certains modèles) est posée sur les supports dans le fond. Faites attention à ne pas toucher la porte intérieure en plaçant et en sortant les aliments du fond du tiroir. **NOTE:** Enlevez les grilles inutilisées du four et/ou du tiroir pour un préchauffage plus rapide, une efficacité améliorée, et une performance optimale.

Sonde du four: Utilisez la sonde pour cuire les aliments à une température précise. Pour plus de détails sur l'utilisation, consultez le manuel d'utilisation complet.

Modes Supplémentaires: Votre four peut avoir d'autres modes de cuisson spécifiques. Appuyez sur Options pour explorer et reportez-vous au manuel d'utilisation complet pour plus de détails.

Papier d'Aluminum et Revêtement à Four

⚠ATTENTION **N 'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou revêtement à four pour couvrir le fond du four. Ces objets peuvent fondre, piéger la chaleur, ou obstruer la circulation d'air, entrainant des dommages au produit et un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone, un choc électrique, de la fumée ou un incendie. Les dommages dus à une utilisation incorrecte de ces objets ne sont pas couverts par la garantie du produit.**

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour attraper les renversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à plusieurs pouces sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne couvrez jamais entièrement une grille du four avec du papier d'aluminium. Gardez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2" des parois du four pour permettre une circulation correcte de la chaleur.

Nettoyer le Four

Pour les informations complètes à propos du nettoyage du four, voir le manuel complet au www.cafeappliances.ca/literature

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

Nettoyage Manuel

N'utilisez pas de nettoyants à four, détergents forts liquides, laine d'acier, ou tampon à récurer à l'intérieur du four. Pour des souillures sur le fond du four et les autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique, tel que Bar Keepers Friend®, avec une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'éponges abrasives sur la porte en verre, puisque cela égratignera le revêtement réfléchissant. L'intérieur du four et la porte en verre peuvent être nettoyés en utilisant un chiffon doux avec un savon doux et de l'eau, ou du vinaigre et une solution aqueuse. Après le nettoyage, rincez avec de l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Mode d'Autonettoyage (sur certains modèles)

Lisez les Instructions de Sécurité pour le Four Autonettoyant au début de ce manuel avant d'utiliser le Mode d'Autonettoyage. Enlevez tous les articles du four. Fermez et verrouillez la porte. Si le four est trop chaud, vous ne serez pas capable de glisser le loquet. Appuyez sur la touche **Self Clean** (**Autonettoyage**). Utilisez les touches **+** et **-** pour régler la durée entre 3 et 5 heures et appuyez sur **Start** (**Démarrer**). Pour un four modérément sale, faites fonctionner un cycle d'autonettoyage de trois heures. Pour un four extrêmement sale, faites fonctionner un cycle d'autonettoyage de 5 heures. Le four s'éteindra lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. La porte ne peut être déverrouillé avant que le four n'ait refroidi sous la température de déverrouillage. Après que le four ait refroidi, essuyez les cendres.

Mode de Nettoyage à la Vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur est pour nettoyer des saletés légères. Pour utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les saletés du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez sur **Steam Clean** (**Nettoyage à la Vapeur**) puis appuyez sur **Start**/**Enter** (**Démarrer**/**Entrer**). La porte du four verrouillera. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à vapeur de 30 minutes. Lorsque le cycle est terminé, épongez l'eau restante et essuyez les parois du four et la porte.

Accessoires

Vous cherchez quelque chose de plus?
Café propose une variété d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisine et d'entretien!

Pour passer une commande, visitez-nous en ligne à: **cafeappliances.ca/parts**

Résolution de Problèmes

Pour des conseils additionnels de résolution de problèmes, voir le manuel complet au www.cafeappliances.ca/literature

Problème	Cause Possible	Que Faire
Mon nouveau four ne cuit pas comme mon vieux. Y a-t-il quelque chose qui ne va pas avec le réglage de la température?	**Votre nouveau four a un système de cuisson différent de votre vieux four et par conséquent peut cuire différemment.**	Reportez-vous au Guide de Cuisson dans le manuel complet pour des recommandations. Si vous pensez que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température pour rejoindre vos préférences. Voir la section Fonctions Spéciales.
La lumière du four ne fonctionne pas	**L'ampoule est désserrée ou défectueuse.**	Serrez ou remplacez l'ampoule. Voir le manuel complet.
Le four ne s'autonettoie pas	**La température est trop élevée pour régler une opération d'autonettoyage.**	Laissez refroidir le four.
	Les commandes du four sont réglées incorrectement.	Voir la section Nettoyer le Four.
Fumée excessive pendant le cycle de nettoyage	**Saleté ou graisse excessive.**	Appuyez sur la touche **Cancel**/**Off** (**Annuler**/**Éteindre**). Laissez le four refroidir sous la température de déverrouillage.
La porte du four n'ouvre pas	**La température à l'intérieur du four n'a pas diminuée sous la température de déverrouillage.**	Appuyez sur la touche **Cancel**/**Off** (**Annuler**/**Éteindre**). Laissez le four refroidir sous la température de déverrouillage.
Les bruleurs de surface ne brulent pas également	**Assemblage incorrect des bruleurs.**	Assurez-vous que les chapeaux de bruleurs sont correctement placés. Voir la section Nettoyer la Surface de Cuisson.
	Les fentes sur le côté du bruleur peuvent être encrassées.	Enlevez les bruleurs pour le nettoyage. Voir la section Nettoyer la Surface de Cuisson.
La température du four est trop élevée ou trop basse	**La température du four nécessite un ajustement.**	Voir la section Fonctions Spéciales

Garantie de la Cuisinière à Gaz Café Appliances

www.cafeappliances.ca/literature

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de Réparation de la Manufacture, ou un technicien autorisé du service aux consommateurs. Pour fixer un service d'entretien en ligne, visitez-nous au **www.cafeappliances**.ca/warranty. Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portez de main lorsque vous appelez pour un service d'entretien.

Le service d'entretien de votre appareil peut exiger l'utilisation de port de données intégrées pour les diagnostiques. Ceci donne au technicien en réparation de la manufacture Café la capacité de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide Café à améliorer ses produits en fournissant à Café de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient envoyées à Café, veuillez informer votre technicien de ne pas soumettre les données à Café au moment de la réparation.

Pour la période de	Café replacera
Un ans À partir de la date de l'achat initial	Toute partie de la gamme qui tombe en panne en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an, Café assumera gratuitement tous les coûts de main-d'œuvre et services connexes pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce qui n'est pas couvert par Café:

- Les visites à votre domicile pour vous enseigner comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien incorrect.
- Une défectuosité du produit s'il a été malmené, mal utilisé, modifié ou utilisé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu ou utilisé commercialement.
- Le remplacement des fusibles de la maison ou la remise en marche des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages à la finition, tels que la rouille de surface, la ternissure, ou les petits défauts non rapportés à l'intérieur de 48 heures après la livraison.
- Les dommages accidentels ou indirects causés par les défectuosité possibles de cet appareil.
- Les dommages causés après la livraison.
- Les produits auxquels il n'est pas possible d'accéder pour effectuer le service d'entretien nécessaire.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, sauf les lampes à DEL.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et exclusif recours est la réparation du produit fournie par cette garantie limitée. Toutes garanties, y compris les garanties implicites de garantie de qualité marchande ou de convenance pour un but particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur original et à tout propriétaire subséquent pour les produits achetés en vue d'un usage domestique à l'intérieur le Canada. Si le produit se trouve dans une région où le service par un Agent Autorisé Café n'est pas disponible, vous pourriez être responsable d'assumer les frais de déplacement ou vous pourriez être requis d'apporter le produit à un emplacement de Service Autorisé Café pour l'entretien. En Alaska, la garantie exclut les frais d'expédition ou appels de service nécessitant une visite à domicile.

Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs. Cette garantie vous octroie des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Pour connaitre vos droits légaux, consultez votre bureau des affaires aux consommateurs local ou d'état ou l'avocat général de votre état.

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

Garanties Prolongées : Achetez une garantie prolongée Café et apprenez au sujet des rabais spéciaux qui sont disponibles pendant que votre garantie est encore en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne n'importe quand au

www.cafeappliances.ca/extended-warranty

Les services Café seront toujours disponibles après l'expiration de votre garantie.

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

29-6250