

Electric Induction 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 completo en inglés y español

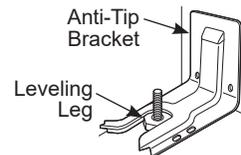
cafeappliances.ca/literature

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.

ANTI-TIP DEVICE

	<h2>⚠ WARNING</h2> <p>Tip-Over Hazard</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

▲ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

▲ CAUTION Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

- Use this appliance only 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 installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- 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 range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- If a heating element, either on a surface unit or 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 surface unit 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 touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven or warming drawer. 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 the surface units, areas nearby the surface units or 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 cooktop, areas facing the cooktop, 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.
- 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.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at www.lsltdoneyet.gov and www.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, warming drawer, 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 unit 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 COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- 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.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- 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 surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.

▲ WARNING GLASS COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Use CERAMA BRYTE® ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. **NOTE:** Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

▲ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep oven vent unobstructed
- Stand away from the range when opening the oven door or warming drawer. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- 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.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

▲ WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- 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 clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **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.

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.

Using the Cooktop

- ▲ CAUTION**
- The induction cooking elements may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.
 - DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with hands. Always use mitts or pot holders to protect hands from burns.
 - DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface. Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.

Remember, your induction units will only work with ferrous (magnetic) cookware.

How Induction Surface Cooking Works

Induction coils under the glass cooking surface produce a magnetic field that generates heat in ferrous metals that are in close proximity. The glass cooking surface is not heated directly since it is not a ferrous metal, but the glass may eventually become hot from the pan. Induction surface coils are more efficient and will heat much faster than conventional electric and gas cooking surface cooking products.

Cookware “Noise”

A low humming noise is normal when using induction coils, especially on higher power settings. Heavy enamel cast-iron pots produce less noise than lightweight steel pans. The amount of content in the pans can also affect noise level. Pans that completely cover the graphics on the glass will produce less noise. Water trapped under pans can boil, causing the cookware to vibrate or slide on the glass surface.

Using the Cooktop (Cont.)

⚠ WARNING FIRE HAZARD: Never leave the range unattended with the cooktop on medium or high settings. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

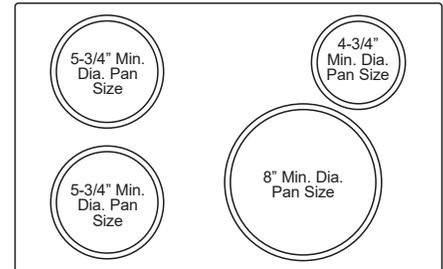
Turn on the element to the setting that you want to use. A surface on indicator light will illuminate when any surface unit is turned on.

For more details on using the cooktop elements, please see full owner's manual at cafeappliances.com/literature.

Pan Size and Shape

The induction coils require a minimum pan size in order for the element to turn on. In order for the induction coil to correctly determine if the pan is large enough, it is important that the pan be centered within the circular graphics marked on the glass cooking surface. The minimum pan size that will work for each induction coil is shown on the left. Pans that are not ferrous or are too small will not allow the induction coil to turn on, and the power level display for that coil location will flash for 30 seconds and then turn off. If a pan is removed from the induction coil for more than 30 seconds, the power will be shut off. Square pans will work, although round pans that

match the induction coil sizes work best. Cookware larger than the cooktop glass graphics will work. For best results, match the pan size with the nearest-size graphics on the glass cooking surface.



Use the minimum size pan shown for each cooking element.

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.

Precision Cooking

⚠ WARNING Follow proper instructions for sous vide cooking to avoid foodborne illness.

The Precision Cooking feature allows precise temperature control of certain cooking devices for improved results. See the full owner's manual at cafeappliances.com/literature for details and usage instructions.

Using the Warming Zone and Warming Drawer

⚠ WARNING FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F.

- Always start with hot food. Do not use warm setting to heat cold food.
- Do not use warm setting for more than 2 hours.
- Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.

The warming zone is located at the back center of the cooktop.

Turn the warming zone on to a HI, MED, or LOW setting.

A surface on indicator light will illuminate when any surface unit is turned on.

For more details regarding the warming zone and warming drawer, please see full owner's manual at cafeappliances.com/literature.

Cleaning the Glass Cooktop

Burned-On Residue

- Allow the cooktop to cool.
- After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop unless the spill is removed while still hot.
- Wearing an oven mitt:
 - a. Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.
 - b. Remove the spill with paper towels.

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 35°F hotter or down to 35°F 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.com/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

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

Cleaning the Oven

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range. For surfaces not listed here, see the full owner's manual at cafeappliances.ca/literature.

Manual Cleaning

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

water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Cleaning the Oven (Cont.)

Self Clean Mode

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

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 self-clean. Press the **Self Clean** pad. Use the number pads to enter any clean time between 3 and 5 hours and press start. 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 temperatures. 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. 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.com/parts (U.S.) or cafeappliances.ca/parts (Canada)

Troubleshooting

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

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface units do not work properly or flashing power setting.	Improper cookware being used.	Wrong pan type. Use a magnet to check that cookware is induction-compatible. Use a flat induction-capable pan that meets the minimum size for the element being used. See the Pan Size and Shape section in full owner's manual.
	Pan is too small.	Pan size is below the minimum size for the element. See the Pan Size and Shape section in full owner's manual. Use smaller element.
	Pan not positioned correctly.	Center the pan in the cooking zone.
	Pan is not in full contact with glass surface.	Pan must be flat.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Cooktop controls improperly set.	Check to see that the control is set properly.	
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. NOTE: This adjustment affects Bake temperatures; it will not affect Broil or Clean.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the Cancel/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.

Café Electric Range Limited Warranty

cafeappliances.com

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

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.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- 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.

Garant: 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.

Gammes Induction Électriques

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

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

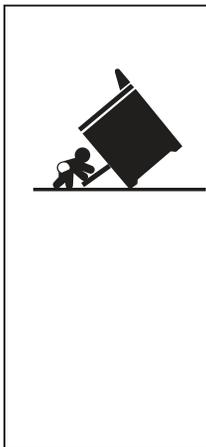
Veuillez avoir en main votre numéro de modèle avant d'appeler.

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.

DISPOSITIF ANTI-RENVERSEMENT



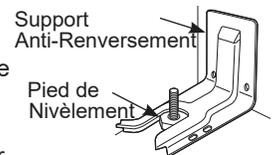
⚠ AVERTISSEMENT

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 entraîner la mort ou des brûlures 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 nivellement 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 nivellement 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 entraîner le renversement de la cuisinière et peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

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

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été testé et trouvé conforme aux limites pour un appareil numérique de classe B, conformément à la Section 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection satisfaisante contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous forme de fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation précise. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'appareil, l'utilisateur est encouragé à essayer de rectifier l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil sur une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.

▲ MISE EN GARDE Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent être prudentes lorsqu'elles utilisent ou se tiennent près d'un appareil à induction lorsqu'il fonctionne. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est recommandé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque au sujet de votre situation particulière.

- Utilisez cet appareil seulement 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 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.
- Avant d'effectuer tout entretien, 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.
- 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'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- **▲ MISE EN GARDE** Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière – les enfants grimper sur le four pour atteindre des objets pourraient être blessés sérieusement.
- Utilisez seulement des maniques sèches – des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ni tout autre tissu volumineux comme maniques.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner afin d'éviter qu'il ne s'enflamme.
- Si un élément chauffant, soit sur un brûleur de surface ou dans le four, développe une tache lumineuse ou montre d'autres signes de dommages, n'utilisez pas cette zone de la cuisinière. Une tache lumineuse indique que le brûleur de surface peut tomber en panne et présente un risque potentiel de brûlures, d'incendie ou de choc. Éteignez immédiatement l'élément chauffant et faites-le remplacer par un technicien d'entretien qualifié.
- Ne touchez pas les brûleurs de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour brûler bien qu'elles soient de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ni ne laissez de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les brûleurs de surface, les surfaces à proximité des brûleurs de surface ou n'importe quelle surface intérieure du four; permettez d'abord un temps suffisant pour le refroidissement. Les surfaces potentiellement chaudes incluent la surface de cuisson, les surfaces donnant sur la surface de cuisson, 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 d'aliments fermés. La pression pourrait augmenter et le récipient pourrait éclater, causant des blessures.
- 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.
- Cuisinez les aliments minutieusement pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations sur les températures sécuritaires de cuisson peuvent être trouvées 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 DU FOUR

- 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.
 - 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 brûlures 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
 - Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

▲ 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 jamais soulever une poêle enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une poêle enflammée sur un brûleur de surface en la recouvrant entièrement avec un couvercle bien ajusté, une plaque de cuisson ou un plateau plat. 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 DE LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à feu moyen ou vif. Les débordements par bouillonnement causent de la fumée et les débordements gras peuvent s'enflammer.
- Soyez toujours présent à la cuisinière lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. La cuisson en surface est une activité "fréquentée".
- 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.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre/céramique, assurez-vous qu'elle est appropriée pour la surface de cuisson; certaines peuvent briser à cause de changement soudain de température.
- Pour réduire au maximum la possibilité de brûlures, 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 brûleurs de surface avoisinants.
- Lorsque vous préparez des aliments flambés sous la hotte, mettez la hotte en marche.
- Lorsque vous préparez des aliments sous un capot, mettez le ventilateur en marche.

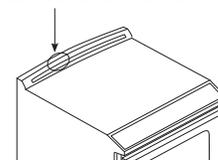
▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON EN VERRE

- Soyez prudent lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre de la surface de cuisson conservera la chaleur après que les commandes aient été éteintes.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson en verre est brisée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Évitez d'égratigner la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson peut être égratignée par des objets tels que couteaux, instruments coupants, bagues ou autres bijoux, et rivets sur les vêtements.
- Ne placez et n'entreposez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer sur la table de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la table de cuisson est allumée par inadvertance, elles peuvent s'enflammer.
- La chaleur de la table de cuisson ou de l'évent du four après sa mise hors tension peut également provoquer leur inflammation.
- Utilisez le Nettoyeur pour Surface de Cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un Tampon Nettoyeur CERAMA BRYTE® pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez jusqu'à ce que la surface de cuisson refroidisse et que la lumière indicatrice s'éteigne avant de la nettoyer. Une éponge ou un chiffon mouillé sur une surface chaude peut causer des brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **NOTE** : Les débordements collants sont une exception. Ils doivent être grattés pendant qu'ils sont encore chauds en utilisant une manique et un grattoir. Voir la section Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre pour des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les consignes et avertissements sur l'étiquette de la crème nettoyante.

▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR

- NE JAMAIS OBSTRUER les événements (trous d'aération) de la cuisinière.
- N'utilisez pas le four si un élément chauffant présente un point brillant lors de son utilisation ou s'il présente d'autres signes de dommages. Un point rougeoyant indique que l'élément chauffant peut tomber en panne et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de choc électrique. Éteignez immédiatement le four et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- 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 brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

Emplacement de l'évent du four



LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR (Cont.)

- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut s'enflammer.
- 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, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les brûleurs de surface chauds dans le four.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage au four, suivez les instructions du fabricant.
- Tirez la grille du four en position d'arrêt lorsque vous chargez et déchargez des aliments du four. Cela aide à prévenir les brûlures de toucher les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne posez jamais d'ustensiles de cuisson, de pierre à pizza ou de cuisson, ou aucun type de papier d'aluminium ou recouvrement à four dans le fond du four. Ces objets peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au produit et un risque de choc électrique, de fumée ou d'incendie.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

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 brûlures.
- 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 nettoyeurs pour le four. Aucun nettoyeur 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.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation de Votre Nouvel Appareil Electroménager

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

Le manuel d'utilisation complet de votre produit contient des informations supplémentaires et des guides de cuisson. Accédez à ce manuel en recherchant le numéro de modèle de votre appareil sur le site cafeappliances.ca/literature.

Utilisation de la Table de Cuisson

⚠ ATTENTION: RISQUE D'INCENDIE: Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance lorsque la table de cuisson commandes une fois la cuisson terminée.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des incendies, des blessures graves ou la mort. Enfoncez le bouton et tournez-le dans une direction pour effectuer le réglage désirée. Un témoin indicateur ON s'allume lorsque l'unité de surface est allumée.

- Les éléments de cuisson à induction peuvent sembler froids lorsqu'ils sont allumés et après avoir été éteints. La surface en verre peut être CHAUDE à cause de la chaleur résiduelle transférée de la batterie de cuisine et des brûlures peuvent se produire.
- NE TOUCHEZ PAS LES CUISSONS DE CUISSON OU LES CUISSONS CHAUDES avec les mains. Toujours utiliser des gants isolants ou des maniques pour protéger les mains des brûlures.
- NE COUPEZ PAS les ustensiles de cuisson sur la surface de la table de cuisson. Cela pourrait endommager de façon permanente l'apparence de la table de cuisson en céramique.

N'oubliez pas que vos unités d'induction ne fonctionneront qu'avec des ustensiles de cuisson ferreux (magnétiques).

Fonctionnement de la cuisson par induction

Les bobines d'induction situées sous la surface de cuisson en verre produisent un champ magnétique qui génère de la chaleur dans les métaux ferreux se trouvant à proximité. La surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement car il ne s'agit pas d'un métal ferreux, mais le verre peut éventuellement devenir chaud à partir de la poêle.

Batterie de cuisine "Bruit"

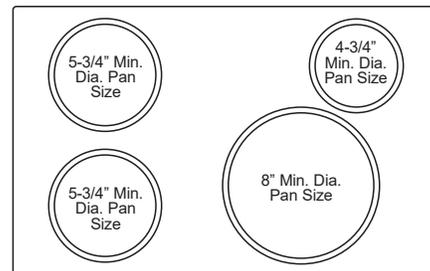
Un bruit de bourdonnement faible est normal lors de l'utilisation de bobines d'induction, en particulier avec des réglages de puissance plus élevés. Les pots en fonte émaillée lourds produisent moins de bruit que les casseroles en acier légères. La quantité de contenu dans les casseroles peut également affecter le niveau de bruit. Les casseroles qui recouvrent complètement les graphiques sur le verre produisent moins de bruit. L'eau emprisonnée sous les casseroles peut bouillir, ce qui fait vibrer la batterie de cuisine ou la faire glisser sur la surface en verre.

Utilisation de la Table de Cuisson (suite).

Taille et Forme de Casserole

Les bobines d'induction nécessitent une taille de casserole minimale pour permettre la mise en marche de l'élément. Pour que la bobine d'induction puisse déterminer correctement si la casserole est assez grande, il est important que la casserole soit centrée dans les graphiques circulaires marqués sur la surface de cuisson en verre. La taille minimale du plateau qui fonctionnera pour chaque bobine d'induction est indiquée à gauche. Les casseroles qui ne sont pas ferreuses ou sont trop petites ne permettront pas à la bobine d'induction de s'allumer et l'affichage du niveau de puissance correspondant à l'emplacement de cette bobine clignotera pendant 30 secondes, puis s'éteindra. Si un plateau est retiré de la bobine d'induction pendant plus de 30 secondes, le courant sera coupé.

Les casseroles carrées fonctionneront, bien que les casseroles rondes qui correspondent aux tailles de bobine d'induction fonctionnent mieux. Des ustensiles de cuisson plus grands que les graphiques en verre de la table de cuisson fonctionneront. Pour de meilleurs résultats, faites correspondre la taille de la casserole aux graphiques de la taille la plus proche sur la surface de cuisson en verre.



Utilisez la casserole de taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

Cuisson de Précision

▲ AVERTISSEMENT Suivez les instructions appropriées pour la cuisson sous vide afin d'éviter les maladies d'origine alimentaire.

La fonction de cuisson de précision permet un contrôle précis de la température de certains appareils de cuisson pour de meilleurs résultats. Consultez le manuel complet du propriétaire sur cafeappliances.ca/literature pour plus de détails et les instructions d'utilisation.

Utilisation de l'option CHEF CONNECT

Our plus d'informations sur la fonction CHEF CONNECT, consultez le manuel d'utilisation sur le site cafeappliances.ca/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.

Utilisation de la zone chauffante et du tiroir chauffant

▲ AVERTISSEMENT **DANGER DE POISON ALIMENTAIRE:** Les bactéries peuvent se développer dans les aliments à des températures inférieures à 140 ° F.

- Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas de réglage chaud pour réchauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas le réglage chaud pendant plus de 2 heures.
- Le non respect de ces instructions peut entraîner une maladie d'origine

La zone de réchauffement est située au centre arrière de la table de cuisson. Tournez le bouton de commande sur la position On.

REMARQUE: Le réchauffeur de surface NE deviendra PAS rouge comme les éléments de cuisson.

Un voyant lumineux de surface s'allumera lorsqu'une unité de surface est allumée. Pour plus de détails sur la zone de réchauffement et le tiroir chauffant, veuillez consulter le manuel du propriétaire complet à l'adresse cafeappliances.ca/literature.

Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre

Résidus Brulés

- Laissez la surface de cuisson refroidir.
- Après avoir gratte avec le grattoir à lame de rasoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en

céramique CERMA BRYTE® sur toute la zone de résidus brulés. Utilisez le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pour enlever tout résidu restant.

Dégât Collant de Débordement et Plastique Fondu

- Les débordements collants (tel que gelées, caramel mou, bonbon, sirops) ou plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur la superficie de votre surface de cuisson à moins que le débordement soit enlevé pendant qu'il est encore chaud.
- En portant une manique:
 - a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à simple tranchant (nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® pour déplacer le débordement vers une zone froide sur la surface de cuisson.
 - b. Enlevez le débordement avec des essuie-mains.

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 **Start (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 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 :

Ajuster la Température du Four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson du four jusqu'à 35°F plus chaude ou 35°F 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) : Grilliez 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'Aluminium et Revêtement à Four

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 quelque 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 déverrouillée avant que le four n'ait refroidi sous la température de déverrouillage. Après que le four ait refroidi, essayez 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 Appliance offre une variété d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisine et d'entretien!

Pour passer une commande, visitez-nous en ligne au: www.cafeappliance.ca

Les produits suivants et encore plus sont disponibles à un cout supplémentaire : Poêle-Gril, Grilles de Four et Provisions de nettoyage

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 desserrée 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 diminué sous la température de déverrouillage.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (Annuler/Éteindre) . Laissez le four refroidir sous la température de déverrouillage.
Les brûleurs de surface ne brûlent pas également	Assemblage incorrect des brûleurs.	Assurez-vous que les chapeaux de brûleurs sont correctement placés. Voir la section Nettoyer la Surface de Cuisson.
	Les fentes sur le côté du brûleur peuvent être encrassées.	Enlevez les brûleurs 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 Gammes Induction Électriques

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/service. Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portée 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 diagnostics. 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 remplacera
Un an 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 connaître 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.