CAFÉ

Guide de Démarrage Rapide

Gammes Radiantes 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 français, anglais et espagnol visitez
Para un manual completo en inglés frances y 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

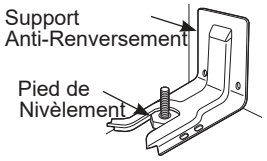
⚠AVERTISSEMENT Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces consignes peut résulter en un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

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 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

295D1344P070 29-6471

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 électromnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est recommand é 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 dosseret d'une cuisinière – les enfants grimpant 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 brulures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les bruleurs 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 bruleur 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 bruleur de surface peut tomber en panne et présente un risque potentiel de brulures, d'incendie ou de choc. Éteignez immédiatement l'élément chauffant et faites-le remplacer par un technicien d'entretien qualifié.

Ne touchez pas les bruleurs de surface, 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 ne laissez de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les bruleurs de surface, les superficies à proximité des bruleurs de surface ou n'importe quelle superficie intérieure du four; permettez d'abord un temps suffisant pour le refroidissement. Les surfaces potentiellement chaudes incluent la surface de cuisson, les superficies 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.

Ne touchez pas avec du papier d'aluminium or de la sonde á viande les elements exposés vivants de votre cuisiniére.

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.

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 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

- 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 bruleur 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 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 bruleurs de surface sans surveillance à feu moyeu ou vif. Les débordements par bouillonnement causent de la fumée et les débordements graisseux 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 lasurface 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 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.
- Si la table de cuisson électrique est coupée alors qu'une unité de surface est allumée, l'unité de surface se rallumera dès que l'alimentation sera rétablie. En cas de coupure de courant, le fait de ne pas tourner tous les boutons de l'unité de surface en position OFF peut provoquer l'inflammation d'objets sur la table de cuisson ou à proximité, entraînant des blessures graves, voire mortelles.

⚠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 Nettoyant pour Surface de Cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un Tampon Nettoyant 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 brulures 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 évents (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 brulures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- 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

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠AVERTISSEMENT **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR (Cont.)**

les bruleurs 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, entrainant 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 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.
- Ne Laisser aucun aliment, utensile de cuisine, etc, dans le four durant le cycle d'autonettoyage
- 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.

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 est allumée. Gardez les articles inflammables à l'écart de la table de cuisson. Éteignex toutes les 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.

Table de Cuisson en Verre Radiant

L'unité de surface va s'allumer et s'éteindre pour maintenir le réglage de contrôle sélectionné. Ceci est normal.

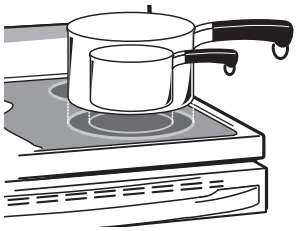
Pour les surfaces de cuisson en verre:

Un voyant lumineux **HOT COOKTOP** s'allume:

- Lorsque l'appareil est chaud au toucher.
- Même après que l'appareil soit éteint.
- Jusqu'à ce que les unités atteignent la température de 150 ° F (env. 65°C).

Deux Unités de Surface et Commande

L'unité de surface peut avoir plusieurs tailles de cuisson au choix de sorte que vous pouvez faire correspondre la taille de l'unité à la taille de l'ustensile que vous utilisez.



Utilisation de la Table de Cuisson (suite).

Table de Cuisson en Verre Radiant

La table de cuisson radiante comporte des unités de chauffage sous une surface de verre lisse.

REMARQUE: Une légère odeur est normale lorsqu'une surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Elle est causée par le chauffage de nouvelles pièces et des matériaux isolants et disparaîtra dans un court laps de temps.

REMARQUE: Sur les modèles avec des surfaces de cuisson en verre de couleur claire, il est normal que les zones de cuisson changent de couleur lorsqu'elles sont chaudes ou qu'elles refroidissent. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre refroidit à température ambiante.

L'unité de surface va s'allumer et s'éteindre pour maintenir le réglage de contrôle sélectionné.

Il est sans danger de placer des ustensiles de cuisson chauds sur la surface vitrée, même lorsque la table de cuisson est froide.

Même après avoir éteint les unités de surface, la surface de cuisson en verre conserve suffisamment de chaleur pour continuer la cuisson. Pour éviter la surcuisson, retirez les casseroles des unités de surface lorsque les aliments sont cuits. Évitez de placer n'importe quel objet sur l'unité de surface avant qu'elle ne soit complètement refroidie.

- Les taches blanches (dépôts de minéralisation) peuvent être éliminées en utilisant la crème nettoyante et du vinaigre blanc.
- Utilisation de produit à vitres peut laisser un film iridescent sur la table de cuisson. La crème de nettoyage va enlever ce film.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur la table de cuisson, ils peuvent causer des dommages.
- Ne pas utiliser la surface comme planche à découper.

Batterie de Cuisine pour les Surfaces de Cuisson en Verre Radiant

Pour une utilisation recommandée des ustensiles de cuisson sur surface de cuisson en verre radiant, veuillez consulter le mode d'emploi complet sur cafeappliances.ca/literature.

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 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.
- Aprés avoir gratte avec le grattoir à lame de rasoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERMA BRYTE® sut 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 piqures sur la superficie de votre surface de cuisson à moins que le dpebordement 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 déborement vers une zone froide sur la surface de cuisson.
  b. Enlevez le débordement avec des essule-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).

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 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

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

Notre cavité inoxydable est recouverte de TEON ® afin de préserver l'aspect initial tout au long de sa vie utile, réduisant le jaunissement au maximum.

Nettoyage

Il est important de suivre les étapes de nettoyage ci-dessous pour la cavité revêtue de TEON ®.

1. Vérifiez que la cavité n'est pas chaude.
2. Ajouter de l'eau et des dégraissants détergents qui NE CONTIENNENT PAS DE SOUDE CAUSTIQUE (hydroxyde de sodium).
3. Utilisez une éponge ou une fibre non abrasive pour éliminer les résidus alimentaires collés à la cavité, toujours dans le sens du brossage de l'acier inoxydable.NE PAS utiliser de fibres vertes ou métalliques.
4. Pour les taches difficiles à enlever, ajoutez de l'eau chaude et laissez tremper 5 minutes, puis répétez le processus.
5. Enlevez l'excès d'eau savonneuse avec un chiffon propre.

Déchets collés

1. Laissez le poêle refroidir.
2. Placez de l'eau chaude savonneuse dans une éponge ou une fibre non abrasive sur le résidu que vous souhaitez éliminer.
3. Enlevez l'excès d'eau savonneuse avec un chiffon propre.

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.

Stockage en cavité

Il n'est pas recommandé de stocker tout type d'ustensiles de cuisine ou d'objets à l'intérieur du four pour le stockage, en raison des dommages possibles que les objets peuvent causer à sa surface.

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 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 Gammes Radiantes 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 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.

Garantie: MC Commercial Inc. Suite 300, 5420 North Service Road, Burlinton, Ontario, 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.