



## Owner's Manual

# Professional Rangetops

36" and 48"

### Contents

<b>Safety Information</b> . . . . .	3	<b>Troubleshooting Tips</b> . . . . .	13
<b>Using the Range</b>		<b>Limited Warranty</b> . . . . .	14
Features of Your Rangetop . . . . .	6	<b>Accessories</b> . . . . .	15
Rangetop Controls . . . . .	7	<b>Consumer Support</b> . . . . .	16
Control Panel and Knobs . . . . .	8		
Surface Cooking . . . . .	8		
<b>Care and Cleaning</b>			
Surfaces . . . . .	10		
Dual-flame Stacked Burners . . . . .	10		
Spark Igniter and Electrodes . . . . .	11		
Burner Grates . . . . .	11		
Grease Troughs . . . . .	12		
Griddle . . . . .	12		
Cutting Board . . . . .	12		

Write the model and serial numbers here:

Model # \_\_\_\_\_

Serial # \_\_\_\_\_

You'll find them on a label located behind the left burner knob or on the bottom of the rangetop.

**English • Français • Español**

## **THANK YOU FOR MAKING CAFÉ A PART OF YOUR HOME.**

---

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every Café product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your Café appliance now online. Helpful websites are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

**C A F É**

---

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **⚠ WARNING**

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

### **⚠ WARNING**

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

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

### **⚠ WARNING**

#### GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

### **⚠ WARNING**

**NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.**

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your rangetop installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas rangetop installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your rangetop unless it is specifically recommended in this manual.
- Your rangetop is shipped from the factory set for use with natural gas but can be converted to propane (LP) gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the rangetop gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your rangetop into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- Before performing any service, unplug the rangetop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the rangetop before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass displays. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- 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.
- Never block the vents (air openings) of the rangetop. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the rangetop to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the rangetop.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners and burner grates. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, grates, any backguard, or high shelf surface.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) and [www.fsis.usda.gov](http://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 rangetop. They could damage the rangetop causing severe injury or death.
- Keep the ventilator hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires. Turn the ventilator OFF in case of a fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the rangetop. The blower if in operation, could spread the flames.

### **▲WARNING** KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGETOP Failure to do so may result in fire or personal injury.

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

### **▲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. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** RANGETOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

### STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

**▲WARNING** This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm.

Self-clean electric ovens: Self clean ovens can cause low level exposure to some of the Proposition 65 substances, including carbon monoxide, during the cleaning cycle. Exposure to these substances can be minimized by opening a window or using a ventilation fan or hood.

### How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

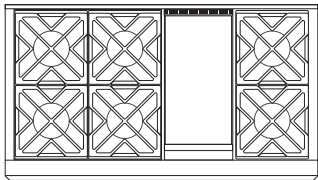
**NOTE:** The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

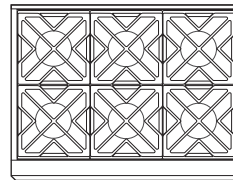
# Features of Your Rangetop

## Design information

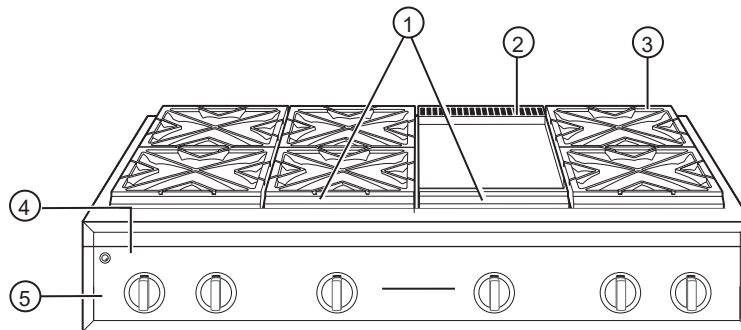
**NOTE:** Not all features are on all models. Appearance may vary.



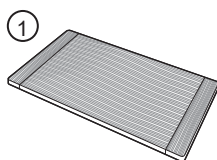
6 burners and griddle



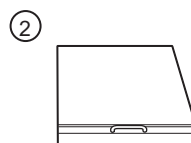
6 gas burners



	Feature Index	Page
1	Grease Troughs	12
2	Griddle	12
3	Rangetop Burner Grates	11
4	Burner Location Indicator	—
5	Burner Control Knob	—



Bamboo Cutting Board



Griddle Cover

	Optional Accessories	Page
1	Bamboo Cutting Board	12
2	Griddle Cover	—

# Rangetop Controls

## Electronic Ignition and Automatic Reignition

The rangetop is equipped with electronic ignition which eliminates the need for a standing pilot light.

The burners on this rangetop will automatically relight if the flame goes out.

All surface burner igniters will spark and make clicking sounds when any burner is turned on. Do not touch any of the burners when igniters are clicking.

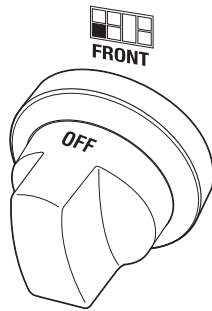
Occasionally the burners may spark if excess wind or a draft blows the flame away from the burner's flame sensor.

**In case of a power outage**, you can light the surface burners on your rangetop with a match. Hold a lighted match to the burner, then turn the knob to the **LOW** position. **Use extreme caution when lighting burners this way.**

Do not attempt to light the grill or griddle during a power outage. The gas to these burners will automatically shut off during a power outage.

## To Light a Surface Burner

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



**After the burner ignites**, turn the knob to adjust the flame size.

**To turn a burner off**, turn the knob clockwise, as far as it will go, to the **OFF** position.

- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

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

## Dual-flame Stacked Burners

All surface burners on your rangetop have two sets of flames stacked one on top of the other; the dual-flame burners have a lower (simmer) flame and an upper (main) flame.

When a burner is turned on, the lower flame will always light and stay on.

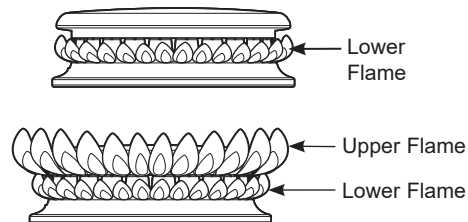
### Simmering:

The stacked burner design provides a wide rangetop of heat settings with which to simmer. Depending on the type and quantity of food, and pan size, the flame can be adjusted to suit your specific need. The lowest setting uses only the lower flame and can maintain delicate foods at a safe 140°F.

### Cooking:

Settings from **LO** to **X-HI** will use both upper and lower flames. Use **LO** to **HI** for all purpose cooking. Use **HI** or **X-HI** (highest setting) with larger diameter cookware.

**X-HI** and **HI** are very high heat settings and are intended to sear foods quickly and boil large quantities of water.



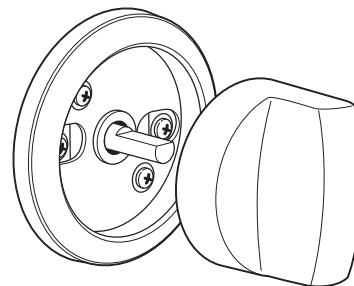
## Control Panel and Knobs

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

Clean up spatters with a damp cloth. Remove heavier soil with warm, soapy water.

Do not use abrasives of any kind on the control panel or knobs.

The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove a knob, pull it straight off the control panel. Wash the knobs in hot soapy water, but do not soak.



**NOTE:** The Mini-Knob is not removable.



## Surface Cooking

### How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you increase or reduce heat.

The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

**FOR SAFE HANDLING OF COOKWARE, NEVER LET THE FLAME EXTEND UP THE SIDES OF THE COOKWARE.** Any flame larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating and could be hazardous.



For surface stability, 6" minimum diameter cookware is recommended. Use larger diameter cookware for heat settings between **HI** and **X-HI**.

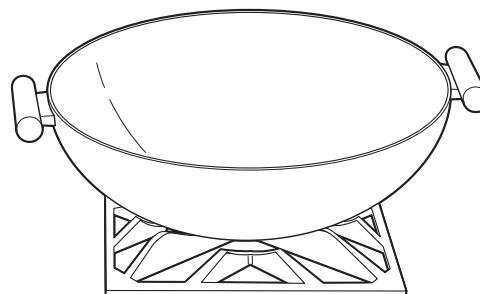
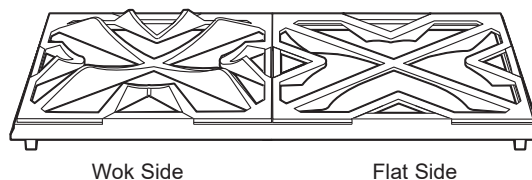
### Wok Cooking

The burner grates are uniquely designed to cook on either side. The flat side accommodates flat bottom cookware (stockpots, sauce pans, frying pans and flat bottom woks), while the wok side is designed to hold a wide variety of round bottom woks without the need for a separate ring.

**For easy access, a front burner location is recommended for wok cooking.**

The front center burner is recommended for wok cooking on 6-burner 36" and 48" rangetops.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.





# Surface Cooking (Cont.)

## Griddle Safety Precautions, Leveling (on some models)

**⚠️ WARNING** Fire Hazard

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

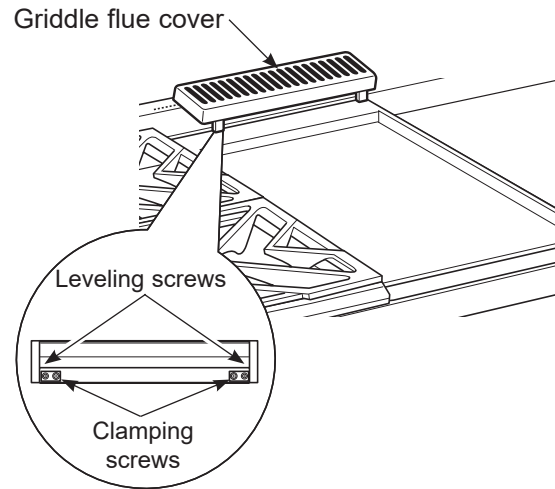
Remove the metal cover and the cutting board before turning the griddle on.

**The griddle assembly should not be removed for cleaning.**

Once the unit is in position, the griddle can be leveled. Remove the flue cover by lifting it straight up. Be careful not to scratch the surrounding stainless steel surfaces during removal of the flue cover.

The two inner screws are clamping screws for securing the griddle in place. Loosen these two screws before leveling. **Do not remove these two screws.**

The two outer screws are leveling screws. **Do not remove these two screws.** They can be turned to level the griddle or to provide a forward slope to help grease and oils to drain away from the food being cooked. After the first few uses, you will be able to judge the slope best suited for the foods you are cooking and personal preference.



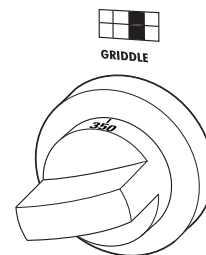
After leveling the griddle, tighten the clamping screws to secure griddle in place. **Hand tighten screws; do not over-tighten.**

## Using the Griddle

Clean the griddle thoroughly with hot soapy water before first use and after subsequent uses. The griddle surface is made of durable, highly polished Type 304 stainless steel backed by an aluminum plate for even heat distribution. Apply a light coating of cooking oil to the griddle surface to help prevent food from sticking.

To heat the griddle, push in and turn the control knob to the desired temperature setting. The light on the bezel will glow to indicate that the thermostat control is working. The griddle is thermostatically controlled and can be set to maintain any temperature from 200°F to 450°F. Permit the griddle to preheat for 10 minutes before placing food on it.

**NOTE:** Unlike the surface burners which use spark igniters, the griddle uses a Glo-Bar for ignition. Gas flows to the griddle burner and ignition occurs approximately 45 seconds after the control knob is turned to a set temperature.



Food Item	Temperature Setting
Pancakes	375°F
Hamburgers	400°F
Bacon*	400°F
Grilled Cheese	350°F
Eggs	275°F

\*NOTE: Place bacon on a cold griddle. Do not preheat.

## Surfaces

### Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel-wool pad; it will permanently scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner, visit [cafeappliances.com](http://cafeappliances.com).

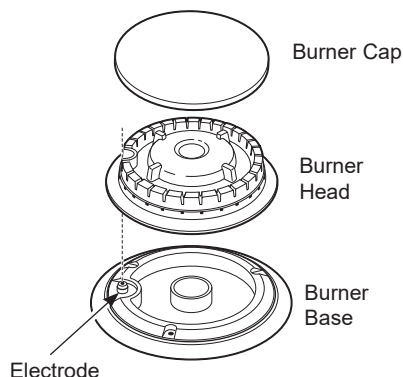
### Dual-flame Stacked Burners

The burner consists of three parts: the burner base, burner head, and burner cap. The burner head and burner cap can be lifted off, making them easy to clean.

**CAUTION** DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS IN PLACE.

Surface burners should be cleaned routinely, especially after bad spills, which could clog the slots and holes in the burner heads.

The electrode is located at the rear of each burner. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result.



#### To remove the burner parts:

1. Turn all controls **OFF** before removing any burner parts.
2. When cool, you may lift off the burner grates, burner caps and burner heads for easier cleaning. **Do not remove the burner bases.**

#### Cleaning

Lift off burner parts only when cool. Wash in hot, soapy water. You may use a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a plastic scouring pad or toothbrush.

If the spill goes inside the burner head assembly, wash it under running water and shake to remove excess water.

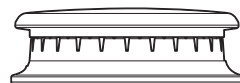
#### After Cleaning

Before replacing the burner parts, shake out excess water and then dry them thoroughly.

#### To replace the burner parts:

Make sure that the burner parts are replaced in the correct location.

1. Replace the burner head on top of the burner base, making sure that the hole in the burner head is properly aligned with the electrode in the burner base. A small gap between the base and head is normal.
2. Place the burner cap on top of the burner head. Make sure that the burner cap is properly seated on the burner head.



Burner cap properly seated



Burner cap not properly seated

## Spark Igniter and Electrodes

The electrode of the electronic ignition system is positioned at the rear of the burner base. When cleaning the rangetop, be careful not to snag the igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur.

Be careful not to push in a control knob while cleaning. It could cause the igniter to spark.

Make sure that the white ceramic igniters on the rangetop are dry and clean. Clean the metal portion of the electrode with a soft cloth or emery board.

**Do not attempt to remove the electrode from the rangetop.**

Clean this metal part with an emery board.



Do not clean this white ceramic part with an emery board.

## Burner Grates

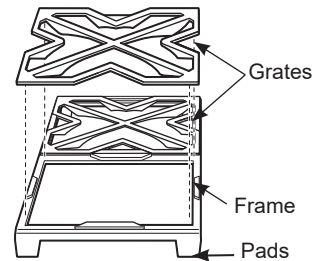
The enameled cast-iron burner grates should be cleaned regularly.

The grates can be cleaned in the dishwasher. The frames may be cleaned by hand or in the dishwasher.

Wash them in hot soapy water, rinse, and dry thoroughly.

Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.



For stability, the frames have rubber pads on each corner. During cleaning and use, be careful not to damage or snag rubber pads.

## Grease Troughs (on some models)

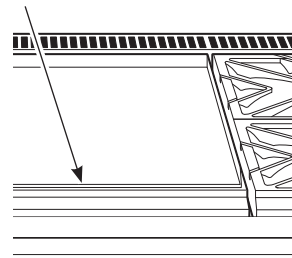
Grease from the griddle and the grill will drain into the enameled cast-iron grease troughs at the front of the rangetop. Once the troughs have cooled, they may be lifted out for easier cleaning.

To remove the cool grease trough from the griddle, slide it toward the front and lift up.

Do not allow grease to accumulate in the grease troughs as it can be a fire hazard. Clean the grease troughs as soon as they are cool. The grease troughs can be cleaned by hand with hot soapy water or in the dishwasher. Wipe any spillage in the trough basin with a soft cloth.

For stability, the troughs have rubber pads at the front. Be careful not to damage the pads when removing for cleaning.

Grease troughs



## Griddle (on some models)

Thoroughly clean the griddle of grease and food particles, using a square-edged metal spatula, while it is still hot.

Wipe the griddle with a dry, heavy, coarse cloth to remove any remaining residue and food particles. If the griddle is cleaned with anything other than a dry, heavy, coarse cloth, it will need to be reseasoned.

Never flood the hot griddle with cold water. This could cause the griddle to crack or warp.

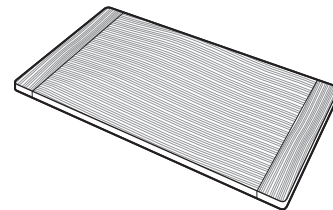
**NOTE:** It is normal for the stainless steel griddle to discolor to a yellow-brown color after use.

## Cutting Board (on some models)

Wash the bamboo cutting board with warm water and a mild soap. Occasionally, wipe it with mineral oil.




Do not clean the cutting board in the dishwasher.

### Optional Accessories



# Troubleshooting Tips ... Before you schedule service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to schedule service. If an error occurs in the control operation, a fault code will flash in the display. Record the error code and schedule service.

Problem	Possible Cause
<b>Burners Do Not Light Or Spark Randomly</b>	Electrical plug is not plugged into a live power outlet. Gas supply not turned on. Burner parts not replaced correctly. Holes in the simmer rings or slits in the burner rings are clogged. Clogged orifice, or wet burners or electrodes. A fuse in your home may be blown or circuit breaker tripped.
<b>Burners Have Yellow Or Yellow-Tipped Flames</b>	Burner parts not replaced correctly. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>A. Yellow flames:</b> Schedule service.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>B. Yellow tips on outer cones:</b> Normal for propane (LP) gas.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>C. Soft blue flames:</b> Normal for natural gas.</p> </div> </div> <p>If burner flames look like (A), schedule service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas.</p>
<b>Burner Flames Very Large Or Yellow</b>	The rangetop may be connected to the wrong fuel type. Contact the person who installed your rangetop or made the conversion.
<b>Burner Control Knob Will Not Turn</b>	When the knob is at the OFF position, it must be pushed in before it can be turned, and it can only be turned in a counterclockwise direction. When the knob is at any other position, it can be turned in either direction without being pushed inwards.
<b>Burner Flames contain Flickers of Orange</b>	Airborne dust; cool-mist humidifier; debris on or inside burner.

# Café Electric Cooktop 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](http://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
<b>One year</b> From the date of the original purchase	<b>Any part</b> of the rangetop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited one-year warranty</b> , Café will provide, <b>free of charge</b> , all labor and in-home service to replace the defective part.

### What Café will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Discoloration of the griddle plate or oven racks.
- Chipping of porcelain enamel grates or oven racks.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage after delivery.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, used for other than the intended purpose, or used commercially.
- Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, gas, exhausting and other connecting facilities as described in the Installation Instructions provided with the product.
- Product not accessible to provide required service.

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

**Warrantor: GE Appliances, a Haier company**

Louisville, KY 40225

**Warrantor in Canada: 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.com/extended-warranty](http://cafeappliances.com/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.

# Accessories

---

## Looking For Something More?

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

Refer to the Consumer Support page for website information.

The following products and more are available:

### Parts

---

Bamboo Cutting Board (on some models)

---

Toekick

---

Griddle Covers (on some models)

---

Full Extension Oven Rack(s)

---

Low Profile Oven Rack

---

Broiler Pan and Grid

---

Temperature Probe

---

Roasting Rack

---

6 Gas Burners

---

6 Gas Burner with Griddle

---

# Consumer Support

---

## Café Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the Café website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great Café products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: [cafeappliances.com](http://cafeappliances.com) In Canada: [cafeappliances.ca](http://cafeappliances.ca)

---

## Register Your Appliance

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. In the US: [cafeappliances.com/register](http://cafeappliances.com/register)  
In Canada: [cafeappliances.ca/registration](http://cafeappliances.ca/registration)

---

## Schedule Service

Expert Café repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In the US: [cafeappliances.com/service](http://cafeappliances.com/service) In Canada: [cafeappliances.ca/service](http://cafeappliances.ca/service)

---

## 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 on-line anytime. Café Service will still be there after your warranty expires. In the US: [cafeappliances.com/extended-warranty](http://cafeappliances.com/extended-warranty) In Canada: [cafeappliances.ca/extended-warranty](http://cafeappliances.ca/extended-warranty)

---

## Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at [cafeappliances.com/connect](http://cafeappliances.com/connect) In Canada: [cafeappliances.ca/connect](http://cafeappliances.ca/connect)

---

## Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day. In the US: [cafeappliances.com/parts](http://cafeappliances.com/parts)

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

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, visit our website at [cafeappliances.com/parts](http://cafeappliances.com/parts)

---

## Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from Café, contact us on our website with all the details including your phone number, or write to:

In the US: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225  
[cafeappliances.com/contact](http://cafeappliances.com/contact)

In Canada: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3  
[cafeappliances.ca/contact](http://cafeappliances.ca/contact)



# C A F É

## Manuel du propriétaire

### Cuisinière professionnelle

91 cm (36 po) et 121 cm (48 po)

#### Table des matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	3	<b>Trucs de dépannage</b> .....	13
<b>Utilisation de la cuisinière</b>		<b>Garantie limitée</b> .....	14
Caractéristiques de votre table de cuisson .....	6	<b>Accessoires</b> .....	15
Commandes de la table de cuisson .....	7	<b>Soutien au consommateur</b> .....	16
Panneau de commande et boutons .....	8		
Cuisson en Surface .....	8		
<b>Entretien et nettoyage</b>			
Surfaces .....	10		
Brûleurs Double Flamme Superposés .....	10		
Déclencheur d'étincelles et Électrodes .....	11		
Grilles de Brûleur .....	11		
Lèchefrites .....	12		
Plaque Chauffante .....	12		
Planche à Trancher .....	12		

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle  
et de série

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Vous les trouvez sur une étiquette située derrière  
le bouton de brûleur gauche ou dans le bas de la  
table de cuisson.

## **NOUS VOUS REMERCIONS D'ACCUEILLIR CAFÉ CHEZ VOUS**

---

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et de l'esthétique qui composent chaque appareil Café, et nous pensons que vous le serez aussi. Dans cette optique, nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure la communication de renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager Café en ligne dès maintenant. Des sites web et des numéros de téléphone utiles figurent dans la section Soutien au consommateur de ce manuel d'utilisation. Vous pouvez aussi poster la fiche de garantie pré-imprimée incluse dans l'emballage.

**C A F É**

---

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ⚠ AVERTISSEMENT

Veillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Si les consignes du manuel ne sont pas respectées, il y a un risque d'incendie ou d'explosion et des dommages matériels, physiques et la mort.

- Ne stockez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI JE DÉTECTE UNE ODEUR DE GAZ
  - N'allumez pas l'appareil.
  - Ne touchez aucun interrupteur, n'utilisez pas de téléphone.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone du voisin. Suivez les instructions du fournisseur.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de réparation ou le fournisseur de gaz.

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

### ⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet électroménager comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone.

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel du propriétaire.
- L'installation et la mise à la terre de votre table de cuisson doivent être réalisées par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Tout réglage et toute réparation devraient être réalisés par un installateur de table de cuisson au gaz ou un technicien en réparation qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de cette table de cuisson à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre table de cuisson est expédiée de l'usine prête pour une alimentation au gaz naturel ou au propane (LP). Si nécessaire, ces conversions doivent être réalisées par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'intermédiaire qui réalise ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz de la table de cuisson et comment le fermer si nécessaire.
- Branchez votre table de cuisson dans une prise mise à la terre de 120 volts seulement. N'enlevez pas la broche de mise à la terre ronde de la fiche du cordon. En cas de doute concernant le système de mise à la terre du domicile, vous avez la responsabilité et l'obligation de remplacer une prise non mise à la terre par une prise triphasée correctement mise à la terre en conformité avec le Code national de l'électricité. N'utilisez pas un cordon de rallonge avec cet électroménager.

**LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ▲ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ (suite)

- Avant de procéder à une réparation, débranchez la table de cuisson ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- Assurez-vous de retirer tout le matériel d'emballage de la table de cuisson avant d'allumer celle-ci afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
- Évitez de rayer les surfaces de verre. Cela pourrait causer le bris du verre. Ne cuisez pas d'aliments sur du verre brisé. Cela pourrait occasionner une décharge électrique, un incendie ou des blessures.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'électroménager est en cours d'utilisation. On ne devrait jamais leur permettre de grimper, s'asseoir ou se tenir sur quelque partie de l'électroménager que ce soit.
- N'obstruez jamais les orifices d'air de la table de cuisson. Ils procurent les entrées et les sorties d'air nécessaires pour un fonctionnement avec une combustion correcte. Les orifices d'air sont situés à l'arrière de la table de cuisson.
- Utilisez seulement des poignées ou mitaines sèches car des brûlures de vapeur peuvent survenir au contact des surfaces chaudes si elles sont humides. Ne laissez pas les poignées ou mitaines toucher les brûleurs de surface et les grilles du brûleur. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
- Les surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les brûleurs, les grilles, un dosseret ou une surface de tablette en hauteur.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Des recommandations relatives aux températures de cuisson minimales sûres sont accessibles sur les sites [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) et [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov). Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
- Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'agripper sur la table de cuisson. Cela pourrait endommager la table de cuisson ou la faire basculer et causer des blessures graves ou la mort.
- Gardez la hotte du ventilateur et les filtres à graisse propres afin de maintenir une bonne ventilation et prévenir les feux de graisse. Mettez le ventilateur en arrêt (OFF) dans l'éventualité d'un incendie ou lors de l'inflammation intentionnelle d'un spiritueux sur la table de cuisson. La soufflante en marche peut propager les flammes.

### ▲ AVERTISSEMENT

#### GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA TABLE DE CUISSON

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

- Ne rangez ni n'utilisez des vapeurs ou des liquides inflammables à proximité de la table de cuisson. y compris du papier, du plastique, des poignées ou mitaines, du linge de maison, du revêtement mural, des rideaux, des draperies, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'électroménager. Ces vêtements peuvent prendre feu au contact de surfaces chaudes et causer des brûlures graves.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ni d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité de la table de cuisson. La graisse sur la table de cuisson peut prendre feu.

### ▲ AVERTISSEMENT

#### DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES AFIN DE PRÉVENIR LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Mettez les commandes à la position d'arrêt (OFF). Éteignez une casserole en flammes sur un élément de surface en recouvrant la casserole complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuit ou un plateau bien plat. Utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

**LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ▲ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON

- Ne laissez jamais des brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de chaleur modérés ou élevés. Les aliments, en particulier les aliments huileux, peuvent s'enflammer et déclencher un feu pouvant se propager aux armoires environnantes.
- Ne laissez jamais de l'huile en cours de friture sans surveillance. Au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie pouvant se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à bain de friture lorsque c'est possible afin de surveiller la température de l'huile.
- Pour prévenir le débordement d'huile et l'incendie consécutif, utilisez une quantité d'huile minimale lorsque vous utilisez une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui comportent trop de glace.
- Utilisez une casserole d'une taille appropriée et évitez celles qui sont instables ou qui basculent facilement. Réglez les flammes du brûleur de façon qu'elles ne dépassent pas le fond de la casserole. Des flammes trop intenses présentent un risque.
- Utilisez toujours la position LITE (allumage) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous qu'ils sont bien allumés.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre ou céramique, assurez-vous qu'elle convient à une table de cuisson; certaines peuvent éclater en raison du brusque changement de température.
- Pour minimiser la possibilité de brûlure, d'allumage de matières inflammables ou de débordement, la poignée du récipient de cuisson doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se prolonger au-dessus des brûleurs environnants.
- N'utilisez pas un wok doté d'un anneau de support métallique. L'anneau peut emprisonner la chaleur, bloquer l'air au brûleur et présenter un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson, Cela peut endommager la tuyauterie de gaz aux brûleurs occasionnant une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Lors de la désactivation de la fonction Lock Control (verrouillage de gaz, certains modèles), assurez-vous que les commandes de surface sont réglées à la position d'arrêt (OFF). Cela préviendra l'afflux de gaz imprévu aux brûleurs.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou une partie de la table de cuisson. Cela peut mener à une intoxication au monoxyde de carbone, à la surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou à un incendie.

#### AVERTISSEMENTS DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE

### ▲ AVERTISSEMENT

Ce produit contient une ou plusieurs substances chimiques reconnues par l'État de Californie pour causer le cancer, et des anomalies congénitales ou d'autres problèmes liés à la reproduction.

Fours électriques autonettoyants : Les fours autonettoyants peuvent causer une exposition de faible intensité à certaines des substances de la Proposition 65, y compris au monoxyde de carbone, durant le cycle d'autonettoyage. L'exposition à ces substances peut être réduite en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur soufflant ou une hotte.

#### Comment Retirer le Film Protecteur d'expédition et le Ruban Adhésif d'emballage

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et le décollez lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le film. Retirez complètement le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

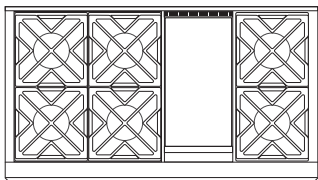
**REMARQUE :** Le ruban adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne pourra pas être retiré après cuisson.

**LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT**

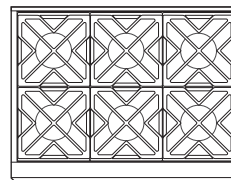
# Caractéristiques de votre table de cuisson

## Caractéristiques de l'appareil

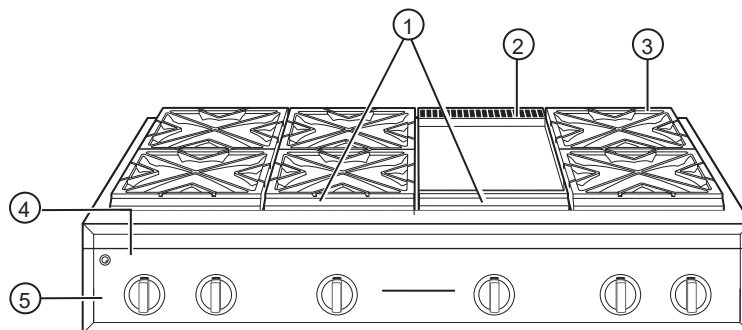
REMARQUE : Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles. L'apparence peut varier d'un modèle à l'autre.



6 brûleurs et plaque chauffante



6 brûleurs au gaz



	Index des fonctions	Page
1	Lèchefrites	12
2	Plaque chauffante	12
3	Grilles de brûleur de la table de cuisson	11
4	Indicateur d'emplacement de brûleur	—
5	Bouton de commande d'allumeur	—

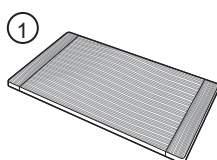
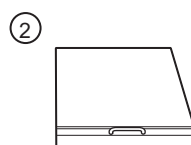


Planche à trancher en bambou



Protecteur de plaque chauffante

	Accessoires optionnels	Page
1	Planche à trancher en bambou	12
3	Protecteur de plaque chauffante	—

# Commandes de la table de cuisson

## Allumage Électronique et Rallumage Automatique

La table de cuisson est équipée d'un allumage électronique qui élimine le besoin d'une flamme d'allumage permanente.

Les brûleurs sur cette table de cuisson se rallumeront automatiquement si la flamme s'éteint.

Tous les allumeurs émettent une étincelle et produisent un cliquetis lorsque l'un des brûleurs est activé. Ne touchez aucun des brûleurs lorsque les allumeurs émettent le cliquetis.

Il se peut que les brûleurs émettent parfois une étincelle lorsqu'un coup de vent ou un courant d'air déplace la flamme en l'éloignant du capteur de flamme du brûleur.

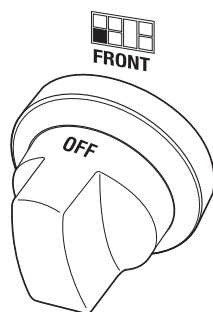
La plaque chauffante ainsi que le grill infrarouge sont équipés d'allumeurs disposant d'une barre incandescente. La barre incandescente reste allumée tant que la plaque de cuisson ou le grill est en cours d'utilisation pour que le brûleur ne s'éteigne pas.

**En cas de coupure de courant**, vous pouvez allumer les brûleurs de surface à l'aide d'une allumette. Approchez une allumette allumée au brûleur puis tournez le bouton en le positionnant sur LOW (Feu doux). **Soyez très prudent lorsque vous allumez les brûleurs en utilisant cette méthode.**

N'essayez pas d'allumer le grill ou la plaque chauffante pendant une coupure de courant. L'arrivée de gaz de ces brûleurs sera automatiquement coupée pendant une coupure de courant.

## Allumage du Brûleur

Appuyez sur le bouton de réglage puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le positionner sur **LITE (Allumage)**.



**Après avoir allumé le brûleur**, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.

**Pour éteindre un brûleur**, tournez à fond le bouton, dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le positionner sur OFF (Arrêt).

- Ne laissez pas un brûleur allumé pendant trop longtemps si aucun ustensile n'est placé sur la grille. Les finitions de la grille pourraient s'effriter si aucun ustensile n'absorbe la chaleur.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Il faut utiliser les brûleurs uniquement lorsqu'ils sont recouverts d'un récipient (casserole, poêlon, etc.) de cuisson. Les flammes de brûleur non recouvertes par un ustensile de cuisson présentent un risque d'incendie ou d'inflammation de vêtement. Ne laissez jamais les flammes dépasser des côtés du récipient de cuisson. L'omission d'observer cette directive peut occasionner des blessures graves.

## Brûleurs Double Flamme Superposés

Tous les brûleurs de surface de votre table de cuisson présentent deux paires de flammes superposées l'une sur l'autre, les brûleurs double flamme disposent d'une flamme réduite (feu doux) et d'une flamme plus importante (feu principal).

Lorsqu'un brûleur est activé, la flamme (feu doux) se maintient toujours allumée.

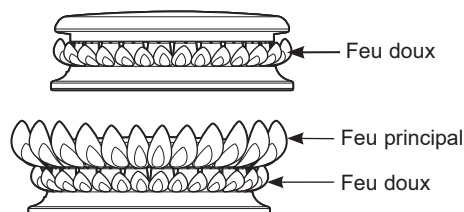
### Feu doux ou mijotage :

La configuration superposée des flammes procure un éventail de réglages de chaleur pour le mijotage. Selon le type et la quantité de nourriture et de la taille de la casserole, la flamme peut être réglée pour s'ajuster à vos besoins spécifiques. Le réglage le plus bas n'utilise que la flamme réduite et peut maintenir les aliments délicats à une température sûre de 140°F (60°C).

### Cuisson :

Les réglages allant de **LO (0)** à **X-HI (max)** utilisent les flammes réduites ainsi que les flammes principales. Utilisez les réglages **LO (0)** et **HI (Fort)** pour tous types de cuisson. Utilisez HI ou X-HI (Réglage le plus élevé) lorsque vous utilisez un ustensile d'un diamètre plus important.

**X-HI** et **HI** sont des paramètres de cuisson à haute température et servent à frire les aliments rapidement et à bouillir de grandes quantités d'eau.



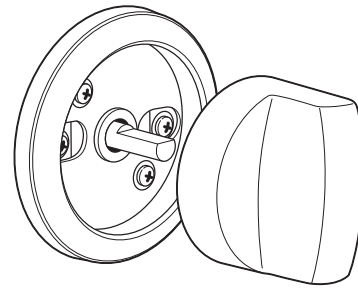
## Panneau de commande et boutons

Assurez-vous que toutes les commandes sont à la position d'arrêt (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la table de cuisson.

Nettoyez les projections à l'aide d'un chiffon doux. Retirez les taches les plus coriaces à l'eau chaude et au savon.

N'utilisez pas d'abrasifs sur le panneau de commande ou les boutons.

Il est possible de démonter les boutons de commande pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, vous n'avez qu'à l'extraire du panneau de commande. Lavez les boutons à l'eau chaude et savonneuse, mais n'épongez pas.



**REMARQUE :** Le Mini Bouton n'est pas démontable.



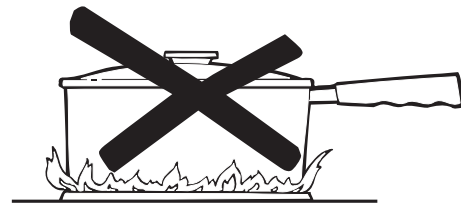
## Cuisson en Surface

### Comment Sélectionner la Taille de la Flamme

Observez la flamme et non pas le bouton lorsque vous augmentez ou réduisez la puissance.

La taille de la flamme sur un brûleur à gaz doit correspondre à l'ustensile que vous utilisez.

**POUR MANIPULER EN TOUTE SÉCURITÉ L'USTENSILE, NE LAISSEZ JAMAIS LA FLAMME DÉPASSER LES BORDS DE L'USTENSILE.** Les flammes dépassant les bords de l'ustensile ne réchaufferont pas vos aliments plus rapidement et peuvent être dangereuses.



Pour davantage de stabilité, il est recommandé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre minimum est de 15 cm (6 po). Pour les paramètres **HI** et **X-HI**, utilisez un diamètre plus important.

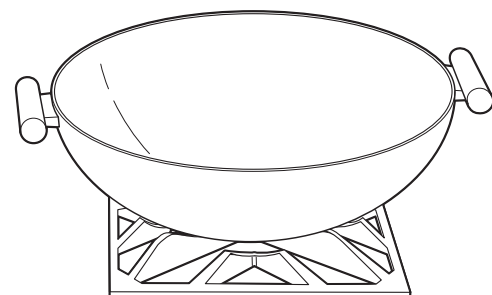
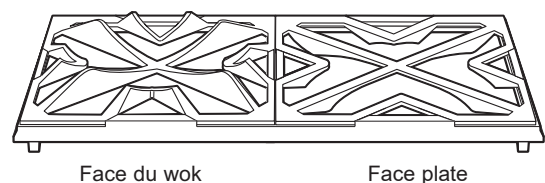
### Cuisiner au Wok

Les grilles des brûleurs ont été spécialement conçues pour être utilisées sur deux faces. La face plate convient aux ustensiles à fond plat (marmites, casseroles, poêles à frire et woks à fond plat), alors que le côté wok est conçu pour maintenir toute une variété de woks à fond bombé sans avoir à utiliser un support en anneau.

**Pour plus de commodité, il est recommandé d'utiliser un brûleur frontal lorsque vous cuisinez à l'aide d'un wok.**

Le brûleur central avant est recommandé pour la cuisson au wok sur les tables de cuisson de 36 et 48 po à 6 brûleurs.

N'utilisez pas un anneau de support de wok. Placer un tel anneau au-dessus d'un brûleur ou d'une grille peut nuire au bon fonctionnement du brûleur, ce qui augmentera le niveau de monoxyde de carbone au-dessus des valeurs admissibles. Cela peut présenter un risque pour votre santé.





# Cuisson en Surface (Suite)

## Précautions de Sécurité de la Plaque Chauffante, Réglage de la Hauteur (sur certains modèles)

### ⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Usez de prudence lors de la cuisson d'aliments gras. L'écoulement de graisse peut provoquer un incendie.
- Ne placez jamais un article quelconque sur la plaque chauffante lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer la plaque chauffante et provoquer un incendie.
- Placez et enlevez la plaque chauffante seulement lorsqu'elle est refroidie et que tous les brûleurs de surface sont éteints (OFF).

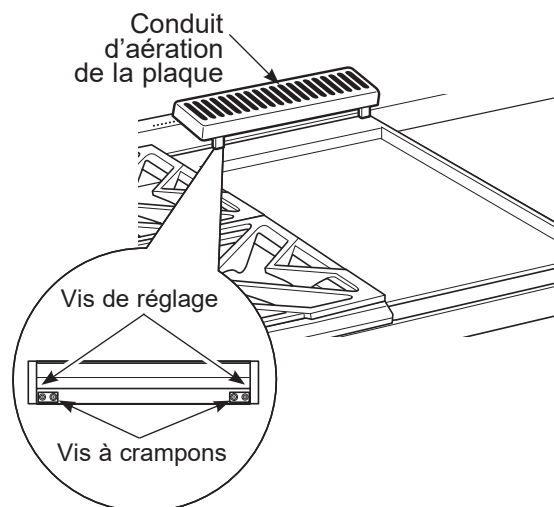
Retirez le couvercle en métal et la planche à trancher avant d'allumer la plaque chauffante.

**Les éléments de la plaque chauffante ne doivent pas être retirés lors de son entretien.**

Une fois que le dispositif est prêt, vous pouvez régler la hauteur. Retirez le conduit d'aération en le tirant dessus à l'horizontale. Veillez à ne pas rayer les surfaces en acier inoxydable alentour lorsque vous retirez le couvercle du conduit d'aération.

Les deux vis intérieures sont des vis à crampons qui servent à maintenir la plaque en place. Desserrez ces deux vis avant de procéder au réglage de la hauteur de la plaque. **Ne retirez pas ces deux vis.**

Les deux vis extérieures sont des vis de réglage de hauteur. **Ne retirez pas ces deux vis.** Vous pouvez les desserrer pour régler la plaque ou bien pour créer une légère inclinaison par laquelle s'écouleront les huiles et les graisses lorsque vous serez en train de cuisiner. Après les premières utilisations, vous serez en mesure de déterminer l'inclinaison la plus adéquate selon les aliments que vous préparez ou selon vos préférences.



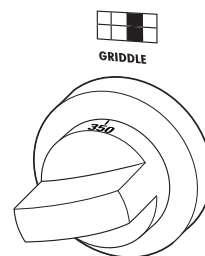
Après avoir réglé la hauteur de la plaque, resserrez les vis à crampons pour fixer la plaque dans sa position de départ. **Serrez les vis à la main, ne pas serrer excessivement.**

## Utiliser la Plaque Chauffante

Nettoyez la plaque chauffante soigneusement avec de l'eau savonneuse avant la première utilisation et après les utilisations subséquentes. La surface de la plaque chauffante est fabriquée avec de l'acier inoxydable de type 304 résistant, à polissage de haute précision, doublé d'une plaque en aluminium pour distribuer la chaleur uniformément. Appliquez un léger film d'huile de cuisson sur la surface de la plaque chauffante afin d'empêcher les aliments de coller.

Pour chauffer la plaque chauffante, poussez et tournez le bouton de commande jusqu'au réglage de température désiré. La lampe du cadran va s'allumer pour indiquer que la commande du thermostat fonctionne. La plaque chauffante est commandée par thermostat et peut se régler à n'importe quelle température entre 200 °F et 450 °F (93 °C à 232 °C). Laissez la grille se réchauffer durant 10 minutes avant d'y placer des aliments.

**REMARQUE :** Contrairement aux brûleurs de surface qui utilisent des allumeurs à étincelle, la plaque chauffante utilise un dispositif Glo-Bar pour l'allumage. Une fois le bouton de commande tourné à la température choisie, il faut environ 45 secondes pour que le gaz alimente l'allumeur et le brûleur de la plaque chauffante.



Aliment	Température
Crêpes	375°F (190°C)
Biftecks hachés	400°F (204°C)
Bacon*	400°F (204°C)
Fromage fondu	350°F (176°C)
Œufs	275°F (135°C)

\*REMARQUE : Disposez le bacon sur une plaque froide. Ne pas préchauffer.

# Surfaces

## Surfaces en Acier Inoxydable

N'utilisez pas d'éponge en laine d'acier, vous risquez de laisser des rayures indélébiles sur la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, faites-le à l'eau chaude savonneuse ou à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable. Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour en savoir sur plus l'achat d'un nettoyant pour appareil en acier inoxydable, visitez [cafeappliances.com](http://cafeappliances.com).

## Brûleurs Double Flamme Superposés

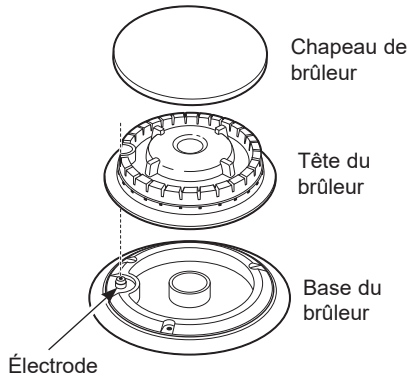
Le brûleur se compose de trois éléments : la base du brûleur, la tête du brûleur et le chapeau du brûleur. La tête du brûleur et le chapeau peuvent être démontés pour faciliter leur nettoyage.

### ⚠ ATTENTION

N'UTILISEZ PAS LE BRÛLEUR SI TOUS LES COMPOSANTS DU BRÛLEUR NE SONT PAS INSTALLÉS.

Les brûleurs de surface doivent être nettoyés régulièrement, surtout après des éclaboussures nocive susceptibles de boucher les orifices et les rainures des têtes du brûleur.

L'électrode est située à l'arrière de chaque brûleur. N'essayez pas démonter ou de nettoyer la zone autour du brûleur si un autre brûleur est utilisé. Vous risqueriez de prendre une décharge électrique.



### Pour retirer les composants du brûleur :

1. Tournez les commandes sur **OFF** avant de démonter les composants du brûleur.
2. Une fois froid, vous pouvez soulever les grilles du brûleur, les chapeaux et les têtes pour faciliter le nettoyage. **Ne retirez pas les bases.**

### Nettoyage

Démontez les composants du brûleur que lorsqu'ils sont froids. Lavez à l'eau chaude et savonneuse. Vous pouvez utiliser un tampon à récurer en plastique pour retirer les particules de nourriture carbonisée.

Pour la nourriture carbonisée, imbinez les têtes de brûleur dans une solution à base de détergent liquide doux et d'eau chaude pendant 20–30 minutes. Pour les taches les plus coriaces, utilisez un tampon à récurer en plastique ou une brosse à dents.

Si l'éclaboussure s'infiltré dans le tête du brûleur, lavez-la à l'eau et secouez-la pour retirer l'excès d'eau.

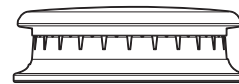
### Après nettoyage

Avant de replacer les composants du brûleur, secouez l'excès d'eau et séchez soigneusement.

### Pour replacer les composants du brûleur :

Veillez à réinstaller les composants du brûleur au même endroit.

1. Remplacez la tête du brûleur sur la base du brûleur, en veillant à ce que l'orifice de la tête soit correctement alignée sur l'électrode dans la base. C'est normal de trouver un petit espace entre la base et la tête.
2. Placez le chapeau du brûleur sur la tête. Veillez à ce que le chapeau soit encastré sur la tête du brûleur.



Chapeau de brûleur correctement encastré



Chapeau de brûleur incorrectement installé

## Déclencheur d'étincelles et Electrodes

L'électrode du système d'allumage électronique est placé à l'arrière de la base du brûleur. Lors du nettoyage de la table de cuisson, prenez soin de ne pas accrocher l'allumeur avec un chiffon doux. Vous risqueriez de l'abîmer.

Veillez à ne pas appuyer sur un bouton de commande pendant le nettoyage. L'allumeur pourrait dégager des étincelles.

Assurez-vous que les allumeurs en céramique blancs sur la table de cuisson sont secs et propres. Nettoyez la partie métallique de l'électrode à l'aide d'un chiffon doux ou une lime à ongles.

**Ne tentez pas d'enlever l'électrode de la table de cuisson.**

Nettoyez la partie métallique à l'aide d'une lime à ongles.



Ne nettoyez pas la partie en céramique blanche avec la lime à ongles.

## Grilles de Brûleur

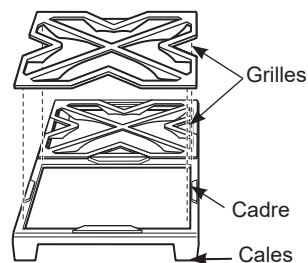
Nettoyez régulièrement les grilles de brûleur en fonte émaillée.

Les grilles peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Les cadres doivent être nettoyés à la main ou dans le lave-vaisselle.

Lavez-les à l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

Malgré leur robustesse, les grilles perdront progressivement de leur éclat, indépendamment de l'entretien. Ceci est dû à l'exposition permanente aux hautes températures.

Ne mettez pas un brûleur en marche pendant une période prolongée sans ustensiles sur la grille. La finition de la grille risque de s'effriter sans ustensiles pour absorber la chaleur.



Pour davantage de stabilité, les cadres possèdent des cales en caoutchouc sur chaque extrémité. Pendant le nettoyage et l'utilisation, prenez soin de ne pas abîmer ou d'accrocher les cales en caoutchouc.

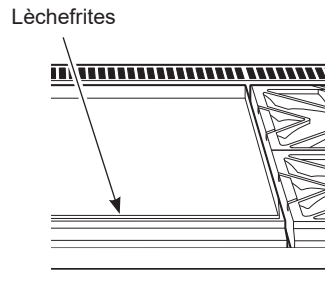
## Lèchefrites (sur certains modèles)

La graisse sur la grille et le gril se vidangera dans le dalot à graisse en fonte émaillée sur le devant de la table de cuisson. Une fois les lèchefrites refroidies, vous pouvez les démonter pour les nettoyer plus facilement.

Pour démonter le lèchefrite froide de la plaque chauffante, faites-le glisser vers l'avant et soulevez-le.

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans les lèchefrites afin d'éviter tout risque d'incendie. Nettoyez les lèchefrites dès qu'ils sont froids. Les lèchefrites peuvent être nettoyées à la main à l'eau savonneuse et chaude ou dans le lave-vaisselle. Essuyez tout déversement dans la cuve de la lèchefrite l'aide d'un chiffon doux.

Pour davantage de stabilité, les lèchefrites possèdent des cales en caoutchouc sur l'avant. Pendant le nettoyage et l'utilisation, prenez soin de ne pas abîmer ou d'accrocher les cales.



## Plaque Chauffante (sur certains modèles)

Éliminez soigneusement la graisse et les particules de nourriture de la plaque chauffante, avec une spatule en métal à bords carrés pendant qu'elle est encore chaude.

Essuyez la plaque à l'aide d'un chiffon sec, lourd, épais pour retirer les résidus restants et les particules de nourriture. Si la plaque est nettoyée avec autre chose, elle devra être reconditionnée.

N'aspergez d'eau froide pas la plaque chauffante. La plaque risquerait de se déformer ou se fissurer.

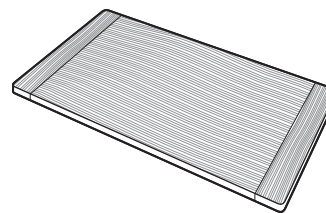
**REMARQUE :** Il est normal que le gril d'acier inoxydable se décolore et prenne une teinte jaune-brun après l'utilisation.

## Plaque à Trancher (sur certains modèles)

Lavez la plaque à trancher en bambou à l'eau chaude et au savon doux. Lavez-la parfois à l'huile minérale.




**Ne lavez pas la plaque à trancher dans le lave-vaisselle.**

**Accessoires optionnels**



# Trucs de dépannage ... Avant de prévoir une visite de réparation

Économisez du temps et de l'argent! Examinez d'abord les tableaux des pages suivantes, vous pourriez vous éviter une visite de réparation. Si une erreur survient dans le fonctionnement des commandes, un code d'anomalie clignotera sur l'afficheur. Notez le code d'anomalie et prévoyez une visite de réparation.

Problème	Cause Possible
<b>Les Brûleurs Ne S'allument Pas Ou De Manière Aléatoire</b>	<p>La fiche électrique n'est pas branchée dans une prise d'alimentation qui marche. Le gaz est coupé. Les éléments du brûleur ne sont pas correctement installés. Les trous des plaques d'ébullition ou des orifices des disques du brûleur sont bouchés Orifice bouché, ou brûleurs ou électrodes. Un fusible de votre domicile peut avoir sauté ou le disjoncteur a été déclenché.</p>
<b>Flammes De Brûleur Jaunes Ou Grandes</b>	<p>Les éléments du brûleur ne sont pas correctement installés.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p><b>A. Flammes jaunes :</b> Prévoyez une visite de réparation.  <b>B. Extrémités jaunes :</b> Normal pour du gaz propane (LP).  <b>C. Flammes bleu claire :</b> Normal pour du gaz naturel.</p> <p>Si les flammes du brûleur ressemblent à (A), prévoyez une visite de réparation. L'aspect normal des flammes devrait être (B) ou (C), selon le gaz.</p>
<b>Flammes De Brûleur Jaunes Ou Grandes</b>	<p>La table de cuisson est peut-être raccordée au mauvais type de carburant. Communiquez avec la personne qui a installé votre table de cuisson ou qui a procédé à la conversion.</p>
<b>Le Bouton De Commande Du Brûleur Est Bloqué</b>	<p>Lorsque le bouton est sur la position OFF, vous devez appuyer dessus avant de le tourner, et vous ne pouvez le tourner que dans le sens des aiguilles d'une montre. Si le bouton est placé sur une autre position, vous pouvez le tourner sans avoir à appuyer dessus.</p>
<b>Les flammes du brûleur présentent des vacillements orange</b>	<p>Poussières en suspension; humidificateur à vapeur froide; débris sur ou à l'intérieur du brûleur.</p>

# Garantie limitée de la table de cuisson électrique Café

## cafeappliances.com

Toute réparation en vertu de la garantie est réalisée dans nos Centres de réparation en usine, ou par un technicien en réparation autorisé. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site [cafeappliances.com/service](http://cafeappliances.com/service). Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle à portée de la main lors d'un appel de service.

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cela permet au technicien de l'atelier de réparation Café de diagnostiquer rapidement toute défaillance de votre électroménager et à Café d'améliorer la qualité de ses produits. Si vous ne souhaitez pas transmettre les données de votre appareil à Café, veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

Durant une période de	Café remplacera
Un an depuis la date d'achat d'origine	Une <b>défectuosité de toutes pièces</b> de la table de cuisson causée par un défaut de matériaux ou de fabrication. Durant cette <b>garantie limitée d'un an</b> , Café <b>assumera tous les frais</b> de main-d'œuvre et de service à domicile afférents au remplacement de la pièce défectueuse.

### Ce qui n'est pas couvert par Café :

- Les déplacements des techniciens à votre domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.
- Décoloration de la plaque chauffante ou des grilles du four.
- Cassure des grilles porcelaine émaillée ou des grilles du four.
- Remplacement des fusibles ou réenclenchement des disjoncteurs.
- Dommages indirects liés aux éventuels dysfonctionnements de cet appareil.
- Dommages liés au transport.
- Dommages liés à un accident, incendie, inondations, catastrophes naturelles.
- Défaillance ou dommage du produit s'il est maltraité, mal utilisé, utilisé à d'autres fins que l'usage prévu, ou utilisé commercialement.
- Installation, livraison et entretien inappropriés. Si vous rencontrez un problème d'installation, contactez votre revendeur ou installateur. Il vous incombe de fournir une alimentation de gaz, électrique, une ventilation adéquats et autres raccordements comme indiqué dans les consignes d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas accessible pour fournir le service requis.

### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de la présente garantie limitée. Toutes garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à un an ou à la plus courte période permise par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté pour usage domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé Café n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé Café pour faire réparer l'appareil. En Alaska, la garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie limitée vous accorde des droits particuliers, ces derniers pouvant s'accompagner d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

**Garant : GE Appliances, a Haier company**

Louisville, KY 40225

**Garant au Canada : MC Commercial**

Burlington, ON, L7R 5B6

**Prolongation de garantie :** Achetez un contrat d'entretien Café et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant toute la durée de votre garantie. Vous pouvez vous le procurer en tout temps sur

[cafeappliances.com/extended-warranty](http://cafeappliances.com/extended-warranty)

Le service après-vente Café sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie.

Agrafez ici votre reçu. Une preuve de l'achat original est requise pour l'accès à l'entretien et aux réparations en vertu de la garantie.

# Accessoires

---

## Vous êtes à la recherche d'autres articles?

Café propose une variété d'accessoires afin d'améliorer votre expérience de cuisson et d'entretien!

Reportez-vous à la page sur le Soutien au consommateur pour des renseignements sur notre site Web.

Les produits suivants et d'autres encore sont offerts :

### Pièces

---

Planche à trancher en bambou (sur certains modèles)

---

Plinthe

---

Protecteur de plaque chauffante (sur certains modèles)

---

Grille(s) de four extensible(s)

---

Barquette et grille

---

Grille de four profil bas

---

Sonde de température

---

Grille de Rôtissage

---

6 Brûleurs à Gaz

---

6 Brûleurs à Gaz Avec Plaque Chauffante

---

## Soutien au consommateur

---

### Site Web de Café

Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Visitez le site web de Café 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi y trouver d'autres formidables produits Café et tirer avantage de tous nos services d'assistance en ligne. Aux États-Unis : [cafeappliances.com](http://cafeappliances.com)  
Au Canada : [cafeappliances.ca](http://cafeappliances.ca)

---

### Enregistrez votre électroménager

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil. Aux États-Unis : [cafeappliances.com/register](http://cafeappliances.com/register)  
Au Canada : [cafeappliances.ca/registration](http://cafeappliances.ca/registration)

---

### Service de réparation

Un service de réparation expert Café se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.  
Aux États-Unis : [cafeappliances.com/service](http://cafeappliances.com/service) Au Canada : [cafeappliances.ca/service](http://cafeappliances.ca/service)

---

### Prolongation de garantie

Procurez-vous une prolongation de garantie Café et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Les services Café seront toujours disponibles après l'expiration de la garantie. Aux États-Unis : [cafeappliances.com/extended-warranty](http://cafeappliances.com/extended-warranty)  
Au Canada : [cafeappliances.ca/extended-warranty](http://cafeappliances.ca/extended-warranty)

---

### Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité au réseau sans fil (pour les modèles équipés de cette fonction), visitez notre site web au [cafeappliances.com/connect](http://cafeappliances.com/connect) Au Canada : [cafeappliances.ca/connect](http://cafeappliances.ca/connect)

---

### Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour. Aux États-Unis : [cafeappliances.com/parts](http://cafeappliances.com/parts)

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

Les consommateurs au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site web au [cafeappliances.com/parts](http://cafeappliances.com/parts)

---

### Communiquez avec nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de Café, communiquez avec nous depuis notre site web en fournissant tous les détails dont votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225  
[cafeappliances.com/contact](http://cafeappliances.com/contact)

Au Canada : Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3  
[cafeappliances.ca/contact](http://cafeappliances.ca/contact)



# C A F É

## Manual del Propietario

### Cocina profesional

36" y 48"

#### Contenido

<b>Información de Seguridad</b> .....	3	<b>Consejos para la Solución de Problemas</b> .....	13
<b>Uso de la Cocina</b>		<b>Garantía Limitada</b> .....	14
Funciones de la Superficie de Cocción .....	6	<b>Accesorios</b> .....	15
Controles de la Superficie de Cocción .....	7	<b>Soporte para el Consumidor</b> .....	16
Panel de control y perillas .....	8		
Cocción Sobre Superficie .....	8		
<b>Cuidado y Limpieza</b>			
Superficies .....	10		
Quemadores Apilados de Llama Dual .....	10		
Encendedor por Chispa y Electrodo .....	11		
Rejillas del Quemador .....	11		
Canaletas Para Grasa .....	12		
Plancha .....	12		
Tabla Para Cortar .....	12		

Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: \_\_\_\_\_

Serial No: \_\_\_\_\_

Los encontrará en una etiqueta ubicada detrás de la perilla del quemador izquierdo o en la parte inferior de la superficie de cocción.

## **GRACIAS POR HACER QUE CAFÉ SEA PARTE DE SU HOGAR.**

---

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

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

**C A F É**

---

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

## ⚠️ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

## ⚠️ ADVERTENCIA

Si la información de este manual no se sigue al pie de la letra, puede ocasionarse un incendio o una explosión, generando daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
  - No trate de encender ningún aparato.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en su edificio.
  - Inmediatamente llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y servicio técnico deben realizarlos un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

## ⚠️ ADVERTENCIA

### INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

## ⚠️ ADVERTENCIA

**NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono.**

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale la superficie de cocción y que esté adecuadamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo del servicio técnico deberá ser realizado únicamente por un instalador de superficies de cocción a gas calificado o por un técnico del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la superficie de cocción, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su superficie de cocción es enviada de fábrica configurada para uso con gas natural, pero puede ser convertida a gas propano (LP). Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas de la superficie de cocción y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la superficie de cocción en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.

**LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

## **▲ADVERTENCIA** INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (cont.)

- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la superficie de cocción o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la superficie de cocción antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite rayar o impactar las pantallas de vidrio. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la superficie de cocción. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la superficie de cocción opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la superficie de cocción.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que las manijas de las ollas toquen los quemadores de la superficie y las rejillas del quemador. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- Las superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen los quemadores, parrillas, y cualquier protector trasero o superficies de repisas altas.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones de seguridad mínima sobre la temperatura de la comida en [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov) y [fsis.usda.gov](http://fsis.usda.gov). Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- No permita que nadie se trepe, se pare ni se cuelgue sobre la superficie de cocción. De este modo se podrá dañar la misma, ocasionando daños graves o la muerte.
- Mantenga limpia la campana del ventilador y los filtros de grasa, a fin de mantener una buena ventilación y de evitar incendios con grasa. Apague el ventilador en caso de incendio o al “encender” intencionalmente licor u otras bebidas alcohólicas de alta graduación en la superficie de cocción. Si el extractor se encuentra en funcionamiento, podrá esparcir las llamas.

## **▲ADVERTENCIA** MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No guarde ni use materiales inflamables cerca de la superficie de cocción, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina.
- La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la superficie de cocción. La grasa de la superficie de cocción se podrá incendiar.

## **▲ADVERTENCIA** EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.

**LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

## ▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite al usar una sartén poco profunda y evite la cocción de comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al utilizar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de la superficie de cocción; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un recipiente deberá ser girada hacia el centro de la superficie de cocción, sin extender la misma sobre los quemadores cercanos.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos), asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir las rejillas o una parte de la superficie de cocción. Hacer esto podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de la base de la superficie de cocción, o un posible riesgo de incendio.

## ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

▲ **ADVERTENCIA** Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, y defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

Los hornos con limpieza automática pueden ocasionar exposiciones de bajo nivel a algunas de las sustancias de la Proposición 65, incluyendo monóxido de carbono, durante el ciclo de limpieza. La exposición a sustancias puede ser minimizada abriendo una ventana o usando un extractor o campana.

## Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

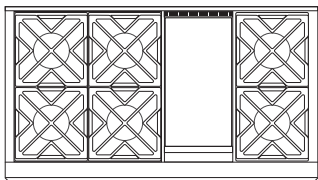
**NOTA:** El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

**LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

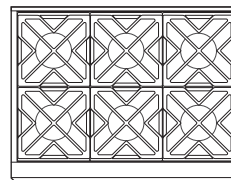
# Funciones de la Superficie de Cocción

## Información de Diseño

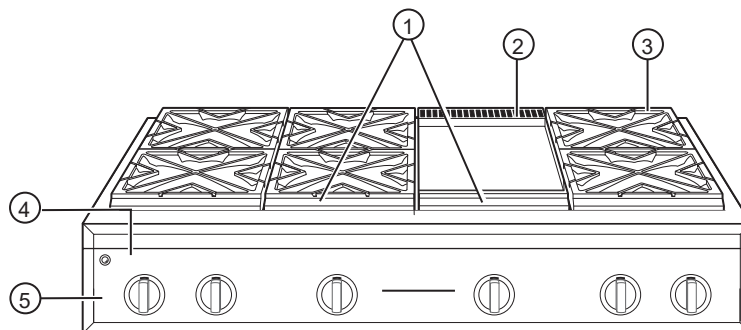
NOTA: No todas las características se encuentran en todos los modelos. La apariencia puede cambiar.



6 quemadores y plancha



6 quemadores a gas



	Índice de Características	Página
1	Canaletas Para Grasa	12
2	Plancha	12
3	Parrillas de los Quemadores de la Superficie de Cocción	11
4	Indicador de ubicación del quemador	—
5	Perilla de Control del Quemador	—

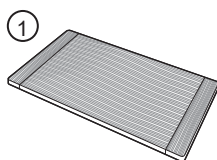
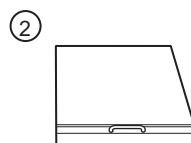


Tabla para cortar de bambú



Tapa de la Plancha

	Accesorios Opcionales	Página
1	Tabla para cortar de bambú	12
2	Tapa de la Plancha	—

# Controles de la Superficie de Cocción

## Encendido Electrónico y Reencendido Automático

La superficie de cocción está equipada con encendido electrónico, el cual elimina la necesidad de una luz de piloto continuo.

Los quemadores de esta superficie de cocción se volverán a encender automáticamente si la llama se apaga.

Todos los encendedores de quemadores de superficie chispearán y harán chasquidos cuando cualquier quemador se enciende. No toque ningún quemador cuando los encendedores se encuentran chasqueando.

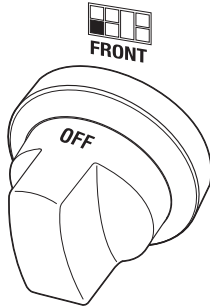
Ocasionalmente los quemadores pueden chasquear si un viento o corriente fuertes alejan la llama del sensor de llama del quemador.

**Si ocurriera un corte de energía**, usted puede encender los quemadores de la superficie de cocción con un fósforo. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador, luego gire la perilla a la posición LOW (baja). **Tenga mucho cuidado al encender los quemadores de esta manera.**

No trate de encender la parrilla o plancha durante un corte de energía. El gas que alimenta estos quemadores se cerrará automáticamente durante un corte de energía.

## Cómo Encender un Quemador de Superficie

Presione la perilla de control hacia adentro y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición **LITE (encender)**.



**Después de que se encienda el quemador**, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.

**Para apagar el quemador**, gire la perilla en sentido de las agujas del reloj, hasta el máximo, a la posición OFF.

- No haga funcionar el quemador durante un período prolongado sin recipientes de cocción sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse sin un recipiente que absorba el calor.

### ⚠ ADVERTENCIA

Los quemadores sólo deben ser usados cuando estén cubiertos por los utensilios. Las llamas de los quemadores que no estén cubiertas por el utensilio presentan un riesgo de incendio o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio. Si esto no se cumple, se podrán producir lesiones graves.

## Quemadores Apilados de Llama Dual

Todos los quemadores de la superficie de cocción cuentan con dos conjuntos de llamas apiladas una sobre la otra; los quemadores de llama dual tienen una llama inferior (fuego lento) y una llama superior (principal).

Cuando se enciende un quemador, la llama inferior siempre se encenderá y quedará prendida.

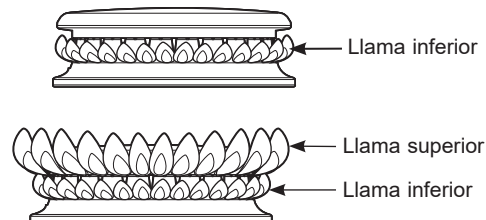
### Fuego lento:

El diseño de quemadores apilados brinda una gran cantidad de configuraciones de calor en la superficie de cocción para hervir a fuego lento. Dependiendo del tipo y cantidad de alimentos, y del tamaño del recipiente, la llama puede ajustarse a sus necesidades específicas. La configuración más baja utiliza sólo la llama más baja y puede mantener alimentos delicados a una temperatura segura de 140°F.

### Cocción:

Las configuraciones desde **LO (baja)** a **X-HI (extra alta)** utilizan las llamas altas y bajas. Utilice de **LO (baja)** a **HI (alta)** para cocción general. Utilice **HI (alta)** o **X-HI (extra alta)** para recipientes de un diámetro mayor.

**X-HI (extra alta)** y **HI (alta)** son configuraciones muy altas y se utilizan para dorar alimentos rápidamente y para hervir grandes cantidades de agua.



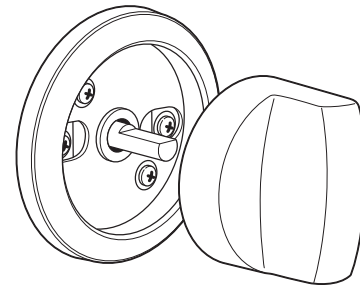
## Panel de control y perillas

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que todas las superficies se enfríen antes de limpiar cualquier parte de la superficie de cocción.

Limpie los derrames con un paño húmedo. Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa.

No utilice abrasivos de ninguna clase sobre el panel de control y las perillas.

Para una limpieza más sencilla, las perillas de control pueden quitarse. Para quitar una perilla, tire de la misma directamente del panel de control. Lave las perillas en agua caliente jabonosa, pero no las deje sumergidas.



**NOTA:** La mini-perilla no puede quitarse.



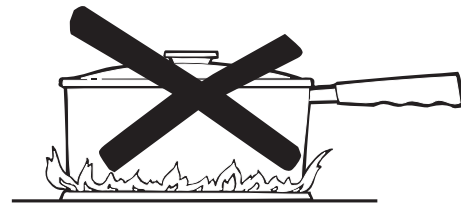
## Cocción Sobre Superficie

### Cómo Elegir el Tamaño de la Llama

Mire la llama, no la perilla, mientras reduce o incrementa el calor.

El tamaño de la llama del quemador a gas debe ajustarse al recipiente que esté usando.

**PARA UN MANEJO SEGURO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN, NUNCA DEJE QUE LAS LLAMAS SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LOS LADOS DE LOS RECIPIENTES.** Utilizar llamas de un tamaño mayor a la base de los recipientes no los calentará más rápido y podría resultar peligroso.



Para lograr estabilidad de la superficie, se recomienda un recipiente de cocción de un diámetro mínimo de 6". Utilice recipientes de una diámetro mayor en configuraciones de calor entre **HI (alta)** y **X-HI (extra alta)**.

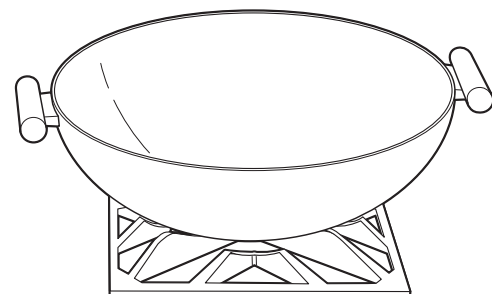
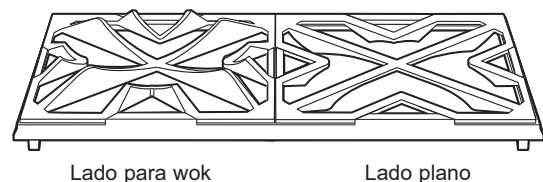
### Cocción en Wok

Las rejillas de los quemadores cuentan con un diseño único para poder cocinar en ambos lados. El lado plano se utiliza con recipientes de base plana (ollas grandes, cacerolas, sartenes y woks de base plana), mientras que el lado del wok se encuentra diseñado para sostener una variedad de woks de base redonda sin la necesidad de un anillo separado.

**Para un acceso sencillo, se recomienda el uso de un quemador frontal para la cocción con wok.**

Se recomienda el uso del quemador central del frente para la cocción con wok en superficies de cocción de 36" y 48" con 6 quemadores.

No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.





# Cocción Sobre Superficie (Cont.)

## Precauciones de seguridad y nivelación de la plancha (en algunos modelos)

### ⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de Incendio

- Tenga cuidado al cocinar comidas con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.
- Nunca coloque ni guarde un artículo en la plancha, incluso cuando no esté en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la plancha y provocar un incendio.
- Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén en OFF (Apagado).

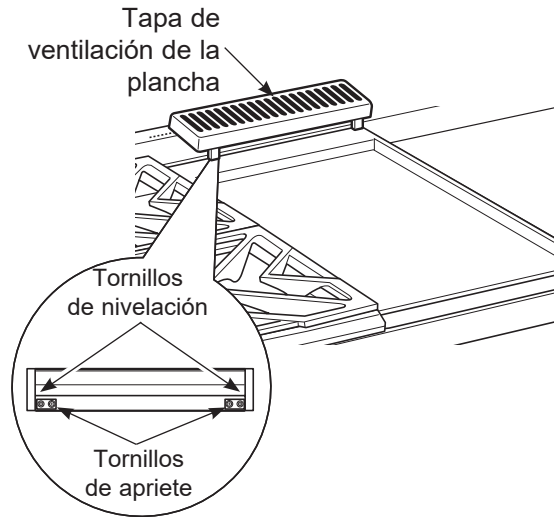
Quite la tapa de metal y la tabla para cortar antes de encender la plancha.

### La ensambladura de la plancha no debe quitarse para la limpieza.

Una vez que la unidad se encuentra en su posición, la plancha puede nivelarse. Quite la tapa de ventilación levantándola hacia arriba. Asegúrese de no rayar las superficies de acero inoxidable cercanas mientras quita la tapa de ventilación.

Los dos tornillos internos son tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. Afloje los dos tornillos antes de nivelar. **No quite estos dos tornillos.**

Los dos tornillos exteriores son tornillos de nivelación. **No quite estos dos tornillos.** Pueden girarse para nivelar la plancha o para brindar una inclinación hacia adelante para que las grasas y aceites se escurran de los alimentos que se están cocinando. Después de los primeros usos, usted podrá juzgar la inclinación que mejor se ajuste a los alimentos que está cocinando y a su preferencia personal.



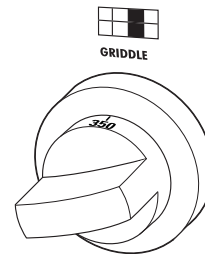
Después de nivelar la plancha, ajuste los tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. **Ajuste los tornillos a mano; no ajuste de más.**

## Cómo Usar la Plancha

Limpie la plancha completamente con agua caliente y jabón antes del primer uso y luego de usos subsiguientes. La superficie de la plancha es de acero inoxidable Tipo 304 altamente pulido y duradero, reforzado con una placa de aluminio para una distribución pareja del calor. Aplique una capa fina de aceite de cocina sobre la superficie de la plancha, a fin de evitar que la comida se pegue.

Para calentar la plancha, presione y gire la perilla de control hasta la configuración de temperatura deseada. La luz del engaste brillará para indicar que el control del termostato se encuentra en funcionamiento. La plancha es controlada por termostato y puede ser configurada para mantener cualquier temperatura entre 200°F y 450°F. Espere hasta que la plancha se precaliente durante 10 minutos antes de colocar comida en la misma.

**NOTA:** A diferencia de los quemadores de la superficie, los cuales usan encendido a chispa, la plancha usa un encendido por incandescencia (Glo-Bar). El gas fluye hasta el quemador de la plancha y el encendido se produce aproximadamente 45 segundos después de que la perilla de control es girada hasta la temperatura configurada.



Alimento	Configuración de temperatura
Panqueques	375°F
Hamburguesas	400°F
Tocino*	400°F
Queso asado	350°F
Huevos	275°F

\*NOTA: Coloque el tocino sobre una plancha fría. No la precaliente.

# Superficies

## Superficies de Acero Inoxidable

No utilice almohadillas de acero ya que rayan la superficie en forma permanente.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador de acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en dirección de la veta. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores de acero inoxidable, visite [cafeappliances.com](http://cafeappliances.com).

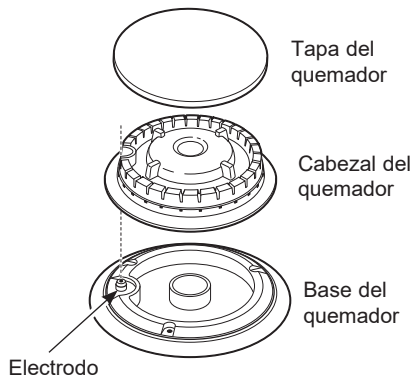
## Quemadores Apilados de Llama Dual

El quemador consta de tres partes: La base del quemador, el cabezal del quemador y la tapa del quemador. El cabezal y la tapa del quemador pueden quitarse a fin de facilitar la limpieza.

**⚠ PRECAUCIÓN** NO UTILICE EL QUEMADOR SIN TODAS LAS PIEZAS EN SU LUGAR.

Los quemadores de superficie debe limpiarse regularmente, en especial después de sufrir derrames, lo que podría obstruir las ranuras y orificios de los cabezales de los quemadores.

El electrodo se encuentra en la parte trasera de cada quemador. No intente desarmar o limpiar un quemador mientras otro se encuentre encendido. Puede provocarse una descarga eléctrica.



### Para quitar las piezas del quemador:

1. Gire todos los controles a **OFF (apagado)** antes de quitar piezas de los quemadores.
2. Cuando se enfríen, usted puede levantar las rejillas, las tapas y los cabezales del quemador para efectuar una limpieza más sencilla. No quite las bases de los quemadores.

**NOTA:** El modelo ZGP304 cuenta con 2 tamaños diferentes de quemadores. Asegúrese de reemplazar los quemadores en la misma ubicación.

### Limpieza

Quite todas las piezas del quemador sólo cuando estén frías. Lávelas en agua caliente jabonosa. Puede utilizarse una almohadilla plástica para quitar las partículas de comida quemada y pegada.

Para remover alimentos quemados y pegados, deje en remojo los cabezales de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20-30 minutos. Para manchas más rebeldes, utilice una almohadilla plástica o un cepillo de dientes.

Si el derrame ingresa a la ensambladura del cabezal del quemador, lávela bajo agua corriente y agítela para remover el exceso de agua.

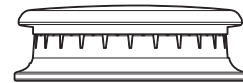
### Después de la limpieza

Después de reemplazar las piezas del quemador, agítelas para quitar el exceso de agua y luego séquelas bien.

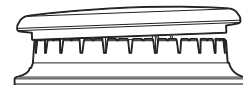
### Para reemplazar las piezas del quemador:

Asegúrese de que las piezas de los quemadores se coloquen en los lugares correctos.

1. Reemplace el cabezal del quemador sobre la base del quemador, verificando que el orificio del cabezal se encuentre bien alineado con el electrodo de la base. Un espacio pequeño entre la base y el cabezal resulta normal.
2. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal del quemador. Verifique que la tapa del quemador esté bien colocada sobre el cabezal del quemador.



Tapa del quemador bien colocada



Tapa del quemador mal colocada

# Encendedor por Chispa y Electrodos

El electrodo del sistema de encendido electrónico se encuentra ubicado en la parte trasera de la base del quemador. Al limpiar la superficie de cocción, tenga cuidado de no enganchar el encendedor con el paño de limpieza. El encendedor podría dañarse.

Tenga cuidado de no empujar la perilla de control hacia adentro mientras realiza la limpieza. Podría provocar el accionamiento del encendedor por chispa.

Asegúrese de que los encendedores cerámicos blancos de la superficie de cocción estén secos y limpios. Limpie la porción de metal del electrodo con un paño suave o una lija.

**No intente retirar el electrodo de la superficie de cocción.**

Limpie esta parte de metal con una lija.



No limpie esta parte de cerámica blanca con una lija.

## Rejillas del Quemador

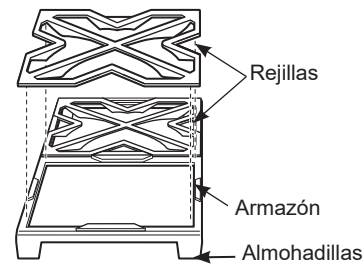
Las rejillas del quemador de hierro fundido esmaltado deben limpiarse regularmente.

Las rejillas pueden limpiarse en el lavaplatos. Los armazones deben limpiarse a mano o en el lavaplatos.

Lávalos en agua caliente jabonosa, enjuague y seque bien.

A pesar de ser resistentes, las rejillas gradualmente irán perdiendo el brillo, aunque les brinde el mayor cuidado. Esto se debe a su exposición continua a altas temperaturas.

No haga funcionar el quemador durante un período prolongado sin recipientes de cocción sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse sin un recipiente que absorba el calor.



Para estabilidad, los armazones cuentan con almohadillas de goma en cada esquina. Durante la limpieza y el uso, tenga cuidado de no dañar o enganchar las almohadillas de goma.

## Canaletas Para Grasa (en algunos modelos)

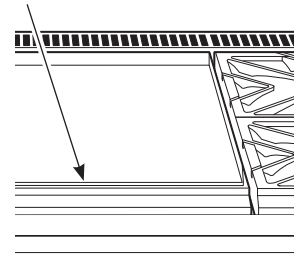
La grasa de la plancha y de la parrilla será drenada a la canaleta para grasa esmaltada de hierro fundido, ubicada en el frente de la superficie de cocción. Una vez que las canaletas se hayan enfriado, pueden quitarse para efectuar una limpieza más cómoda.

Para quitar la canaleta para grasa fría de la plancha, deslícela hacia el frente y levántela.

No permita la acumulación de grasa en las canaletas porque pueden generar un peligro de incendio. Limpie las canaletas para grasa tan pronto como se enfríen. Las canaletas para grasa pueden limpiarse a mano con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos. Limpie cualquier derrame del tazón de la canaleta con un paño suave.

Para lograr estabilidad, las canaletas cuentan con almohadillas de goma en la parte frontal. Tenga cuidado de no dañar las almohadillas cuando las quite para la limpieza.

Canaletas para grasa



## Plancha (en algunos modelos)

Quite bien la grasa y las partículas de comida de la plancha utilizando una espátula de metal de lados rectos, mientras todavía esté caliente.

Limpie la plancha con un paño seco, resistente y grueso para eliminar los residuos restantes y partículas de alimentos. Si la plancha se limpia con otro elemento que no sea un paño seco, resistente y grueso, ésta tendrá que volver a curarse.

Nunca llene la plancha caliente con agua fría. Esto podría quebrar o torcer la plancha.

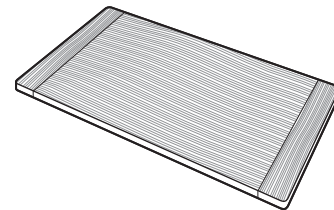
**NOTA:** Es normal que la plancha en acero inoxidable se ponga de color amarillo-café después del uso.

## Tabla Para Cortar (en algunos modelos)

Limpie la tabla para cortar de bambú con agua tibia y jabón suave. De vez en cuando límpiela con aceite mineral.




No lave la tabla para cortar en el lavaplatos.

### Accesorios Opcionales



## Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero lea las tablas de las siguientes páginas y quizás no necesite llamar al servicio técnico. Si ocurre un error en el funcionamiento del control, un código de error destellará en la pantalla. Registre el código de error y programe el servicio técnico.

Problema	Causa Posible
Los Quemadores No Se Enciende O Chispean En Forma Aleatoria	<p>El enchufe eléctrico no se encuentra enchufado a un tomacorriente cargado.</p> <p>El gas no está encendido.</p> <p>Las piezas de los quemadores no se volvieron a colocar correctamente.</p> <p>Los orificios de los anillos de fuego lento o las ranuras de los anillos del quemador se encuentran obstruidos.</p> <p>Orificio obstruido o quemadores o electrodos húmedos.</p> <p>Es posible que haya un fusible quemado en su hogar o que se haya desactivado el disyuntor.</p>
Las Llamas De Los Quemadores Son Amarillas O Tienen Puntas Amarillas	<p>Las piezas de los quemadores no se volvieron a colocar correctamente.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p><b>A. Llamas amarillas:</b> Programe el servicio técnico</p> <p><b>B. Puntas amarillas en los conos externos:</b> Normal para gas propano (LP).</p> <p><b>C. Llamas de azul claro:</b> Normal para gas natural.</p> <p>Si las llamas del quemador se parecen a (A), programe el servicio técnico. Las llamas normales de los quemadores deben ser como (B) o (C), dependiendo del tipo de gas.</p>
Las Llamas De Los Quemadores Son Muy Grandes O Amarillas	<p>Es posible que la superficie de cocción esté conectada a un tipo de combustible inadecuado. Comuníquese con la persona que instaló la superficie de cocción o que realizó la conversión.</p>
La Perilla De Control Del Quemador No Gira	<p>Cuando la perilla se encuentra en la posición OFF, debe presionarse hacia adentro antes de que pueda girarse, y sólo puede girarse en sentido contrario a las agujas del reloj. Cuando la perilla se encuentra en cualquier otra posición, ésta puede girarse en cualquier dirección sin presionarse hacia adentro.</p>
Las Llamas del Quemador poseen Parpadeos de Color Anaranjado	<p>Polvo en el aire, humidificador de vapor frío, desechos en o dentro del quemador.</p>

# Garantía limitada de la estufa eléctrica Café

## cafeappliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico de servicio autorizado. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en [cafeappliances.com/service](http://cafeappliances.com/service). Tenga listo el número de serie y número de modelo cuando programe el servicio.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de Café la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a Café a mejorar sus productos al brindarle a Café la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a Café, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a Café en el momento del servicio.

Por el Periodo de	Café reemplazará
<b>Un Año</b> Desde la fecha de la compra original	<b>Cualquier parte</b> de la superficie de cocción que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta <b>garantía limitada de un año</b> , Café también proveerá, <b>sin costo</b> , todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar la parte que presente defectos.

### Qué no cubrirá Café:

- Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Decoloración de la placa de la plancha o de las bandejas del horno.
- Saltado de las rejillas de esmalte de porcelana o de las bandejas del horno.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de los interruptores de circuito.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos de este aparato.
- Daños provocados después de la entrega.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Fallas del producto si se utiliza para un objetivo diferente del previsto o si se usa en forma comercial.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados. Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de suministrar adecuadas instalaciones eléctricas, de gas, de salida y otras conexiones como se describe en las Instrucciones de Instalación incluidas con el producto.
- Producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de Café, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de Café autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

**Garante: GE Appliances, a Haier company**

Louisville, KY 40225

**Garante en Canadá: MC Commercial**

Burlington, ON, L7R 5B6

**Garantías Extendidas:** Adquiera una garantía extendida de Café y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede acceder a la misma a través de Internet en cualquier momento en

[cafeappliances.com/extended-warranty](http://cafeappliances.com/extended-warranty)

Los Servicios para los Café aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

# Accesorios

---

## ¿Busca Algo Más?

¡Café ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Consulte la página de Apoyo al Consumidor para información sobre la página web.

Estos y otros productos están disponibles:

### Piezas

---

Tabla para cortar de bambú (en algunos modelos)

---

Placa de protección

---

Tapa de la Plancha (en algunos modelos)

---

Bandeja(s) del horno de extensión total

---

Bandeja del horno de bajo perfil

---

Asadera y rejilla de la asadera

---

Sonda de temperatura

---

Bandeja de rostizado

---

6 Quemadores a Gas

---

6 Quemadores a Gas con Plancha

---

# Soporte para el Consumidor

---

## Sitio Web de Café

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Café las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de Café y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.

En EE.UU.: [cafeappliances.com](http://cafeappliances.com) En Canadá: [cafeappliances.ca](http://cafeappliances.ca)

---

## Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

En EE.UU.: [cafeappliances.com/register](http://cafeappliances.com/register) En Canadá: [cafeappliances.ca/registration](http://cafeappliances.ca/registration)

---

## Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de Café está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: [cafeappliances.com/service](http://cafeappliances.com/service) En Canadá: [cafeappliances.ca/service](http://cafeappliances.ca/service)

---

## Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de Café y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de Café aún estarán allí cuando su garantía caduque. En EE.UU.: [cafeappliances.com/extended-warranty](http://cafeappliances.com/extended-warranty) En Canadá: [cafeappliances.ca/extended-warranty](http://cafeappliances.ca/extended-warranty)

---

## Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en [cafeappliances.com/connect](http://cafeappliances.com/connect) En Canadá: [cafeappliances.ca/connect](http://cafeappliances.ca/connect)

---

## Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: [cafeappliances.com/parts](http://cafeappliances.com/parts)

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

Los clientes de Canadá deberán consultar en las páginas amarillas el centro de servicios de Mabe más cercano; visite nuestro sitio web en [cafeappliances.com/parts](http://cafeappliances.com/parts)

---

## Contáctenos

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

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225  
[cafeappliances.com/contact](http://cafeappliances.com/contact)

En Canadá: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3  
[cafeappliances.ca/contact](http://cafeappliances.ca/contact)

---