

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN

# Owner's Manual



CAFÉ

## Owner's Manual

# Radiant Cooktop

Models: CEP9030 and CEP9036

## Contents


**Safety Information** . . . . . 3

**Using The Cooktop**

Cooktop Features . . . . . 5
Radiant Glass Cooktop . . . . . 6
Home Canning Tips . . . . . 6
Cookware for Radiant Glass Cooktop . . . . . 7
Element Cycling . . . . . 8
Operating the Cooking Elements . . . . . 8
Adjust Burner Size . . . . . 8
Turn Burner(s) Off . . . . . 9
Selecting Cooktop Settings . . . . . 9
How to Synchronize Left Elements . . . . . 9
Cooktop Lockout . . . . . 10
Kitchen Timer . . . . . 10
Hot Light Indicator . . . . . 10
WiFi Commissioning . . . . . 11
Bluetooth® Pairing . . . . . 11
Precision Cooking . . . . . 12
Custom Settings . . . . . 13
Griddle (optional accessory) . . . . . 14

**Care And Cleaning**

Cleaning the Glass Cooktop . . . . . 15

**Troubleshooting Tips** . . . . . 16

**Limited Warranty** . . . . . 18

**Accessories** . . . . . 19

**Consumer Support** . . . . . 20


Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label under the cooktop.

**English • Français • Español**

49-2001129 Rev. 4 09-26

## 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.

CAFÉ

# 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 GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this cooktop only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the cooktop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where the cooktop is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the cooktop.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children above the cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your cooktop for warming or heating the room.
- Do not touch surface elements. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface elements or areas nearby the surface elements; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

### ⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

**Failure to do so may result in fire or personal injury.**

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION
## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### ⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- In the event of a fire, do not use water or grease on 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-fitted lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or a foam-type fire extinguisher.
- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- 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 spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use the proper pan size - select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.

### ⚠WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If the glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use a ceramic cooktop cleaner and a non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label. **NOTE:** Sugary spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.

### PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

### 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.

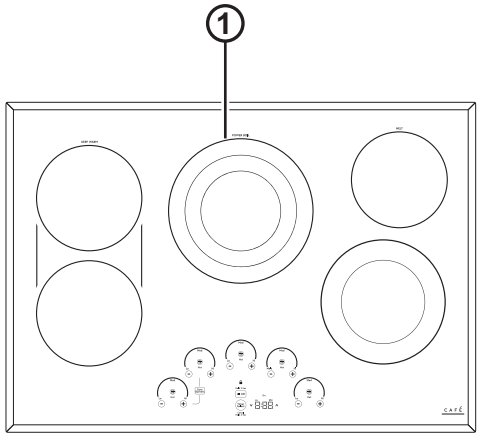
**NOTE:** The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Consider recycling options for your appliance packaging material.

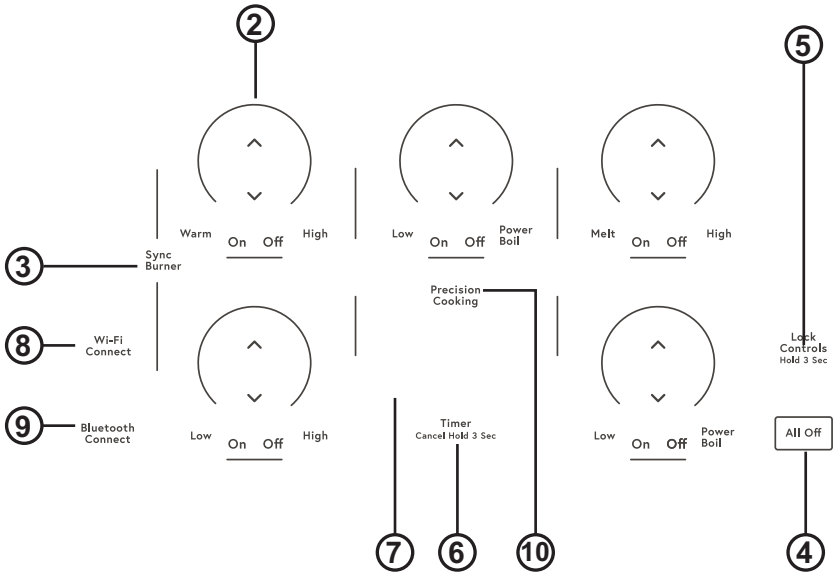
# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Cooktop Features

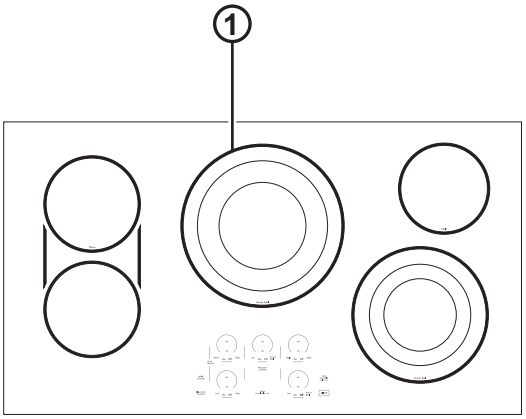
**Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.**



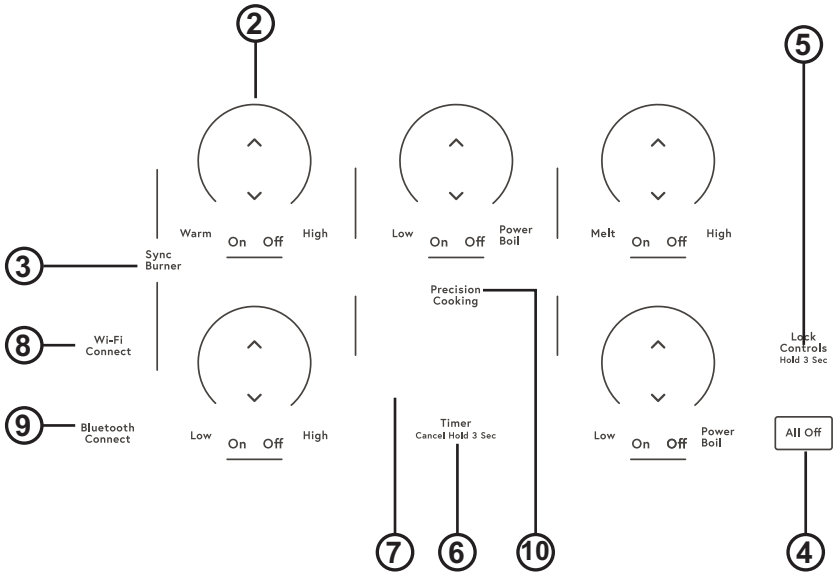

CEP9030 cooktop




User Interface Controls




CEP9036 cooktop




User Interface Controls

**1. Cooking Element(s):** See page 8.
**2. Power Level Arc:** See page 8.
**3. Sync Burners:** See page 9.
**4. All Off:** See page 9.
**5. Lock:** See page 10.
**6. Timer Select:** See page 10.
**7. Display:** See page 10.
**8. WiFi Connect:** See page 11.
**9. Bluetooth Connect:** See page 11.
**10. Precision Cooking:** See page 12.

# Radiant Glass Cooktop

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

**NOTE:** A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

**NOTE:** This cooktop has Rapid Response surface units. The cooktop will automatically heat up or cool down to the desired power level setting in the quickest time possible. While the surface units are on, you may not see them glow red during certain heat up or cool down conditions.

Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high. Always use caution when touching the cooktop.




Never cook directly on the glass. Always use cookware.




Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.




Do not slide cookware across the cooktop because it can scratch the glass—the glass is scratch-resistant, not scratch proof.

# Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

# Cookware for Radiant Glass Cooktop

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.

**NOTE:** Follow all cookware manufacturer's recommendations when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

## Recommended

### Stainless Steel

### Aluminum:
Heavy weight recommended

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

### Copper Bottom:
Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

### Enamel (painted) on Cast Iron:
Recommended if bottom of pan is coated

## Avoid/Not Recommended

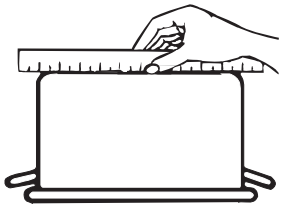
### Enamel (painted) on Steel:
Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

### Glass-ceramic:
Poor performance. Will scratch the surface.

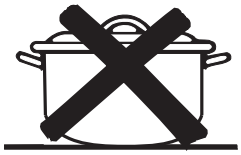
### Stoneware:
Poor performance. May scratch the surface.

### Cast Iron:
Not recommended—unless designed specifically for glass cooktops

Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.







Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

## For Best Results

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids. Wet pans and lids may stick to the surface when cool.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

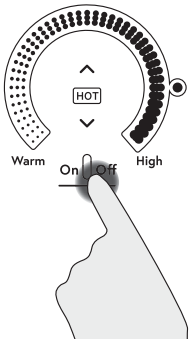
# Element Cycling

Surface elements will cycle on and off to maintain the temperature you have selected. All radiant surface elements have a temperature limiter that protects the glass cooktop from getting too hot, this is normal. The temperature limiter may cycle the elements off more frequently if:

- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off-center.
- There is no pan on the element.

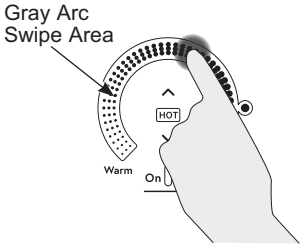
# Operating The Cooking Elements

Turn Burner(s) On: Touch and hold **On/Off** pad about half a second. A chime can be heard with each touch to any pad.

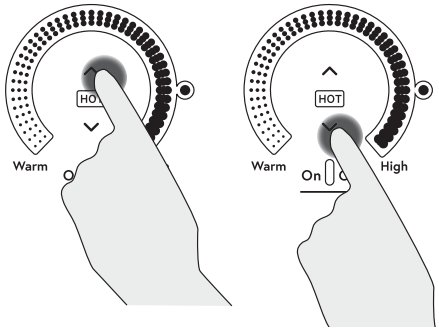



Power level can be selected in any of the following ways:

1. **<u>Swipe the gray arc</u>** to the desired power level.
2. Touch **Anywhere** along the gray arc, or;



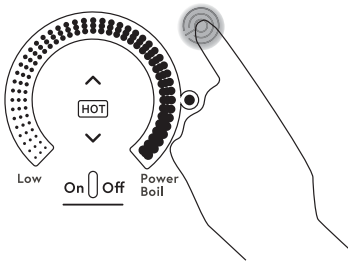

3. Touch **Λ** or **V** pads to adjust power level, or;



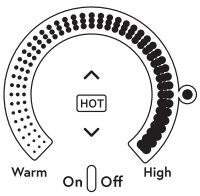

4. Shortcut to Hi: Immediately after turning unit on, touch the **Λ** pad, or;
5. Shortcut to Low: Immediately after turning unit on, touch the **V** pad.

# Adjust Burner Size

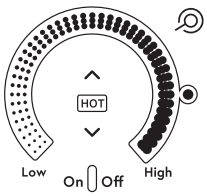
The burner ring size is adjustable on some elements. The ring size can be selected by pressing the burner ring graphic.



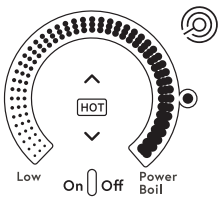

Single Surface Element




Dual Surface Element

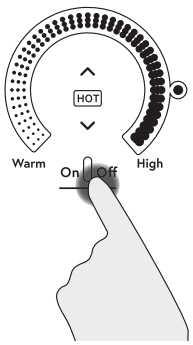


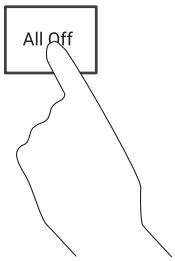

Tri-Ring Surface Element



# Turn Burner(s) Off

Touch **On/Off** pad for an individual burner or touch the **All Off** pad.



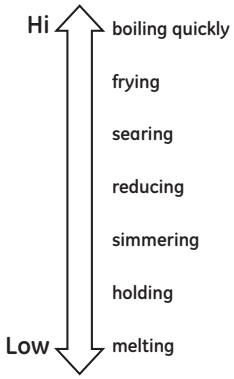

# Selecting Cooktop Settings

Choose the element/burner that is best fit to the cookware size. Each element/burner on your new cooktop has its own power levels ranging from low to high. Power level settings necessary for cooking will vary depending on the cookware being used, the type and quantity of food, and the desired outcome. In general use lower settings for melting, holding and simmering and use higher settings for heating quickly, searing and frying. When keeping foods warm confirm selected setting is sufficient to maintain food temperature above 140°F. Larger elements and elements marked “Keep Warm” are not recommended for melting.

Hi is the highest power level, designed for large quantity rapid cooking and boiling. Hi will operate for a maximum of 10 minutes. Hi may be repeated after the initial 10 minute cycle by pressing the **Λ** pad.

**⚠CAUTION** Do not place any cookware, utensils or leave excess water spills on control key pads. This may result in unresponsive touch pads and turning off the cooktop if present for several seconds.

**NOTE:** The warm setting may not glow bright red like the other heating operations.




# How To Synchronize Left Elements

## To Turn On

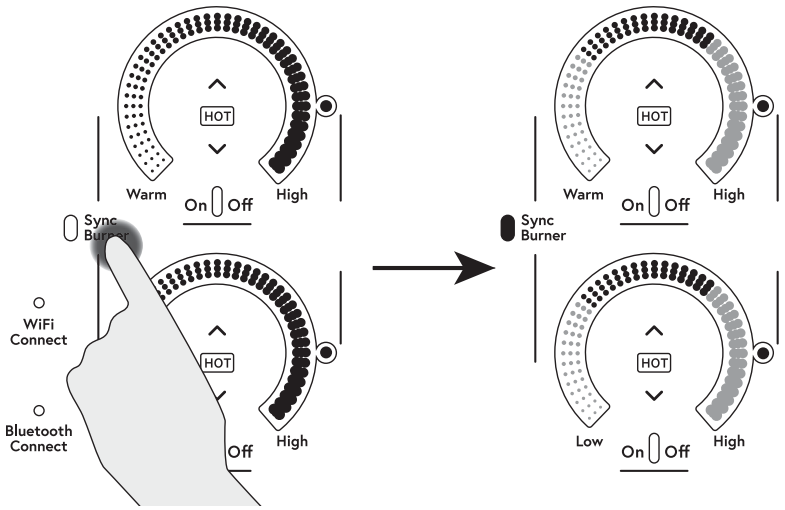
Hold the **Sync Burners** pad for about half a second to connect the two burners. Operate either element as described on page 8 to adjust power level.

## To Turn Off

1. Touch the **On/Off** pad on either burner to turn off the Sync Burners.

or

2. Touch the **Sync Burners** to turn both burners off.



# Cooktop Lockout

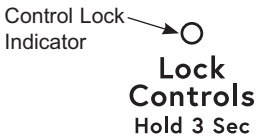
## Lock

Touch **Control Lock** pad for 3 seconds.

## Unlock

Touch **Control Lock** pad again for 3 seconds.

See Custom Settings section to activate Auto Lock feature.




Cooktop Lockout: locks operation of the controls

# Kitchen Timer

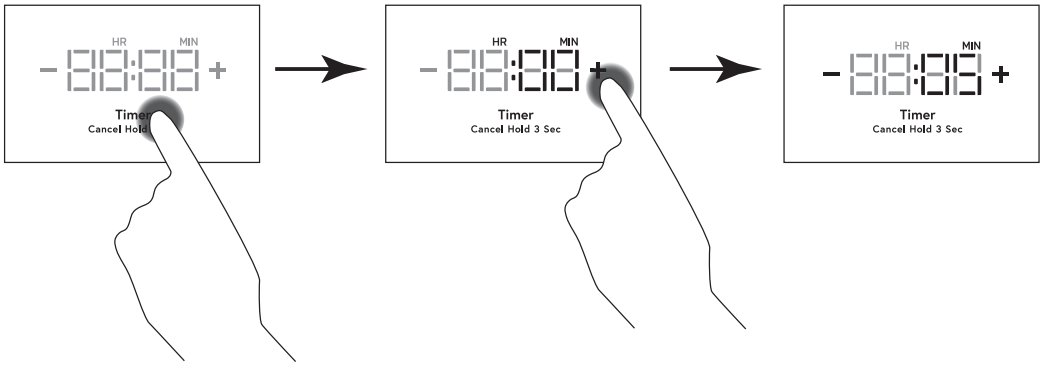
## To Turn On

Touch the **Timer Select** pad. Touch the **Λ** or **V** arrows to choose the desired number of minutes. Timer automatically starts 10 seconds after pad is touched, or if the **Timer Select** pad it touched. The “ON” LED will appear automatically when timer is set.

## To Turn Off

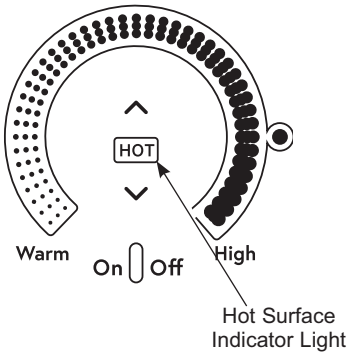
Press and release the Timer Select pad to cancel timer, or hold for 3 seconds. Alarm will sound continuously when time is up until user turns timer off.

**NOTE:** Use the kitchen timer to measure cooking time or as a reminder. The kitchen timer does not control the cooking elements. Timer turns off if there is no activity for 30 seconds.




# Hot Light Indicator

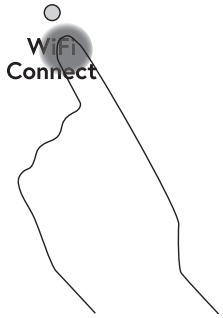
A hot surface indicator light (one for each cooking element) will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface has cooled to a temperature that is safe to touch.



# WiFi Commissioning

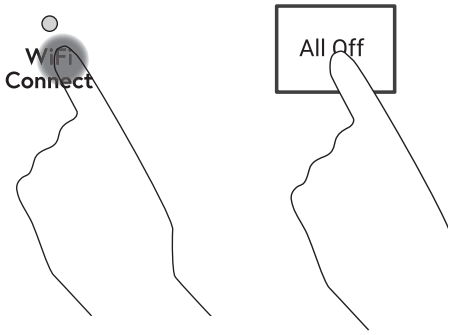
## Download the SmartHQ App

Press the WiFi Connect pad on your cooktop to begin pairing. On the SmartHQ App, select your appliance and follow the instructions to complete the pairing.




## Turning Off the WiFi

Press and hold the **WiFi Connect** and the **All Off** pads for 3 seconds to de-commission the WiFi.

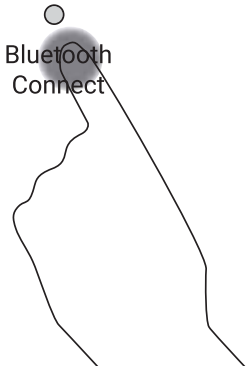



# Bluetooth® Pairing

## Pairing a Bluetooth® Device

Press the Bluetooth Connect pad on the cooktop. The cooktop will enter Pair mode. Tap cookware or press ChefConnect button on enabled microwave or hood device. When connected, the cooktop will display "**donE**".

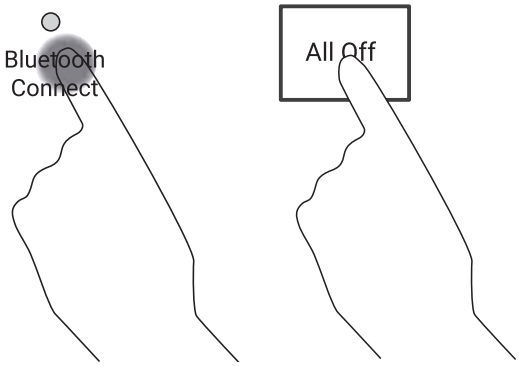
| Supported Devices | How to Initiate Pairing |
|---|---|
| Hestan Cue fry pan | Tap pan handle twice |
| Hestan Cue pot | Tap pot handle twice |




## Removing Bluetooth® Devices

Tap and hold the **Bluetooth Connect** and **All Off** pads for 3 seconds.

**NOTE:** Your unit cannot delete a single or specific device. All of your paired devices are cleared. Devices you wish to use must be paired again.

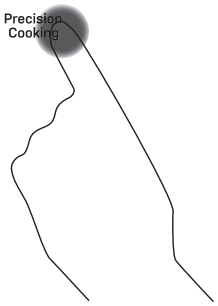


# Precision Cooking

The Precision Cooking feature allows precise temperature control of certain devices for improved results

## Initiating a Precision Cooking Mode

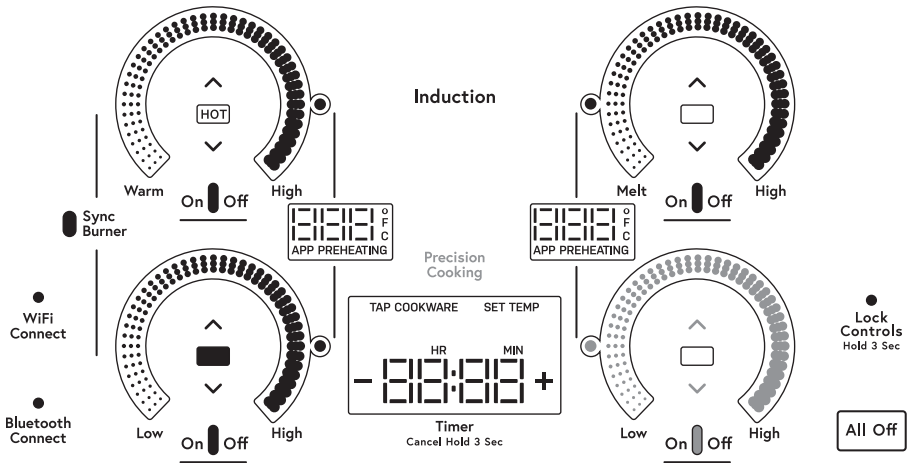
1. Press the **Power On/Off** pad on the desired element.
2. Tap **Precision Cooking** pad.




3. **TAP COOKWARE** legend will pulse. Activate cookware and ensure cookware is on desired element.




4. Precision Cooking Degrees legend will turn on. Use slider or **Λ** and **V** pads to adjust temperature.

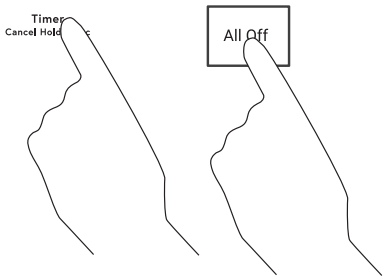



5. Cooktop will display target temperature and Preheating. When Preheating legend disappears, target temperature has been reached.

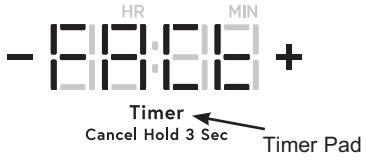


# Settings Menu

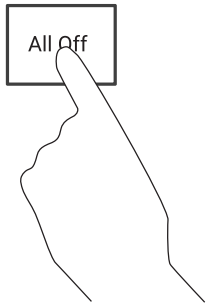
1. Press and hold **All Off** and **Timer** pads together for 3 seconds.




2. To navigate through the Settings Menu, use the **Λ** and **V** buttons on the Display. To select a menu, press the **Timer** pad.




3. To activate a Setting, press the **Timer** pad.
4. To exit Settings Menu, press and hold the **All Off** pad.




## Settings Menu Chart

| | Feature | Menu | Default | Options | Requirements |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Factory Settings | FACt rSt | no | YES | • "YES" : Clears customized settings and restores defaults<br>• "No" : exits out of the Factory reset menu and takes the user back to the main menu. |
| 2 | Control Lock | Loc | USEr | Auto | • "USEr" : Control lock shall have aas defined in Cooktop Control Lockout<br>• "Auto" :In addition to the standard lock behavior (Cooktop Control Lockout) the control shall also lock if no burner or timer has been active for 600 seconds as well as there has been no key press for 600 seconds. |
| 3 | LED Light Level | LEd | Hi | rEG<br>Lo | • Hi = 100% brightness<br>• rEG = 80% brightness<br>• Lo = 60% brightness |
| 4 | Button Volume | tUCh Snd | Hi | Lo<br>OFF | • "Hi" : All touch key sounds activated at 100%<br>• "Lo" : Touch key sound levels as defined in parametric (ideally 50% of high).<br>• "OFF" : All touch key sounds off.<br>• The sound settings shall not affect alarm tone output levels. |
| 5 | Timer Alarm Volume | tonE Snd | Hi | Lo | • "Hi" : The DAC level shall be defined in parametric. The product level expectation is to achieve 40dB @ 5 meters from cooktop. 65dB @ 1 meter from cooktop.<br>• "Lo" : The DAC level shall be defined in parametric. The product level expectation is to achieve 40dB @ 1 meter from cooktop. |
| 6 | Timer End Tone | End tonE | Cont | bEEP | • "Cont" " Timer tone plays continuously until the user acknowledges the timer and tone.<br>• "bEEP" : The timer end tone is played only once. |
| 7 | Temperature Units | dEG Unit | F | C | |

# Griddle (optional accessory)

## Using the Griddle

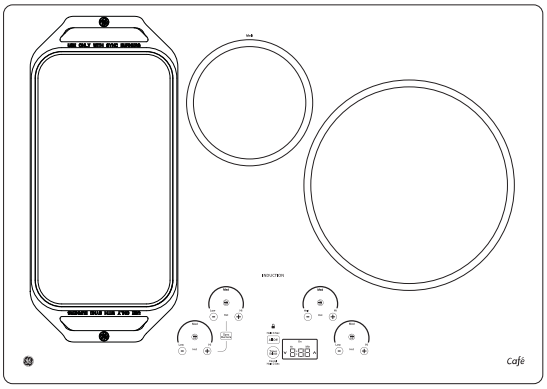
**⚠CAUTION Burn Hazard**

- **Griddle surfaces may be hot enough to cause burns during and after use. Place and remove the griddle when it is cool and all surface units are off. Use oven mitts if you will touch the griddle while hot. Failure to do so can result in burns.**
- **Place and remove the griddle only when griddle is cool and all surface burners are turned Off.**

Before using this cookware for the first time, wash it to make sure it is clean. Then season it lightly, rubbing cooking oil onto the cooking surface.

## How To Place The Griddle

**IMPORTANT:** Always place and use your griddle at the designated location on the cooktop.



**IMPORTANT NOTES:**

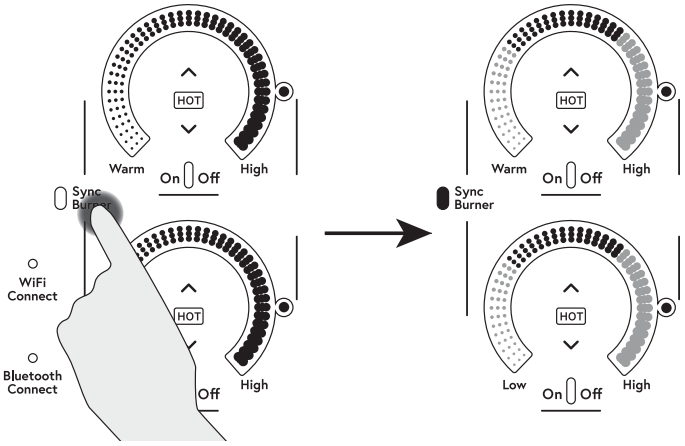
- Clean the griddle with a sponge and mild detergent in warm water. DO NOT use blue or green scrubbing pads or steel wool.
- Avoid cooking extremely greasy foods and be careful of grease spillover while cooking.
- Never place or store any items on the griddle, even when it is not in use. The griddle can become heated when using the surrounding surface units.
- Avoid using metal utensils with sharp points or rough edges, which might damage the griddle. Do not cut foods on the griddle.
- Do not use cookware as a storage container for food or oil. Permanent staining and/or craze lines could result.
- Your griddle will discolor over time with use.
- Do not clean the griddle in a self-cleaning oven.
- Always allow the cookware to cool before immersing in water.
- Do not overheat the griddle.

| Type of Food | Cook Setting |
|---|---|
| Warming Tortillas | Med-Lo |
| Pancakes | Med-Lo |
| Hamburgers | Med |
| Fried Eggs | Med-Lo |
| Breakfast Sausage Links | Med |
| Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese) | Med-Lo |

Griddle settings are intended to be a guideline and may need to be adjusted based on individual cooking preferences.

## Griddle Operation

To turn on the surface units for the entire griddle, use the Sync Burner control feature. Touch the **Sync Burner** pad and then adjust power level to desired setting as described on page 9.

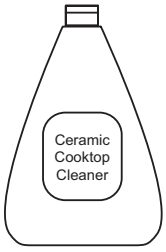


# Cleaning the Glass Cooktop

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Regular use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of a ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

**NOTE:** It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.



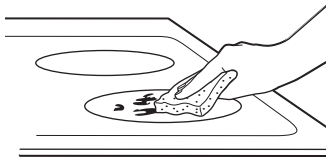

Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic cooktop cleaner.

For cleaning videos and instructions, scan the QR code with your device.

## Burned-On Residue

**NOTE:** DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

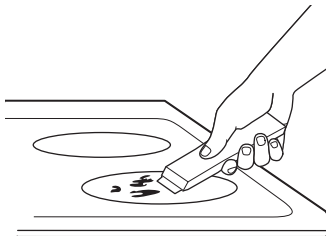
1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



Use a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

## Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a non-scratch cleaning pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



The ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under “Assistance / Accessories” section.

**NOTE:** Do not use a dull or nicked blade.

# Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

## Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

   These marks are removable using a ceramic cooktop cleaner with a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

   This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

**NOTE:** Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.

3. Be careful not to place aluminum baking sheets or aluminum frozen entrée containers on a hot cooktop surface. It will leave shiny dots or markings on the cooktop surface. These markings are permanent and cannot be cleaned off.

## Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface**. Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
   a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
   b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

**NOTE:** If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

# 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. Check out self-help videos and FAQ at **cafeappliances.com/support.**

| Problem | Possible Cause | What To Do |
|---|---|---|
| **Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow** | **Improper cookware being used.** | Use pans that are absolutely flat and match the diameter of the surface unit selected. |
| **Surface elements do not work properly** | **Cooktop controls improperly set.** | Check to be sure the correct control is set for the surface element you are using. |
| **Power arc ON indicator blinking** | **Λ, V or control lock pads have been touched before an element is turned on.** | See the Operating the Cooking Elements section. |
| **Scratches on cooktop glass surface** | **Incorrect cleaning methods being used.** | Use recommended cleaning procedures. See the Cleaning the glass cooktop section. |
| | **Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.** | To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms. |

# Troubleshooting Tips ... Before you schedule service



| Problem | Possible Cause | What To Do |
|---|---|---|
| **Areas of discoloration on the cooktop** | **Food spillovers not cleaned before next use.** | See the Cleaning the glass cooktop section. |
| | **Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.** | This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools. |
| **Plastic melted to the surface** | **Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.** | See the Glass surface – potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section. |
| **Pitting (or indentation) of the cooktop** | **Hot sugar mixture spilled on the cooktop.** | Call a qualified technician for replacement. |
| **Unresponsive keypad** | **Keypad is dirty.** | Clean the keypad. |
| | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | **Object, such as utensil or debris, is on the control interface.** | Remove object from control interface. |
| | **Liquid is on the control interface.** | Wipe control interface to remove liquid. |
| **Precision Cooking button beeps error tone when pressed one time** | **There is no precision cooking device paired, so you are unable to start a precision cooking mode.** | Connect a precision cooking device. |
| **Pan won't pair or activate when tapping handle** | **Tapping force is too light.** | Double tap the pan with firm taps (or knock) on the black plastic endcap. |
| | **Battery in pan is low or dead.** | Replace AAA battery, installing with positive end out of handle. |
| | **Using different pan hardware.** | Check that your pan has a black endcap that unscrews from the end of the handle. Pans with an oval module reading "Hestan Cue®" will not work with Café appliances. |
| **Experiencing performance or minor technical issues including seeing 20F or 100F as set temperature** | **Old unit or pan software.** | Connect your unit to the SmartHQ app and update unit software. Connect your unit and pan to the Hestan Smart Cooking app and update pan software. |
| **The unit cancelled my precision cooking mode** | **Battery in device is low or dead.** | Replace AAA battery in pan, or charge probe. |
| | **Old unit or pan software.** | Connect your unit to the SmartHQ app and update unit software. Connect your unit and pan to the Hestan Smart Cooking app and update pan software. |
| | **Your precision cooking device has gone out of range.** | This could indicate a problem with the device. If the problem persists, please contact the device manufacturer. |
| | **Your precision cooking device had a computation malfunction.** | |
| | **The unit lost communication with your precision cooking device.** | This could indicate a problem with the device or the unit. If the problem persists, please contact the device or unit manufacturer. |
| | **Some cooking techniques and set temperatures in combination may trigger a fault in the temperature sensing algorithm.** | Re-start the precision cooking mode and if problem persists under the same conditions but is not consistent in other use cases, contact the unit manufacturer. |
| **Unable to reach set temperature in Precision Cooking Mode** | **Boiling water or cooking liquid based foods at high temperatures will result in temperature stalls close to the set temperature.** | Use temperature settings for pan frying, sautéing, and searing when using Hestan Cue cookware or built-in conventional Precision Cooktop Sensor. The Precision Cooking Probe accessory can be used to control liquid temperatures between 100-200° F for slow cooking, simmering, and advanced cooking techniques like Sous Vide. |

LIMITED WARRANTY

# CAFÉ Electric Cooktop Limited Warranty

## cafeappliances.com

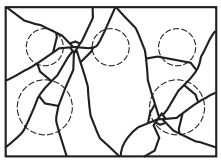
All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at **Bodewell.com/schedule-repair-service**. Please have your serial number and your model number available when scheduling service.

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

| For the period of | CAFÉ will replace |
|---|---|
| **One year** From the date of the original purchase | **Any part** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, CAFÉ will provide, **free of charge**, all labor and 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.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Cosmetic damage to the glass cooktop such as, but not limited to, chips, scratches, or baked on residue not reported within 90 days of installation.
- Damage to the glass cooktop due to impact or misuse. See example.



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

## 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.

**For US Customers:** 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

**IN CANADA (INCLUDING THE PROVINCE OF QUÉBEC):** This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada including Québec for home use within Canada including Québec. 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.

Some provinces including Québec 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 province to province including Québec. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office.



49-2001129 Rev. 4

# CAFÉ Electric Cooktop Limited Warranty

**FOR QUÉBEC CONSUMERS ONLY - NOTICE ON THE WARRANTY OF AVAILABILITY OF SPARE PARTS, REPAIR SERVICES AND INFORMATION NECESSARY FOR REPAIR OR MAINTENANCE (S. 39 OF THE CONSUMER PROTECTION ACT):** Please be advised that MC Commercial Inc. (“MC Commercial”) does not guarantee, within the meaning of section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c P-40.1, r. 3, the availability of replacement parts, repair services, or the information necessary for the maintenance or repair of goods manufactured, imported, advertised, or sold by MC Commercial.

Please note that MC Commercial Inc. continues to offer the manufacturer’s limited warranty as stated in the Owner’s Manual or Quick Guide, and that this limited warranty is distinct from the statutory warranty of availability provided for under section 39 of the Consumer Protection Act.

**Warrantor: MC Commercial Inc.,**
**Burlington, ON, L7L 6B2**

**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

**bodewellcareplan.com**

or call 866-884-5646 during normal business hours. CAFÉ Service will still be there after your warranty expires. In Canada: contact your local extended warranty provider.

# 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

| |
|---|
| Griddle |
| Stainless Steel Cleaner and Polisher |

# Consumer Support

**In the United States** – Visit us at **cafeappliances.com**

**In Canada** – Visit us at **cafeappliances.ca**

Find owner support information on our website**:**

- **Information**
- **Register the Appliance**
- **Schedule Service through Bodewell**
- **Purchase Parts, Accessories or Extended Warranties**
- **Connect your Appliance** – 800.220.6899

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

**In the United States -** General Manager, Customer Relations | Cafe Appliances | Appliance Park | Louisville, KY 40225

**In Canada** - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

**cafeappliances.com**

**cafeappliances.ca**

PFAS

© 2026 GE Appliances, a Haier company

Printed in the United States



49-2001129 Rev. 4

CAFÉ

## Manuel du propriétaire

# Radiante table de cuisson

Modèles : CEP9030 et CEP9036

### Table des matières


**Consignes de sécurité** . . . . . .3

**Utilisation de la table de cuisson**

Fonctions de la table de cuisson . . . . . .5
Table de cuisson en verre à éléments radiants. . . . . .6
Conseils pour la mise en conserve . . . . . .6
Batterie de cuisine pour table de cuisson en verre radiant. . . . . .7
Cycle de l'élément . . . . . .8
Fonctionnement des éléments de cuisson . . . . . .8
Réglage du brûleur . . . . . .8
Extinction d'un ou de plusieurs brûleurs . . . . . .9
Sélection des réglages de la table de cuisson . . . . . .9
Comment synchroniser les éléments de gauche. . . . . .9
Verrouillage de la table de cuisson . . . . . .10
Minuterie de cuisine. . . . . .10
Témoin lumineux de surface chaude. . . . . .10
Mise en service Wi-Fi. . . . . .11
Appariement Bluetooth®. . . . . .11
Cuisson de précision . . . . . .12
Réglages personnalisés. . . . . .13
Plaque chauffante (accessoire en option) . . . . . .14

**Entretien et nettoyage**

Nettoyage de la vitre de la table de cuisson . . . . . .15

**Trucs de dépannage** . . . . . .16

**Garantie limitée** . . . . . .18

**Accessoires** . . . . . .19

**Soutien au consommateur** . . . . . .20


Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série

N° de modèle_____

N° de série_____

Ils se trouvent sur une étiquette sous la table de cuisson.

49-2001129 Rev. 4 09-26

## 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.

CAFÉ

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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



**⚠AVERTISSEMENT** Veuillez 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 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cette table de cuisson uniquement aux fins auxquelles elle a été destinée et de la façon décrite dans le présent manuel d'utilisation.
- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et fixée au sol par un installeur qualifié, selon les instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ni de remplacer une pièce de votre table de cuisson, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer quelque réparation, débranchez la table de cuisson ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution électrique du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans la zone d'utilisation de la table de cuisson. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur la table de cuisson.
- **⚠ATTENTION** Ne rangez pas d'articles attrayants pour les enfants au-dessus de la table de cuisson; les enfants qui grimpent sur la table pour atteindre les articles risquent de se blesser gravement.
- Utilisez uniquement des poignées sèches ; l'utilisation de poignées humides ou mouillées pourrait entraîner des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une salle.
- Ne touchez pas aux éléments de surface. Même s'ils présentent une couleur foncée, ces éléments peuvent devenir chauds au point de brûler la peau. Durant et après l'utilisation, évitez de toucher aux éléments de surface et ne laissez pas de vêtements ni d'autres matières inflammables au contact ou à proximité de ces éléments chauffants; allouez d'abord suffisamment de temps pour leur refroidissement.
- En plus de la table de cuisson, les surfaces y faisant face peuvent aussi devenir très chaudes.
- Ne faites pas chauffer de contenants de nourriture fermés. La pression pourrait faire exploser le contenant et ainsi causer des blessures.
- Faites bien cuire la viande et la volaille à cœur ; la viande doit atteindre une température interne minimale de 71°C (160°F), la volaille, de 82°C (180°F). La cuisson à ces températures est normalement suffisante pour vous protéger des intoxications alimentaires.

### ⚠AVERTISSEMENT GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA TABLE DE CUISSON

**Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.**

- Ne rangez ni n'utilisez de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cette table de cuisson. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas s'accumuler la graisse de cuisson ou autres matières inflammables sur la table de cuisson ou à proximité de celui-ci. Cette graisse pourrait s'enflammer.

## 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 — TABLE DE CUISSON

- Dans l'éventualité d'un incendie, n'utilisez pas d'eau pour tenter d'éteindre un feu causé par de la graisse. N'empoignez jamais une poêle en feu. Éteignez les commandes (Off). Pour étouffer les flammes d'une poêle en feu sur un élément de surface, couvrez celle-ci complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre ou à mousse d'usages multiples.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance s'ils sont réglés à moyenne ou haute température. Les débordements par bouillonnement engendrent de la fumée et de l'écoulement de graisse qui peut prendre feu.
- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance en cours de friture. L'huile qui chauffe au-delà de son point d'ébullition peut prendre feu et enflammer les armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à matière grasse le plus souvent possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un renversement d'huile et l'inflammation, utilisez une quantité d'huile minimale lors d'une friture dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent une grande proportion de glace.
- Utilisez une poêle de taille appropriée — Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour couvrir la surface de l'élément chauffant. Autrement, une partie de l'élément de surface sera directement exposé, posant ainsi un risque d'inflammation des vêtements. Une bonne adaptation de l'ustensile à l'élément de surface améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'allumage de matières inflammables et de débordement, la poignée de l'ustensile doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se prolonger au-dessus des éléments de surface adjacents.

### ⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES ÉLÉMENTS RADIANTS

- Certains types de contenants en verre, vitrocéramique, grès ou vernis sont adaptés à cette table de cuisson. Les autres matériaux peuvent d'endommager à cause du changement brusque de température.
- Faites attention lors du contact avec la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson conservera la chaleur après l'extinction des commandes.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson endommagée. Advenant le bris de la table de cuisson en vitrocéramique, les solutions de nettoyage et les débordements pourraient pénétrer dans la table de cuisson et générer un risque de décharge électrique. Contactez sur le champ un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la vitre de la table de cuisson. La table de cuisson est susceptible d'être éraflée par les couteaux, les instruments pointus, les anneaux ou autres bijoux, et les rivets présents sur les vêtements.
- Ne mettez et ne rangez pas d'objets qui pourraient fondre ou prendre en feu sur la table de cuisson en vitrocéramique, et ce, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Ils pourraient prendre feu si la table de cuisson est activée accidentellement. De plus, la chaleur provenant de la table de cuisson ou de la ventilation du four pourrait avoir le même effet.
- Pour nettoyer la table de cuisson, utilisez le nettoyant pour table à cuisson en vitrocéramique et le tampon de nettoyage. Avant de procéder au nettoyage, attendez que la table de cuisson soit refroidie et que le témoin lumineux se soit éteint. Une éponge ou un chiffon humide sur une surface chaude risque de causer des blessures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques dans le cas d'une application sur une surface chaude. Lisez et respectez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes de nettoyage. **REMARQUE :** Les dégâts de matières sucrées constituent une exception. Il faut les gratter alors qu'ils sont encore chauds à l'aide de gants de cuisine et d'un grattoir. Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez la section sur le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique.

## MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Veuillez jeter ou recycler votre électroménager conformément aux règlements fédéraux ou locaux. Communiquez avec les instances locales pour en savoir plus sur la mise au rebut ou le recyclage de votre électroménager.

### 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 décoller 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.

Considérez les options de recyclage des matériaux d'emballage de votre électroménager.

# LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

# Fonctions de la table de cuisson

**Dans le présent manuel, les caractéristiques et leur apparence peuvent être différentes de celles de votre modèle.**

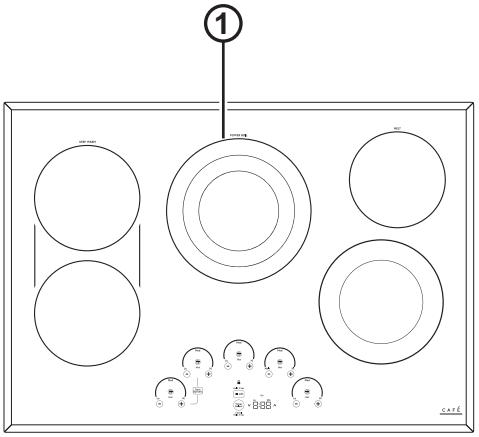
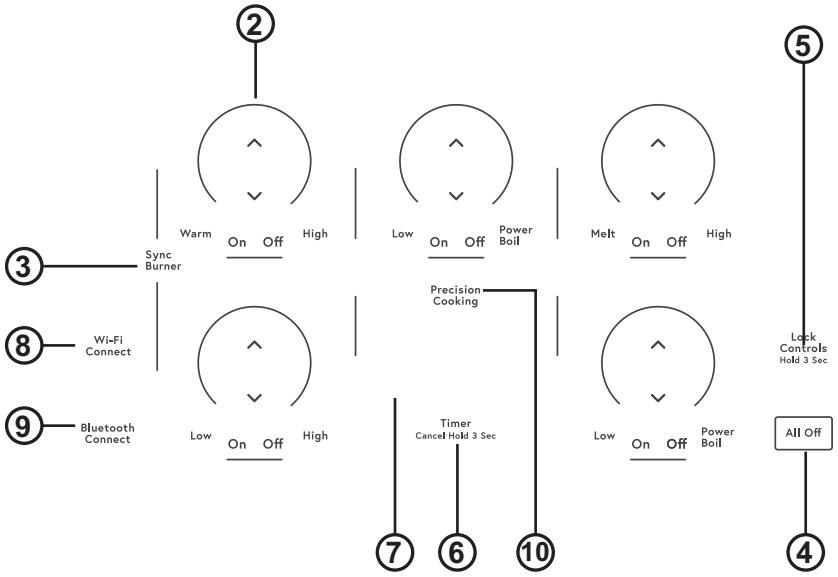



Table de cuisson CEP9030




Commandes de l'interface utilisateur

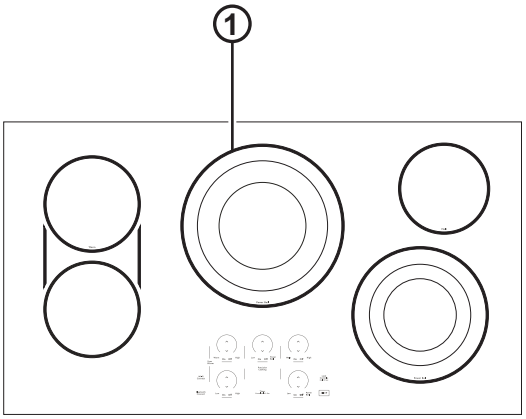
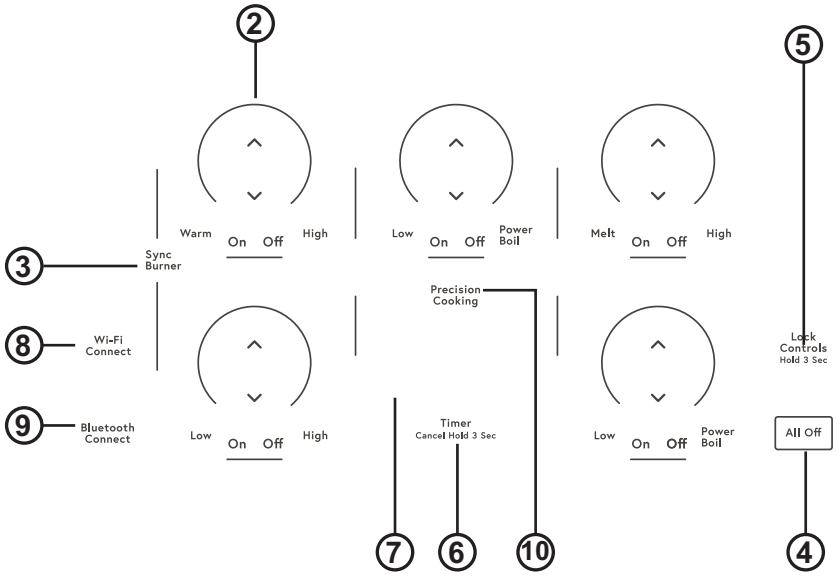



Table de cuisson CEP9036




Commandes de l'interface utilisateur

1. **Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) :** Voir la Figure 8.
2. **Power Level Arc (arc du niveau de puissance) :** Voir la Figure 8.
3. **Sync Burners (synchronisation des brûleurs) :** Voir la Figure 9.
4. **All Off (tous éteints) :** Voir la Figure 9.
5. **Lock (verrouillage) :** Voir la Figure 10.
6. **Timer Select (sélection de la minuterie) :** Voir la Figure 10.
7. **Display (affichage) :** Voir la Figure 10.
8. **WiFi Connect (Mise en service Wi-Fi) :** Voir la Figure 11.
9. **Bluetooth Connect (Appariement Bluetooth®) :** Voir la Figure 11.
10. **Precision Cooking (Cuisson de précision) :** Voir la Figure 12.

# Table de cuisson en verre à éléments radiants

La surface de cuisson radiante est dotée d'éléments chauffants situés sous la surface de cuisson en verre.

**REMARQUE :** Il est normal de sentir une légère odeur lorsque la surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Cette odeur est attribuable aux nouvelles pièces et aux matériaux isolants qui chauffent et disparaîtra rapidement.

**REMARQUE :** Les éléments de surface de la table de cuisson réagissent rapidement. Les éléments de la table de cuisson chaufferont ou se refroidiront le plus rapidement possible selon le niveau de réglage de puissance choisi.

La température de la table de cuisson augmente selon le nombre d'éléments en marche. La température sera élevée si 3 ou 4 éléments sont en marche. Soyez prudent toujours lorsque vous êtes en contact avec la table de cuisson.




Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la surface en verre. Utilisez toujours un ustensile de cuisson.




Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre de l'élément sur lequel vous effectuez la cuisson.




Ne faites jamais glisser d'ustensiles sur la surface de cuisson car vous risquez d'égratigner le verre. Bien qu'elle soit résistante, la surface en verre n'est pas à l'épreuve des égratignures.

# Conseils pour la mise en conserve

Placez le cuiseur sous pression au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

Pour éviter les brûlures causées par la vapeur ou la chaleur, soyez prudent lorsque vous faites des conserves.

Suivez des recettes et des procédures de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants comme Ball® et Kerr®, ainsi que du ministère de l'Agriculture.

Les cuiseurs à pression à fond plat sont recommandés. Les bains-marie à fond ondulé peuvent allonger le temps nécessaire pour que l'eau atteigne le point d'ébullition.

# Batterie de cuisine pour table de cuisson en verre radiant

Les renseignements qui suivent vous aideront à choisir un ustensile de cuisson offrant un bon rendement sur une surface de cuisson en verre.

**REMARQUE :** Observez toutes les recommandations du fabricant de l'ustensile de cuisson lorsque vous utilisez un type quelconque d'ustensiles sur la surface de cuisson en vitrocéramique.

## Recommandé

### Acier inoxydable

### Aluminum :
Épais – recommandé

Bonne conductivité. Sur la surface de cuisson, l'aluminium laisse parfois des résidus qui ressemblent à des égratignures. Ces résidus peuvent disparaître si la surface est nettoyée immédiatement. En raison de son point de fusion peu élevé, il n'est pas recommandé d'utiliser l'aluminium mince.

### Fond en cuivre :
Le cuivre laisse des résidus qui ressemblent à des égratignures. Vous pouvez les faire disparaître en nettoyant immédiatement la surface de cuisson. Cependant, évitez de faire chauffer ces ustensiles à vide. Le métal surchauffé peut adhérer à la surface de verre. Un ustensile dont le fond en cuivre a été surchauffé laisse un résidu qui tachera de façon permanente la surface de cuisson si vous ne faites pas disparaître le résidu immédiatement.

### Émail (peint) sur fonte :
Recommandé si le fond de l'ustensile est émaillé.

## Éviter / non recommandé

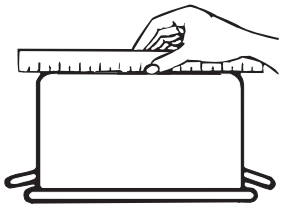
### Émail (peint) sur acier :
Si l'ustensile vide surchauffe, il pourrait causer des dommages permanents à la surface de cuisson en verre. L'émail vitrifié peut fondre et adhérer à la surface de cuisson en vitrocéramique.

### Vitrocéramique :
Rendement médiocre. Égratignera la surface de cuisson.

### Grès :
Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

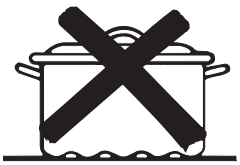
### Fonte :
Non recommandée—à moins que l'ustensile soit spécialement conçu pour les surfaces de cuisson en verre

Faible conductivité et absorption lente de la chaleur. Égratignera la surface de cuisson.



Vérifiez à l'aide d'une règle si le fond de votre ustensile est plat.







Il n'est pas recommandé d'utiliser un ustensile dont le fond est bombé, incurvé, ondulé ou déformé.

## Pour des résultats optimums

- Ne placez que des ustensiles de cuisson bien secs sur les éléments chauffants. Ne déposez pas de couvercles sur les éléments chauffants, particulièrement lorsqu'ls sont mouillés.
- N'utilisez pas de woks soutenus au moyen d'un anneau. Ces woks ne chauffent pas sur les éléments de la surface de cuisson en verre.
- Nous vous recommandons d'utiliser seulement un wok à fond plat. Vous trouverez ce type de wok chez votre détaillant local. Le fond du wok doit avoir le même diamètre que l'élément de surface pour permettre un bon contact.
- Certaines techniques de cuisson exigent un ustensile spécial, par exemple un autocuiseur, une friteuse, etc. Tous ces ustensiles doivent avoir un fond plat et être de dimensions appropriées.



Ne placez pas d'ustensiles de cuisson mouillés sur la surface de cuisson en verre.



N'utilisez pas sur la surface de cuisson en verre un wok soutenu par un anneau.



Utilisez un wok à fond plat sur la surface de cuisson en verre.

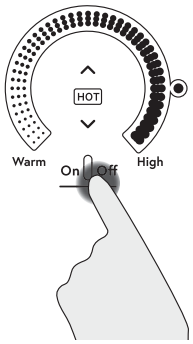
# Cycle de l'élément

Les éléments de surface chaufferont et s'éteindront afin de maintenir la température choisie. Tous les éléments radiants de surface sont équipés d'un limiteur de température afin d'éviter une température trop élevée de la table de cuisson. Ce cycle est normal. Le limiteur de température éteint les éléments plus souvent lorsque :

- La casserole se vide.
- Le fond de la casserole n'est pas plat.
- La casserole n'est pas centrée.
- S'il n'y a pas de casserole sur l'élément.

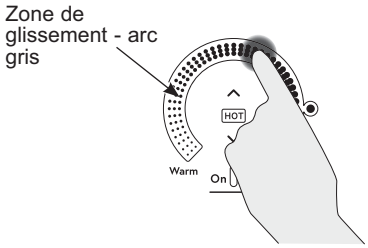
# Fonctionnement des éléments de cuisson

Mise en marche d'un ou de plusieurs brûleurs : Appuyez sur la touche **On/Off (marche/arrêt)** et maintenez-la enfoncée pendant environ une demie seconde. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous entendrez un son.

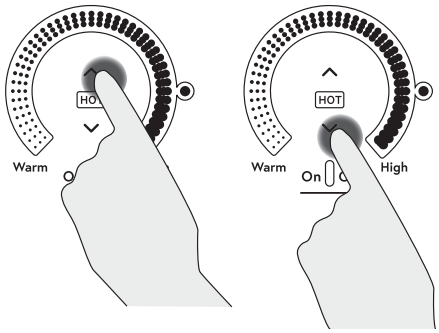



Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de n'importe laquelle des manières suivantes :

1. **<u>Réalisez un glissement sur l'arc gris</u>** jusqu'au niveau de puissance souhaité.
2. Appuyez sur **n'importe quel endroit** de l'arc gris, ou;



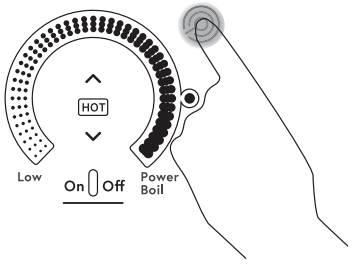

3. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur **Λ** ou **V**, ou;



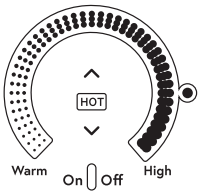

4. Raccourci pour le réglage Hi (chaleur élevée) : Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, appuyez sur la touche **Λ**, ou;
5. Raccourci pour le réglage Low (chaleur basse) : Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, appuyez sur **V**.

# Réglage du brûleur

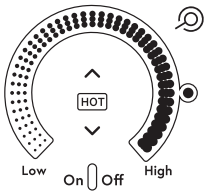
Certains éléments sont équipés d'arc de brûleur réglable. Appuyez sur l'image de l'arc du brûleur pour choisir sa dimension.



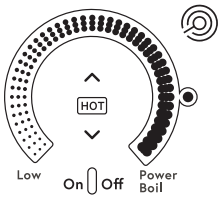

Élément de surface simple




Élément de surface double

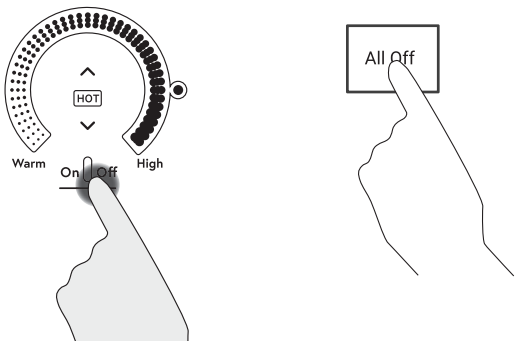



Élément de surface triple



# Extinction d’un ou de plusieurs brûleurs

Appuyez sur la touche **On/Off** pour éteindre un seul brûleur ou sur la touche **All Off** pour les éteindre tous.



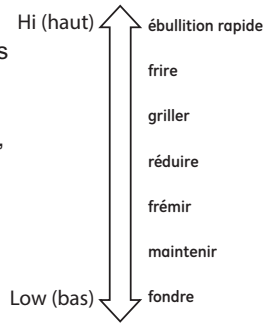

# Sélection des réglages de la table de cuisson

Choisissez l’élément/brûleur qui est le plus adéquat pour la taille de l’ustensile de cuisine. Chaque élément/brûleur de votre nouvelle table de cuisson possède son propre niveau de puissance variant d’une chaleur basse à élevée. Les réglages du niveau de puissance pour la cuisson varieront selon l’ustensile de cuisine utilisé, le type et la quantité des aliments, et le résultat souhaité. De façon générale, utilisez les réglages inférieurs pour faire fondre, maintenir la température ou faire mijoter, et utiliser les réglages supérieurs pour faire chauffer rapidement, griller et frire. Lorsque vous souhaitez maintenir des aliments chauds, assurez-vous que le réglage choisi est suffisant pour maintenir la température des aliments au-delà de 140 °F. Les éléments plus grands et ceux pour lesquels il est indiqué « Keep Warm » (garder chaud) ne sont pas recommandés pour faire fondre des aliments.

« Hi » correspond au niveau de puissance le plus élevé; il est conçu pour la cuisson rapide de grandes quantités et pour amener à ébullition. Le réglage « Hi » fonction pendant au maximum 10 minutes. Il est possible de répéter le réglage « Hi » après le cycle de 10 minutes initial en appuyant sur la touche **Λ**.

**⚠ATTENTION** Ne placez ni ustensile de cuisine ni casserole sur les touches de commande et n’y laissez aucune accumulation d’eau. Si une de ces situations dure plusieurs secondes, il y a risque de rendre les touches inopérantes et d’éteindre la table de cuisson.

**REMARQUE :** La fonction de maintien au chaud peut ne pas rougeoyer aussi visiblement que les autres fonctions de cuisson.




# Comment synchroniser les éléments de gauche

## Pour activer

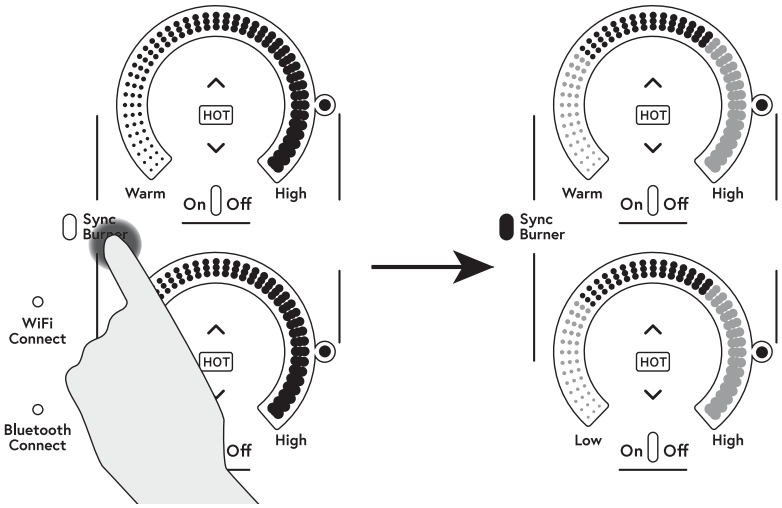
Maintenez la touche **Sync Burners** enfoncée pendant environ une demi-seconde pour brancher les deux brûleurs. Pour régler le niveau de puissance, utilisez l’un ou l’autre des éléments comme décrit à la page 8.

## Pour désactiver

1. Pour désactiver la synchronisation des brûleurs, appuyez sur la touche **On/Off** sur l’un ou l’autre des brûleurs.

ou

2. Pour désactiver les deux brûleurs, appuyez sur la touche **Sync Burners**.



# Verrouillage de la table de cuisson

## Verrouillage

Appuyez sur la touche de **verrouillage** pendant 3 secondes.

## Déverrouillage

Appuyez de nouveau sur la touche de **verrouillage** pendant 3 secondes.

Pour activer la fonction de verrouillage automatique, consultez la section Réglages personnalisés.




Verrouillage de la table de cuisson verrouillage des commandes

# Minuterie de cuisine

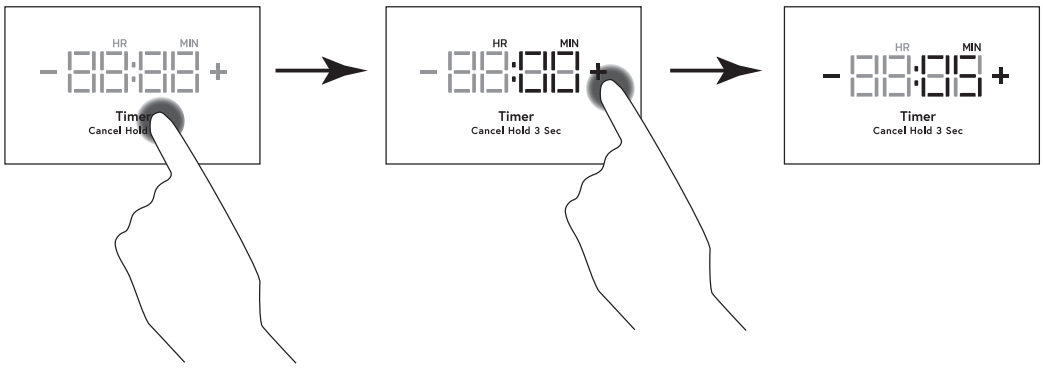
## Pour activer

Appuyez sur la touche **Timer Select**. Pour choisir le nombre de minutes souhaité, appuyez sur les flèches **Λ** ou **V**. La minuterie démarre automatiquement 10 secondes suivant l'appui sur la touche, ou si la touche Timer Select est appuyée. La DEL « ON » (activé) s'affichera automatiquement lorsque la minuterie est configurée.

## Pour désactiver

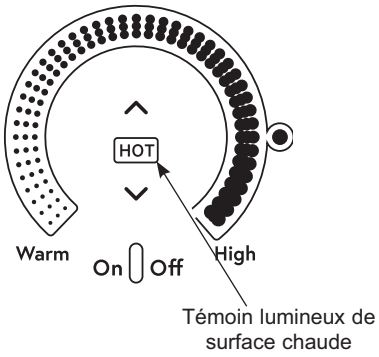
Appuyez brièvement sur la touche Timer Select pour annuler la minuterie, ou maintenez l'appui durant 3 secondes. L'alarme se fera entendre de façon continue lorsque le temps se sera écoulé, et ce, jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

**REMARQUE :** Utilisez la minuterie de cuisine pour mesurer le temps de cuisson ou comme rappel. La minuterie de cuisine ne contrôle pas les éléments de cuisson. La minuterie se désactive s'il n'y a aucune activité pendant plus de 30 secondes.




# Témoin lumineux de surface chaude

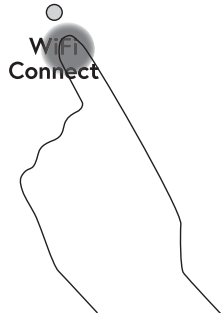
Un témoin lumineux de surface chaude (un pour chacun des éléments de cuisson) s'allume lorsque la surface en vitre est chaude et elle demeure chaude jusqu'à ce que la surface se soit refroidie à un point où il est sécuritaire d'y toucher.



# Mise en service WiFi

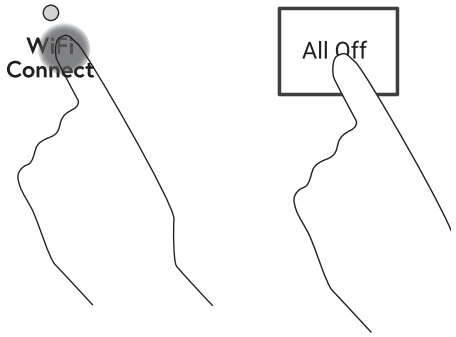
## Téléchargement de l'application SmartHQ

Appuyez sur la touche WiFi Connect de votre table de cuisson et commencez le jumelage. Dans l'application SmartHQ, sélectionnez votre appareil électroménager et suivez les instructions pour commencer le jumelage.




## Turning Off the WiFi

Maintenez les touches WiFi Connect et All Off (tout éteindre) enfoncées pendant 3 secondes pour désactiver le WiFi.

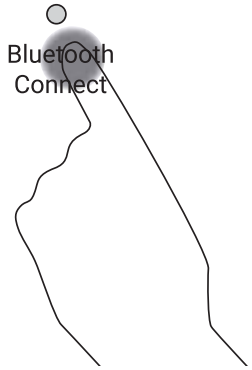



# Jumelage avec Bluetooth®

## Jumelage d'un dispositif Bluetooth®

Appuyez sur la touche Bluetooth Connect de la table de cuisson. La table de cuisson passera en mode Pair (jumelage). Appuyez sur la table de cuisson ou appuyez sur le bouton ChefConnect du micro-ondes ou de la hotte activée. Une fois connectée, la table de cuisson affichera « donE » (terminé).

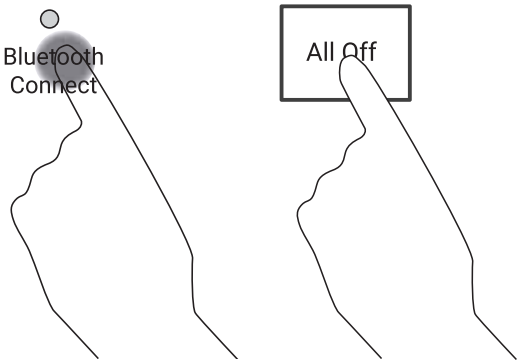
| Dispositifs compatibles | Comment commencer le jumelage |
|---|---|
| Poêle à frire Hestan Cue | Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile |
| Casserole Hestan Cue | Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile |




## Suppression des dispositifs Bluetooth®

Maintenez les touches Bluetooth Connect et All Off (tout éteindre) enfoncées pendant 3 secondes.

**REMARQUE :** Votre dispositif ne pourra pas effacer un périphérique unique ou spécifique. Tous vos appareils jumelés seront effacés. Les appareils que vous souhaitez utiliser devront être jumelés à nouveau.

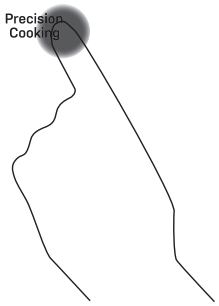


# Cuisson de précision

La fonction de cuisson de précision permet un contrôle précis de la température de certains ustensiles de cuisson afin de procurer de meilleurs résultats.

## Activation du mode de cuisson de précision

1. Appuyez sur la touche **On/off (Marche/arrêt)** de l'élément souhaité.

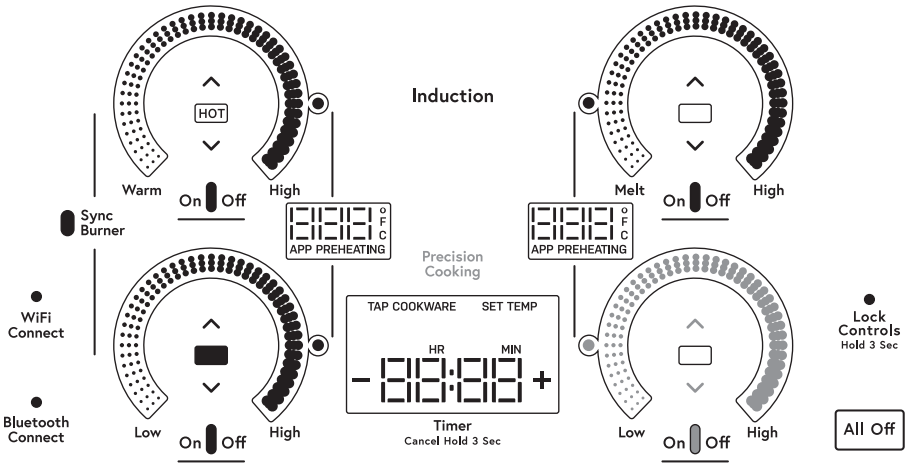



2. Appuyez sur la touche **Precision Cooking (cuisson de précision).**

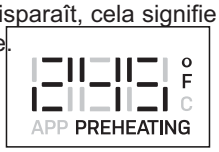



3. La légende **TAP COOKWARE (touchez l'ustensile de cuisine)** clignotera. Activez l'ustensile et assurez-vous qu'il est dans l'élément souhaité.

4. La légende Precision Cooking Degrees (degrés de cuisson de précision) s'allumera. Utilisez le curseur ou les touches Λ et – pour régler la température.

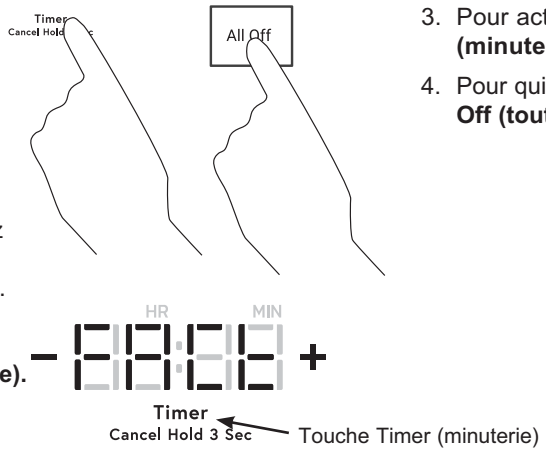



5. La table de cuisson affichera la température cible et le préchauffage. Lorsque la légende **Preheating (Préchauffage)** disparaît, cela signifie que la température cible a été atteinte.

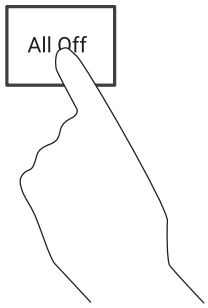


# Menu Fonctions

1. Appuyez et maintenez la touche **All Off (tout éteindre)** et Timer **(minuterie)** en même temps pendant 3 secondes.
2. Pour naviguer dans le menu Fonctions, utilisez les boutons Λ et V au-dessus de l'afficheur. Pour sélectionner un menu, appuyez sur la touche **Timer (minuterie).**




3. Pour activer un paramètre, appuyez sur la touche **Timer (minuterie)**.
4. Pour quitter le menu Fonctions, appuyez sur la touche **All Off (tout éteindre)**.




## Lorsque dans le menu Fonctions

| | Fonction | Menu | Défaut | Options | Exigences |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Paramètres d'usine | FACt rSt | no | YES | • « OUI »: Efface les paramètres personnalisés et redémarrez les paramètres par défaut.<br>• « Non » - Quitte le menu de réinitialisation d'usine, puis ramène l'utilisateur au menu principal. |
| 2 | Verrouillage de commande | Loc | USEr | Auto | • « USEr » (Utilisateur) : Le verrou de commande fonctionnera comme défini dans le verrouillage de commande de la table de cuisson<br>• « Auto » - En plus du comportement de verrouillage standard (Cooktop Control Lock), la commande sera également verrouillée si aucun brûleur ou minuterie n'a été activé pendant 600 minutes, ainsi que si aucune touche n'a été enfoncée pendant 600 secondes. |
| 3 | Intensité lumineuse de la DEL | LEd | Hi | rEG<br>Lo | • Hi (élevé) = 100 % de luminosité<br>• rEG (régulier) = 80 % de luminosité<br>• Lo (Faible) = 60 % de luminosité |
| 4 | Bouton de volume | touch Snd | Hi | Lo<br>OFF | • « Hi » : L'intensité sonore des touches tactiles est à 100 %<br>• « Lo » (Faible) : Niveaux de sons de touches tactiles tels que définis dans les fonctions (idéalement 50 % ou plus).<br>• « OFF » : Tous les sons de touches tactiles sont éteints.<br>• Les fonctions sonores ne changent pas les niveaux d'émission de tonalité d'alarme. |
| 5 | Volume d'alarme de la minuterie | tonE Snd | Hi | Lo | • « Hi »: Le niveau DNA sera défini dans les fonctions. L'attente sur le niveau du produit est qu'il atteigne 40dB à 5 mètres de la table de cuisson. 65dB à 1 mètre de la table de cuisson.<br>• « Lo » : Le niveau DNA sera défini dans les fonctions. L'attente sur le niveau du produit est qu'il atteigne 40dB à 1 mètre de la table de cuisson. |
| 6 | Tonalité finale de la minuterie | End tonE | Cont | bEEP | • Cont – La tonalité de la minuterie joue en continu jusqu'à ce que l'utilisateur reconnaisse la tonalité finale de la minuterie.<br>• « bEEP » : La tonalité finale de la minuterie n'est jouée qu'une seule fois. |
| 7 | Unités de température | dEG Unit | F | C | |

# Plaque chauffante (accessoire en option)

## Utilisation de la plaque chauffante

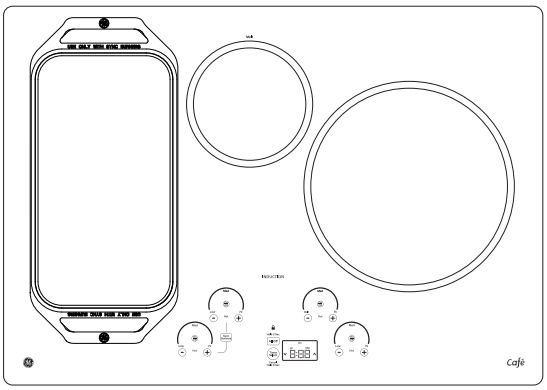
**⚠ATTENTION** **Risque de brûlure**

- **Il est possible que la surface de la plaque chauffante soit suffisamment chaude pour vous causer des brûlures pendant et après son utilisation. Mettez en place et retirez la plaque chauffante lorsqu'elle est froide et que tous les éléments de la surface sont désactivés. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher la plaque chauffante lorsqu'elle est chaude. Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler.**
- **Mettez en place et retirez la plaque chauffante uniquement lorsqu'elle est froide et que tous les brûleurs de la surface sont désactivés.**

Avant d'utiliser cet ustensile de cuisine pour la première fois, lavez-le pour vous assurer qu'il est propre. Puis, enduisez légèrement la surface de cuisson d'huile de cuisine.

### Comment positionner la plaque chauffante

**IMPORTANT :** Positionner et utilisez toujours votre plaque chauffante à l'emplacement désigné sur la table de cuisson.



**REMARQUES IMPORTANTES :**

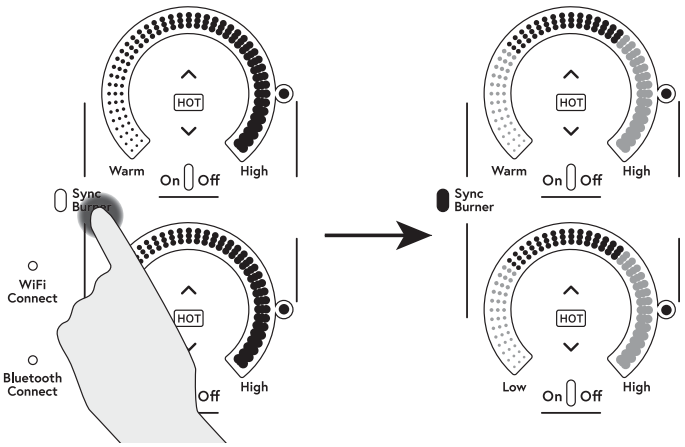
- Nettoyez la plaque chauffante avec une éponge et un détergent doux dans de l'eau chaude. N'utilisez PAS de tampon à récurer bleu ou vert ni de laine d'acier.
- Évitez de cuisiner des aliments très graisseux et prenez soin d'éviter les débordements de graisse pendant la cuisson.
- Ne mettez et ne rangez aucun objet sur la plaque chauffante, même lorsque vous ne l'utilisez pas. La plaque pourrait devenir chaude lors de l'utilisation des surfaces adjacentes.
- Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques munis d'une pointe acérée ou d'un bord irrégulier qui pourraient endommager la plaque chauffante. Ne coupez pas d'aliments sur la plaque chauffante.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine comme récipient de rangement pour l'huile des aliments. Il pourrait être taché de façon permanente et/ou des fissurations thermiques pourraient en résulter.
- Avec le temps et l'utilisation, la plaque chauffante se décolorera.
- Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans un four autonettoyant.
- Laissez toujours l'ustensile de cuisine se refroidir avant de l'immerger dans l'eau.
- Ne surchauffez pas la plaque chauffante.

| Type d'aliments | Selon le réglage de cuisson |
|---|---|
| Réchauffer des tortillas | Moyen-bas |
| Crêpes | Moyen-bas |
| Hamburger | Moyen |
| Œufs frits | Moyen-bas |
| Chapelet de saucisses déjeuners | Moyen |
| Sandwichs chauds (comme un grilled cheese) | Moyen-bas |

Les réglages de la plaque chauffante sont conçus comme ligne directrice et il est possible que vous deviez les adapter selon les préférences de cuisson de chacun.

### Utilisation de la plaque chauffante

Pour activer la surface pour la totalité de la plaque chauffante, utilisez la fonction Sync Burner. Appuyez sur la touche **Sync Burner** , puis ajustez le niveau de puissance selon le réglage souhaité, comme décrit à la page 9.

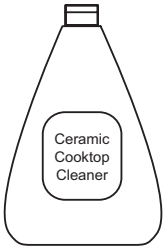


# Nettoyage de la vitre de la table de cuisson

Afin d'entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson, suivez les étapes suivantes :

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique. Cela contribue à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. L'utilisation régulière d'un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique aidera à conserver l'aspect neuf de celle-ci.
3. Secouez bien le nettoyant en crème. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique directement sur celle-ci.
4. Utilisez une serviette de papier ou une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
5. Utilisez un linge sec ou une serviette de papier pour retirer tous les résidus de nettoyage. Nul besoin de rincer.

**REMARQUE :** Il est très important de NE PAS chauffer la table de cuisson avant son nettoyage complet.



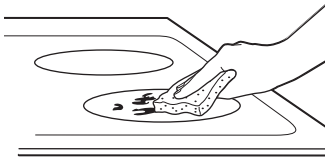

Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.

Pour les vidéos et les instructions de nettoyage, numérisez le code QR avec votre appareil intelligent.

## Résidus Calcinés

**REMARQUE :** Vous pouvez ENDOMMAGER la surface en vitrocéramique si vous utilisez des tampons à récurer différents de ceux recommandés.

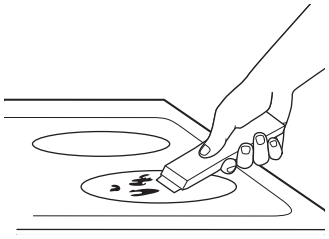
1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés.
3. À l'aide d'une éponge nettoyante antirayures pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone des résidus en appliquant une pression au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus selon le besoin.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus retirés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette de papier.



Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique

## Résidus Calcinés Difficiles À Enlever

1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à tranchant unique placé à 45° contre la surface et grattez la salissure. Il sera nécessaire d'appliquer une pression sur le grattoir pour retirer les résidus.
3. Après l'utilisation du grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés. Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour retirer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus retirés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette de papier.



On peut se procurer un grattoir pour table de cuisson en vitrocéramique et tous les produits recommandés dans nos Centres de pièces. Voyez les instructions dans la section « Assistance / Accessoires ».

**REMARQUE :**N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

# Nettoyage de la vitre de la table de cuisson (Suite)

## Traces De Métal Et Rayures

1. Veillez à ne pas glisser de marmites ni de casseroles en travers de la table de cuisson. Cela laisserait des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson.

   Il est possible de faire disparaître ces marques à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique.
2. Si par mégarde des marmites dotées d'un mince revêtement en aluminium ou en cuivre s'assèchent à la suite d'une ébullition, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson.

   On doit alors nettoyer la décoloration immédiatement avant de chauffer à nouveau car elle pourrait s'avérer permanente.

**REMARQUE :** Vérifiez que le dessous des casseroles ne présente pas de rugosité pouvant rayer la table de cuisson.

3. Ne placez pas des plaques de cuisson en aluminium ou des contenants d'aliments congelés en aluminium sur une surface de table de cuisson très chaude. Cela laisserait des taches ou des marques luisantes sur la surface de la table de cuisson. Ces marques sont permanentes et impossibles à nettoyer.

## Dommages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

Il faut apporter un soin particulier au nettoyage des substances chaudes afin de prévenir l'endommagement permanent de la surface en vitrocéramique. Les débordements de produits sucrés (tels que gelées, fudge, friandises, sirops) ou le plastique fondu peuvent piquer la surface de la table de cuisson (non couvert par la garantie) sauf s'ils sont nettoyés alors qu'ils sont toujours chauds. Un soin particulier doit être pris lors du nettoyage des substances chaudes.

Assurez-vous d'utiliser un grattoir avec lame de rasoir neuve.

N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

1. Éteignez toutes les éléments de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. Port de gants de four isolants :
   a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à tranchant unique pour retirer le débordement dans une zone froide de la table de cuisson.
   b. Nettoyez le débordement à l'aide de serviettes de papier.
3. Tout débordement résiduel doit être laissé tant que la surface de la table de cuisson n'est pas refroidie.
4. N'utilisez pas les éléments de surface de nouveau tant que tous les résidus n'ont pas été totalement retirés.

**REMARQUE :** Si la surface en vitrocéramique présente déjà des piqûres et des indentations, la table de cuisson en vitrocéramique doit être remplacée. Dans ce cas, l'intervention d'un technicien en réparation sera nécessaire.

# **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. Regardez les vidéos d'aide et la FAQ sur **cafeappliances.ca/support.**

| Problème | Cause possible | Que faire? |
|---|---|---|
| **Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou la cuisson est lente** | **Utilisation d'un récipient incorrect.** | Utilisez seulement des casseroles dont le fond est plat et adaptée à la dimension de l'élément de surface choisi. |
| **Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement** | **Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.** | Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement pour l'élément de surface utilisé. |
| **Témoin de l'arc du niveau de puissance clignotant** | **Les touches Λ, V ou de verrouillage ont été touchées avant la mise en marche de l'élément.** | Consultez le chapitre « Fonctionnement des éléments de cuisson ». |
| **Rayures sur la surface vitrée de la table de cuisson** | **Utilisation de mauvaises méthodes de nettoyage.** | Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson. |
| | **Utilisation d'un récipient avec des aspérités sur le fond ou présence de particules (sable ou sel) entre le récipient et la surface de la table de cuisson. Quelqu'un a fait glisser récipient à la surface de la table de cuisson.** | Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant utilisation et utilisez une batterie de cuisine avec des fonds lisses. |

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



| Problème | Cause possible | Que faire? |
|---|---|---|
| **Zones décolorées sur la table de cuisson** | **Des projections alimentaires n'ont pas été nettoyées avant l'utilisation suivante.** | Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson. |
| | **Surface chaude sur un modèle avec une vitre de table de cuisson légèrement colorée.** | C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est un phénomène temporaire qui disparaîtra lorsque la vitre refroidira. |
| **Plastique fondu sur la surface** | **La table de cuisson chaude est entrée en contact avec un plastique posé sur la table de cuisson chaude.** | Consultez la section Surface vitrée – possibilité d'un dommage définitif dans la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson. |
| **Trou (ou échancrure) dans la table de cuisson** | **Un mélange sucré chaud a été projeté sur la table de cuisson.** | Contactez un technicien qualifié pour un remplacement. |
| **Touches du clavier inopérantes** | **Le clavier est sale.** | Nettoyez le clavier. |
| | **Un fusible de votre domicile peut avoir grillé ou le disjoncteur a sauté.** | Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. |
| | **L'objet, tel qu'un ustensile ou des débris, est situé au-dessus de l'interface de contrôle.** | Supprimer l'objet de l'interface de contrôle |
| | **Le liquide est situé au-dessus de l'interface de commande** | Nettoyez l'interface de commande pour retirer le liquide. |
| **Le bouton Precision Cooking émet une tonalité d'erreur lorsqu'on le presse une fois** | **Des ustensiles de cuisson de précision ne sont pas appariés, de sorte qu'il est impossible d'activer le mode de cuisson de précision.** | Connectez un ustensile de cuisson de précision. |
| **Il est impossible d'apparier ou d'activer la casserole lorsque je tape la poignée** | **La tape n'est pas suffisamment forte.** | Tapez fermement la casserole deux fois (ou cognez) sur le capuchon d'extrémité en plastique noir. |
| | **La pile dans la casserole est faible ou épuisée.** | Remplacez la pile AAA en l'installant avec le pôle positif vers l'extérieur de la poignée. |
| | **Utilisation de pièces de casserole différentes.** | Vérifiez que la casserole est dotée d'un capuchon d'extrémité qui se dévisse de l'extrémité de la poignée. Les casseroles dotées d'un module ovale avec l'inscription« Hestan Cue® »ne sont pas compatibles avec les électroménagers Café. |
| **Problèmes techniques mineurs ou de rendement y compris lire une température de réglage de 20 °F ou 100 °F** | **Le logiciel de l'appareil ou de la casserole n'est pas à jour.** | Connectez votre appareil à l'application SmartHQ et mettez le logiciel à jour. Connectez votre appareil et la casserole à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel de la casserole. |
| **L'appareil a annulé le mode de cuisson de précision** | **La pile dans l'ustensile est faible ou épuisée.** | Remplacez la pile AAA dans la casserole, ou chargez la sonde. |
| | **Le logiciel de l'appareil ou de la casserole n'est pas à jour.** | Connectez votre appareil à l'application SmartHQ et mettez le logiciel à jour. Connectez votre appareil et la casserole à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel de la casserole. |
| | **Votre ustensile de cuisson de précision est devenu hors de portée.** | Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile. |
| | **Votre ustensile de cuisson de précision a eu un problème de calcul.** | |
| | **L'appareil a perdu la communication avec votre ustensile de cuisson de précision.** | Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile ou l'appareil. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile ou de l'appareil. |
| | **La combinaison de certaines techniques de cuisson et de réglages de température peuvent déclencher une anomalie de l'algorithme de mesure de la température.** | Redémarrez le mode de cuisson de précision et si le problème persiste dans les mêmes conditions et qu'il n'est pas constant dans les autres cas d'utilisation, contactez le fabricant de l'appareil. |
| **Impossible d'atteindre la température réglée en mode de cuisson de précision.** | **L'eau bouillante ou la cuisson d'aliments à base de liquide à des températures élevées entraînera une stabilisation de température proche de la température réglée.** | Utilisez les réglages de température pour la friture à la poêle, sauter et saisir lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine Hestan Cue ou un capteur de table de cuisson de précision conventionnel intégré. Le capteur de table de cuisson de précision peut être utilisé pour contrôler les températures du liquide entre 100 et 200 °F pour la cuisson lente, le mijotage et les techniques de cuisson avancées comme celle du sous vide. |

GARANTIE LIMITÉE

# Garantie limitée de la table de cuisson électrique CAFÉ

**cafeappliances.com**

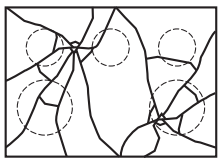
Toute réparation en vertu de la garantie est réalisée dans nos Centres de réparation en usine, ou par un technicien en réparation autorisé. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site **cafeappliances.ca/fr/support/contact-us**. Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle 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**<br>depuis la date d'achat d'origine | **Toute pièce** défectueuse en raison d'un vice de matière ou de fabrication. Durant cette **garantie limitée d'un an**, CAFÉ **assumera tous les frais** de main-d'œuvre et de service à domicile afférents au remplacement de la pièce défectueuse. |

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

- L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Une panne du produit suite à une utilisation abusive ou inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.
- Les dommages à la table de cuisson en verre causés par l'utilisation de nettoyants différents des crèmes et tampons nettoyants recommandés.
- Les dommages à la table de cuisson causés par des renversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui ne sont pas nettoyées selon les directives du manuel d'utilisation.
- Le remplacement des fusibles de votre résidence ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages indirects ou accidentels causés par des défaillances possibles de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.
- Les dommages cosmétiques à la table de cuisson en vitrocéramique tels que — mais pas seulement — écaillage, rayures ou résidus cuits qui ne sont pas rapportés sous 90 jours depuis l'installation.
- Les dommages à la table de cuisson causés par un impact ou un mauvais usage. Voyez l'exemple.



## 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 domestiqueaux 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

**AU CANADA (INCLUANT LA PROVINCE DE QUÉBEC) :** Cette garantie limitée s'étend à l'acheteur initial et à tous les propriétaires ultérieurs pour les produits achetés au Canada, y compris au Québec, et qui sont destinés à un usage domestique au Canada, y compris au Québec. Toutefois, si le produit se trouve dans une région où un réparateur agréé CAFÉ n'est pas disponible, vous pourriez être tenu de payer des frais de déplacement ou de vous rendre dans un centre de service agréé CAFÉ. Certains territoires, comme le Québec, interdisent l'exclusion ou la restriction des dommages collatéraux ou indirects. Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques ; vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une province à l'autre, y compris au Québec. Pour en savoir plus sur vos droits légaux, adressez-vous à votre bureau régional ou provincial de protection des consommateurs.

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.



49-2001129 Rev. 4

# Garantie limitée de la table de cuisson électrique CAFÉ

**À L'INTENTION DES CONSOMMATEURS QUÉBÉCOIS UNIQUEMENT - AVIS SUR LA GARANTIE DE DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE, DES SERVICES DE RÉPARATION ET DES RENSEIGNEMENTS NÉCESSAIRES À LA RÉPARATION OU À L'ENTRETIEN (ART. 39 DE LA LOI SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR):** Veuillez noter que MC Commercial Inc. (« MC Commercial ») ne garantit pas, au sens de l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, et des articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par MC Commercial.

Veuillez noter que MC Commercial Inc. continue d'offrir la garantie limitée du fabricant, telle qu'énoncée dans le manuel du propriétaire ou le guide rapide. Cette garantie limitée diffère de la garantie légale de disponibilité énoncée à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur.

**Garant : MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2**

**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

**electromenagersge.ca/achat-dune-garantie-prolongee**

ou en composant le 866-884-5646 durant les heures normales de bureau. Le service après-vente CAFÉ sera toujours disponible après l'expiration de votre 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

| |
|---|
| Plaque chauffante |
| Nettoyant et polisseur pour acier inoxydable |

# Soutien au consommateur

**Aux États-Unis** – Visitez-nous à **cafeappliances.com**

**Au Canada** – Visitez-nous à **cafeappliances.ca**

Trouvez des renseignements pour les propriétaires sur notre site Web **:**

- **Information**
- **Enregistrez l'appareil**
- **Planifiez un service**
- **Achetez des pièces, accessoires ou garanties prolongées**
- **Connectez votre appareil** – 800.220.6899

Si vous n'êtes pas satisfait du service, contactez-nous sur notre site Web en incluant tous les détails ainsi que votre numéro de téléphone, ou écrivez à **:**

**Aux États-Unis -** General Manager, Customer Relations | Cafe Appliances | Appliance Park | Louisville, KY 40225

**Au Canada** - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

**cafeappliances.com**

**cafeappliances.ca**

PFAS

© 2026 GE Appliances, a Haier company

Imprimé aux États-Unis



49-2001129 Rev. 4

CAFÉ

## Manual del Propietario

# Radiante Estufa

Modelos: CEP9030 y CEP9036

## Contenido


**Información de Seguridad** . . . . . .3

**Uso de la Placa de Cocción**

Funciones de la Placa de Cocción . . . . . .5
Estufa de Vidrio Radiante . . . . . .6
Consejos para Productos Enlatados en el Hogar . . . . . .6
Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante . .7
Ciclos de los Elementos. . . . . .8
Uso de los Elementos de Cocción. . . . . .8
Ajuste del Tamaño del Quemador . . . . . .8
Apague el Quemador(es). . . . . .9
Selección de las Configuraciones de la Placa de Cocción . . . . . .9
Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos . . . . . .9
Bloqueo de la Placa de Cocción . . . . . .10
Temporizador de la Cocina . . . . . .10
Indicador Luminoso de Calor . . . . . .10
Conexión Wi-Fi. . . . . .11
Emparejamiento a Través de Bluetooth®. . . . . .11
Cocción de Precisión . . . . . .12
Configuraciones Especiales. . . . . .13
Plancha (accesorio opcional). . . . . .14

**Cuidado y Limpieza**

Limpieza de la Placa de Cocción de Vidrio . . . . . .15

**Consejos para la Solución de Problemas** . . . . . .16

**Garantía Limitada** . . . . . .18

**Accesorios** . . . . . .19

**Soporte para el Consumidor** . . . . . .20


Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: _____

Serial No:_____

Los puede encontrar en la etiqueta que está debajo de la superficie de la estufa.

49-2001129 Rev. 4 09-26

## 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.

CAFÉ

# 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 INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use esta placa de cocción sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra de la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de la placa de cocción a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la placa de cocción o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde una placa de cocción esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de la placa de cocción.
- **⚠PRECAUCIÓN** No almacene elementos de interés para niños sobre la placa de cocción: los niños que se trepen a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use la placa de cocción para calentar la habitación.
- No toque los elementos de la superficie. Estas superficies pueden estar tan calientes como para quemar aunque estén de color oscuro. Durante y después de su uso, no las toque, ni permita que algún paño u otro material inflamable entre en contacto con los elementos de la superficie o con las áreas cercanas a los elementos de la superficie; deje suficiente tiempo para que se enfríen primero.
- Las zonas potencialmente calientes son la superficie de la estufa y las áreas al frente.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

### ⚠ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA PLACA DE COCCIÓN

**Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.**

- No almacene o utilice materiales inflamables cerca de la placa de cocción, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice la placa de cocción. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa sobre la placa de cocción puede encenderse.

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

### ⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- En caso de incendio, no utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija del recipiente debe girarse hacia el centro de la estufa sin sobrepasarse a ningún elemento de superficie cercano.

### ⚠ADVERTENCIA SEGURIDAD SOBRE LA ESTUFA RADIANTE

- Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámico, cerámico, objetos de barro u otros recipientes de vidrio son aptos para su uso en la estufa; otros se pueden romper debido al cambio brusco de temperatura.
- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado (Off).
- No cocine en una cocina rota. Si la cocina sufre roturas, los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas, creando riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede sufrir rayones con artículos tales como cuchillos, instrumentos puntiagudos, anillos u otras joyas y abrojos de vestimentas.
- No coloque ni guarde artículos que se puedan derretir o incendiar en la placa de cocción, incluso cuando no esté siendo usada. Si la cocina es encendida de forma involuntaria, dichos artículos se podrán incendiar. El calor de la placa de cocción o de la ventilación del horno, luego de que fue apagado, también pueden hacer que dichos artículos se incendien.
- Use el Limpiador para Placas de Cocción de cerámica y la Almohadilla de Limpieza para limpiar la placa de cocción. Antes de realizar la limpieza, espere hasta que la placa de cocción se enfríe y que la luz indicadora se apague. Una esponja o tela mojada sobre una superficie caliente puede causa quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza. **NOTA:** Los derrames de productos azucarados son una excepción. Se deben eliminar raspando mientras aún están calientes, utilizando un guante para horno o una espátula. Para acceder a instrucciones detalladas, consulte la sección de limpieza de la placa de cocción de vidrio.

### FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

### 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.

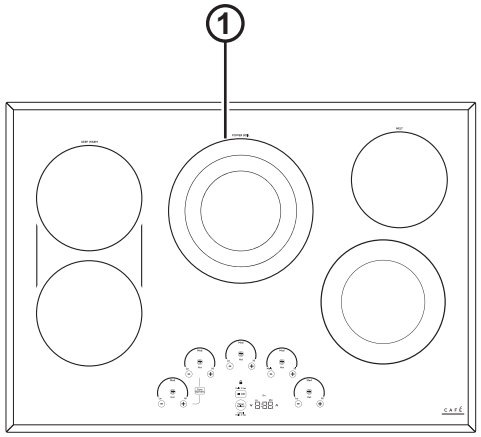
**NOTA:** El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

Tenga en cuenta las opciones de reciclaje del material de embalaje de su electrodoméstico.

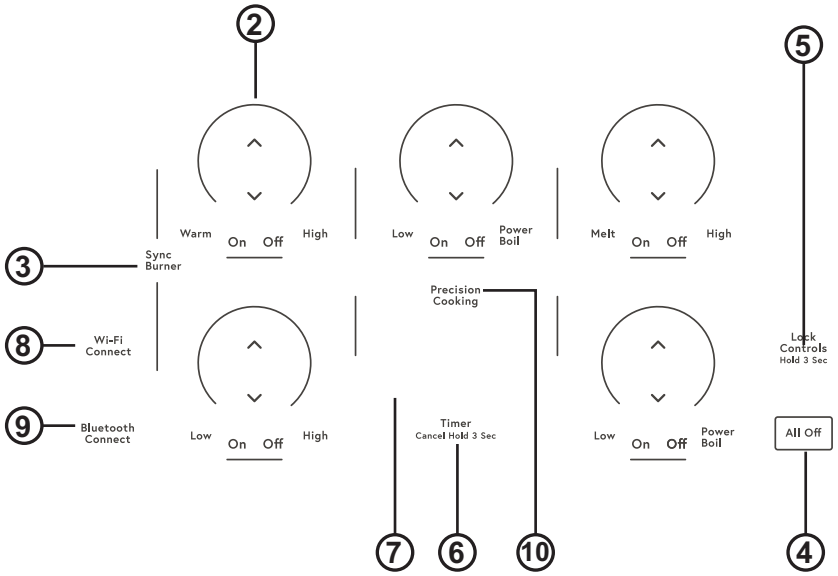
# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# Funciones de la Placa de Cocción

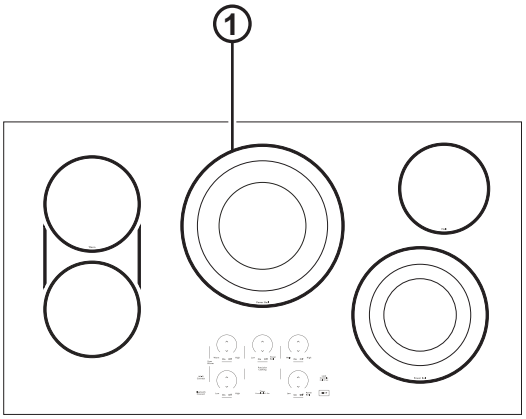
**Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.**



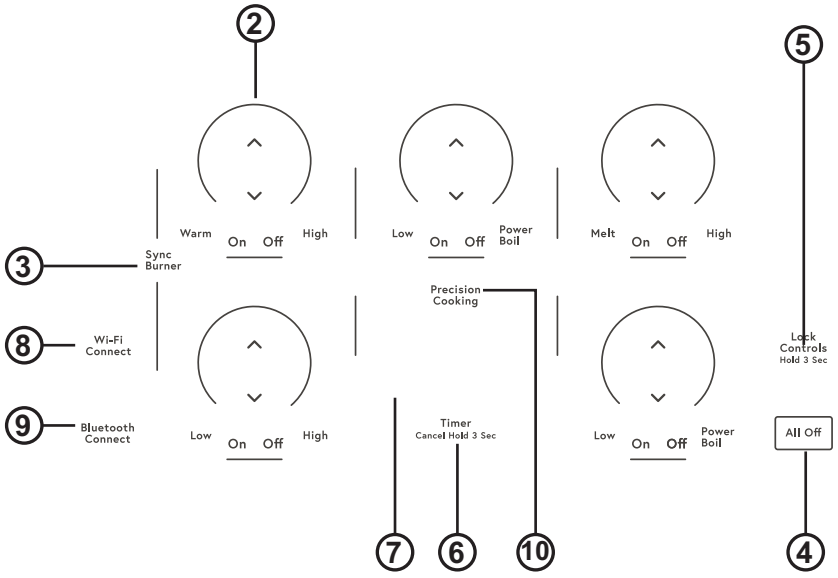

Superficie de Cocción CEP9030




Controles de la Interfase del Usuario




Superficie de Cocción CEP9036




Controles de la Interfase del Usuario

**1. Cooking Element(s) (Elemento(s) de Cocción):** Consulte la página 8.
**2. Power Level Arc (Arco Eléctrico):** Consulte la página 8.
**3. Sync Burners (Quemadores Sincronizados):** Consulte la página 9.
**4. All Off (Todo Apagado):** Consulte la página 9.
**5. Lock (Bloqueo):** Consulte la página 10.
**6. Timer Select (Selección del Temporizador):** Consulte la página 10.
**7. Display (Pantalla):** Consulte la página 10.
**8. WiFi Connect (Conexión Wi-Fi):** Consulte la página 11.
**9. Bluetooth Connect (Conexión de Bluetooth®):** Consulte la página 11.
**10. Precision Cooking (Cocción de Precisión):** Consulte la página 12.

# Estufa de Vidrio Radiante

La estufa radiante cuenta con unidades calentadoras debajo de una superficie lisa de vidrio.

**NOTA:** Un ligero olor es normal cuando una estufa nueva se utiliza por primera vez. Es provocado por el calentamiento de piezas nuevas y materiales aislantes y desaparecerá en poco tiempo.

**NOTA:** Esta placa de cocción cuenta con unidades de superficie de Rapid Response (Respuesta Rápida). La estufa se calentará o enfriará rápidamente hasta la configuración del nivel de potencia deseado en el tiempo más rápido posible. Mientras las unidades de superficie están encendidas, es posible que no vez en éstas su brillo rojo durante ciertas condiciones de calentamiento o enfriamiento.

Las temperaturas de la estufa se incrementan con el número de unidades de superficie que se encuentran encendidas. Con 3 o 4 unidades encendidas, las temperaturas de la superficie son altas. Siempre tenga cuidado al tocar la estufa.




Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice recipientes de cocción.




Siempre coloque el recipiente en el centro de la unidad de superficie sobre la que está cocinando.




No deslice los recipientes de cocción a través del control y la superficie de la estufa porque puede rayar el vidrio. El vidrio es resistente a los rayones, pero no a prueba de los mismos.

# Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

Asegúrese que el producto enlatado se encuentre sobre la unidad superficial.

Asegúrese de que el producto enlatado sea plano en su parte inferior.

Para evitar quemadoras de vapor o calor, tenga cuidado al enlatar el producto.

Use recetas y procedimientos de fuentes confiables. Estos se encuentran disponibles a través de fabricantes como Ball® y Kerr® y el Department of Agriculture Extension Service (Servicio del Departamento de Agricultura).

El uso de enlatados cerrados a baño maría con fondos ondeados podrán extender el tiempo requerido para traer el agua al punto de hervor.

# Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante

La siguiente información lo ayudará a elegir los recipientes de cocción que brindan un buen desempeño en estufas de vidrio. Ver el folleto sobre recipientes para usar con estufas de inducción.

**NOTA:** Siga todas las recomendaciones del fabricante de recipientes cuando utilice cualquier clase de recipiente de cocción sobre la estufa cerámica.

## Recomendado

### Acero inoxidable

### Aluminio:
Se recomienda de capa gruesa

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces parecen rayones sobre la estufa pero pueden quitarse si se los limpia de inmediato. Debido a su bajo punto de fusión, no debe utilizarse aluminio de capa fina.

### Base de cobre:
El cobre puede dejar residuos que pueden parecer rayones. Los residuos pueden eliminarse, siempre y cuando la estufa se limpie de inmediato. Sin embargo, no permita que estas ollas hiervan en seco. El metal sobrecalentado puede adherirse a las estufas de vidrio. Si no se elimina de inmediato, una olla con la base de cobre sobrecalentado dejará un residuo que manchará la estufa en forma permanente.

### Esmalte (pintado) sobre hierro fundido:
Se recomienda si la base de la olla se encuentra revestida

## Evitar/No se recomienda

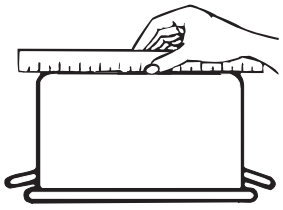
### Esmalte (pintado) sobre acero:
Calentar recipientes vacíos puede provocar daños permanentes al vidrio de las estufas. El esmalte puede derretirse y adherirse a la estufa cerámica.

### Vidrio-cerámico:
Desempeño pobre. Raya la superficie.

### Cerámica:
Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

### Hierro fundido:
No se recomienda, a menos que se encuentre específicamente diseñado para estufas de vidrio

Pobre conductividad y lentitud para absorber el calor. Raya la superficie de la estufa.



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla.



No se recomiendan recipientes con bases redondeadas, curvadas, con rebordes o torceduras..

## Para mejores resultados

- Coloque sólo recipientes secos sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas. Las ollas y tapas mojadas podrán quedar adheridas a la superficie una vez frías.
- No use woks con anillos de soporte. Esta clase de wok no se calienta sobre elementos de superficie de vidrio.
- Recomendamos el uso de woks de base plana solamente. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local. La base del wok debe tener el mismo diámetro que el elemento de superficie para asegurar un contacto adecuado.
- Algunos procedimientos de cocción especiales requieren recipientes de cocción específicos, como ollas a presión, freidoras, etc. Todos los recipientes de cocción deben tener bases planas y ser del tamaño correcto.



No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.



No use woks con anillos de soporte sobre la estufa de vidrio.



Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

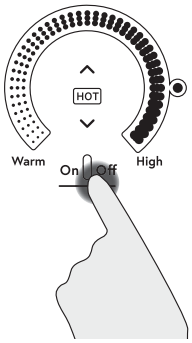
# Ciclos de los Elementos

Los elementos de la superficie realizarán ciclos de encendido y apagado para mantener la temperatura que seleccionó. Todos los elementos de la superficie radiante cuentan con un limitador de temperatura que evita que la placa de cocción de vidrio se caliente demasiado, lo cual es normal. Es posible que el limitador de temperatura realice ciclos de apagado de los elementos con más frecuencia si:

- La olla hierve hasta secarse.
- El fondo de la olla no es plano.
- La olla está fuera del centro.
- No hay olla en el elemento.

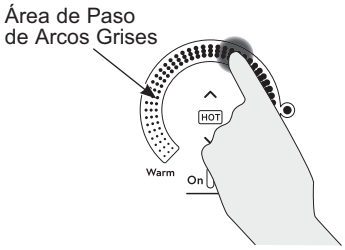
# Uso de los Elementos de Cocción

Encienda el Quemador(es): Mantenga presionada la tecla **On/ Off (Encendido/ Apagado)** durante aproximadamente medio segundo. Se podrá escuchar un repique cada vez que se presione una tecla.

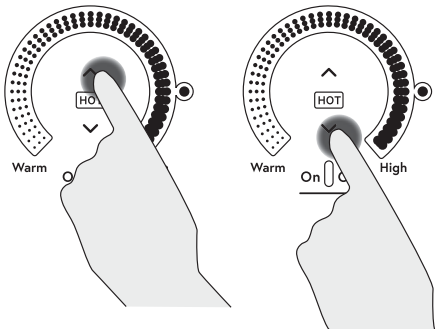



El nivel de potencia puede ser seleccionado de cualquiera de las siguientes formas:

1. **Deslice su dedo sobre el arco gris** hasta el nivel de potencia deseado.
2. **Presione En Cualquier Parte** del arco gris, o;



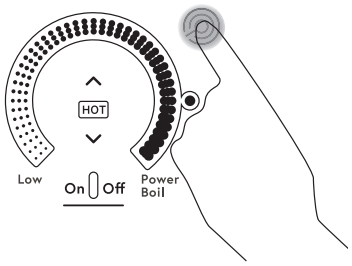

3. Presione las teclas **Λ** o **V** para ajustar el nivel de potencia, o;



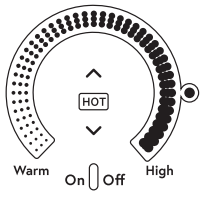

4. Atajo hasta Hi (Alto): inmediatamente luego de encender la unidad, presione la tecla **Λ**, o;
5. Atajo hasta Low (Bajo): Inmediatamente luego de encender la unidad, presione la tecla **V**.

# Ajuste del Tamaño del Quemador

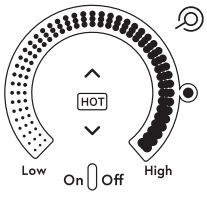
El tamaño del anillo del quemador es ajustable a algunos elementos. El tamaño del anillo puede ser seleccionado presionando el gráfico del anillo del quemador.



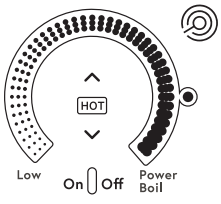

Elemento de la Superficie Individual




Elemento de la Superficie Dual

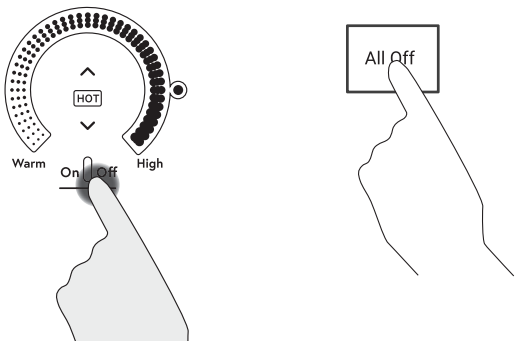



Elemento de la Superficie con Tres Anillos



# Apague el Quemador(es)

Presione la tecla **On/Off (Encender/ Apagar)** para usar un quemador individual o presione la tecla **All Off (Todo Apagado)**.



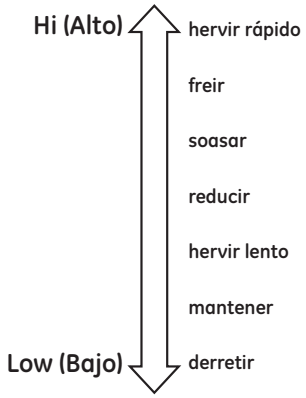

# Selección de las Configuraciones de la Placa de Cocción

Elija el elemento/ quemador que mejor se adecue al tamaño del utensilio. Cada elemento/ quemador de su nueva placa de cocción cuenta con sus propios niveles de potencia, desde bajo hasta alto. Las configuraciones del nivel de potencia necesaria para la cocción varían, dependiendo del utensilio usado, el tipo y cantidad de comida y el resultado deseado. En general, use las configuraciones bajas para derretir, mantener o hervir a fuego lento, y use las configuraciones altas para calentar rápido, soasar y freír. Al mantener las comidas calientes, confirme que la configuración seleccionada es suficiente para mantener la temperatura de la comida por encima de los 140ºF. Para derretir, no se recomienda el uso de los elementos más grandes y de aquellos con la marca "Mantener Caliente".

Hi (Alto) es el nivel de potencia más alto, diseñado para cocinar y hervir cantidades grandes de forma rápida. Hi (Alto) funcionará durante un tiempo máximo de 10 minutos. Hi (Alto) puede ser repetido luego del ciclo inicial de 10 minutos, presionando la tecla **Λ**.

**⚠PRECAUCIÓN** No coloque ningún utensilio, cubierto ni deje derrames excesivos de agua en las teclas del control. De estar presente por varios segundos, esto podrá hacer que las teclas táctiles no respondan y que se apague la superficie de cocción.

**NOTA:** Es posible que la configuración para calentar no emita un brillo rojo como el resto de las funciones para calentar.




# Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos

## Para Encender

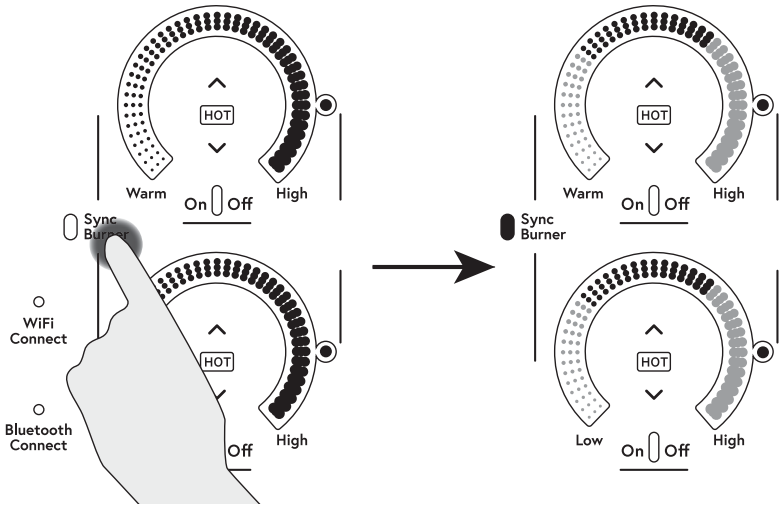
Mantenga la tecla **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)** por aproximadamente medio segundo para conectar los dos quemadores. Utilice cualquiera de estos elementos como se describe en la página 8 para ajustar el nivel de potencia.

## Para Apagar

1. Presione la tecla **On/ Off (Encender/ Apagar)** de uno de los quemadores para apagar la función **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)**.

o

2. Presione **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)** para apagar ambos quemadores.



# Bloqueo de la Placa de Cocción

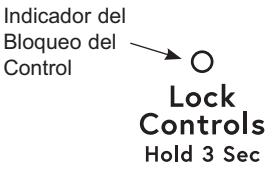
## Bloquear

Presione la tecla Control Lock (Bloqueo del Control) por 3 segundos.

## Desbloquear

Presione la tecla **Control Lock (Bloqueo del Control)** nuevamente por 3 segundos.

Consulte la sección Custom Settings (Configuraciones Especiales) para activar la función Auto Lock (Bloqueo Automático).




Bloqueo de la Placa de Cocción: bloquea el funcionamiento de los controles

# Temporizador de la Cocina

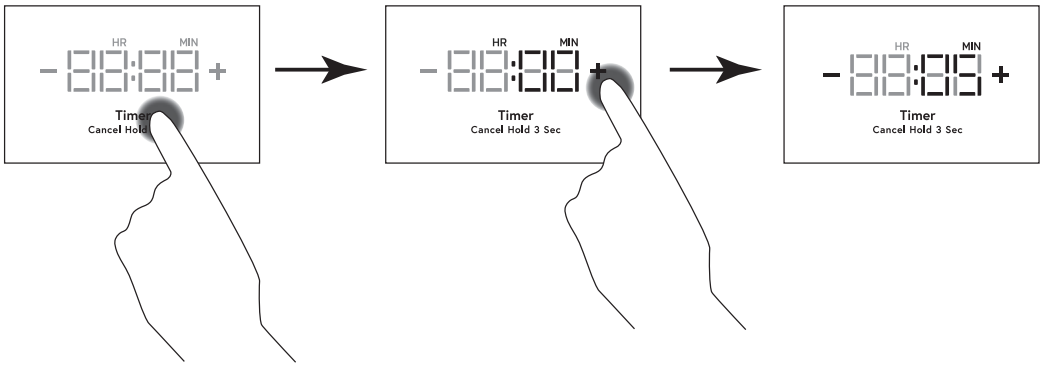
## Para Encender

Presione la tecla **Timer Select (Seleccionar Temporizador)**. Presione las flechas **Λ** o V para elegir el número deseado de minutos. El temporizador se inicia de forma automática 10 segundos luego de presionar la tecla, o si se presiona la tecla **Timer Select (Selección del Temporizador)**. La luz LED “ON” (Encender) aparecerá de forma automática una vez configurado el temporizador.

## Para Apagar

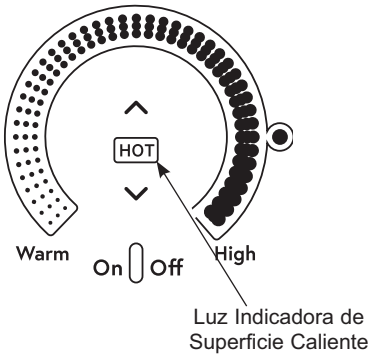
Presione y libere la tecla Timer Select (Selección del Temporizador) para cancelar el temporizador, o manténgalo presionado durante 3 segundos. La alarma sonará de forma continua una vez finalizado el tiempo, hasta que el usuario apague el temporizador.

**NOTA:** Use el temporizador de la cocina para medir el tiempo de cocción o como recordatorio. El temporizador de la cocina no controla los elementos de cocción. El temporizador se apaga si no hay actividad por 30 segundos.




# Indicador Luminoso de Calor

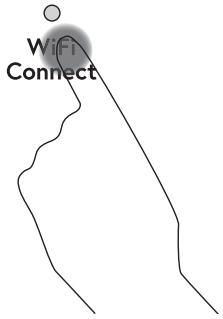
Una luz indicadora de superficie caliente (una para cada elemento de cocción) brillará cuando la superficie de vidrio esté caliente, y permanecerá encendida hasta que la superficie haya bajado su temperatura hasta una temperatura que sea segura al tacto.



# Conexión Wi-Fi

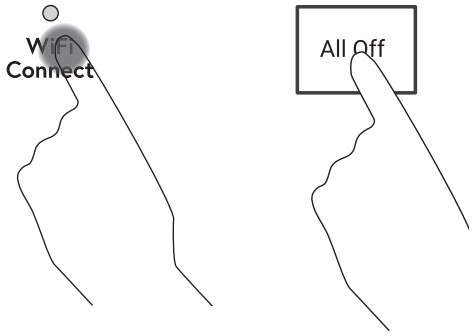
## Descargue la aplicación SmartHQ

Presione la tecla WiFi Connect (Conexión WiFi) en su placa de cocción e inicie el emparejamiento. En la Aplicación SmartHQ, seleccione su electrodoméstico y siga las instrucciones para comenzar el emparejamiento.




## Apagado del WiFi

Mantenga presionadas las teclas WiFi Connect (Conexión WiFi) y All Off (Todo Apagado) durante 3 segundos para desactivar el WiFi.

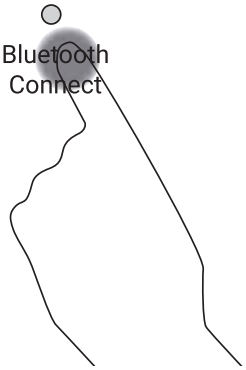



# Emparejamiento a través de Bluetooth®

## Emparejamiento de un Dispositivo con Bluetooth®

Presione la tecla **Bluetooth Connect (Conexión a Través de Bluetooth)** en la placa de cocción. La placa de cocción ingresará al modo Pair (Emparejamiento). Dé un toque sobre la placa de cocción o presione el botón ChefConnect sobre el microondas o el dispositivo de la campana activado. Una vez conectada, la placa de cocción exhibirá "donE" (Hecho).

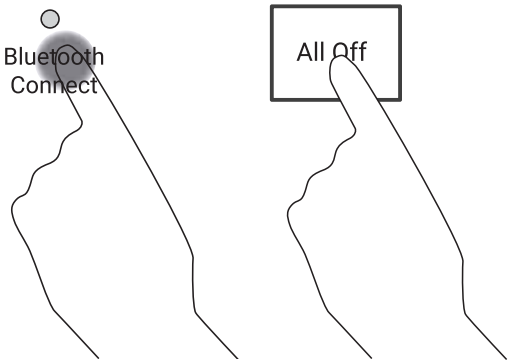
| Dispositivos Compatibles | Cómo Iniciar el Emparejamiento |
|---|---|
| Sartén Hestan Cue | Presione la manija de la sartén dos veces |
| Cacerola Hestan Cue | Presione la manija de la cacerola dos veces |




## Retiro de los Dispositivos Bluetooth®

Mantenga presionadas las teclas **Bluetooth Connect (Conexión Bluetooth)** y **All Off (Todo Apagado)** durante 3 segundos.

**NOTA:** Su unidad no podrá borrar un dispositivo único o específico. Se borrarán todos sus dispositivos emparejados. Aquellos dispositivos que desee usar se deberán volver a emparejar.

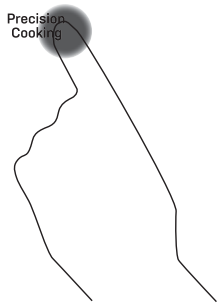


# Cocción de Precisión

La función Precision Cooking (Cocción de Precisión) permite un control de temperatura preciso de ciertos dispositivos de cocina para obtener mejores resultados.

## Inicio de un Modo de Cocción de Precisión

1. Presione la tecla **Power On/Off (Encendido/ Apagado)** sobre el elemento deseado.

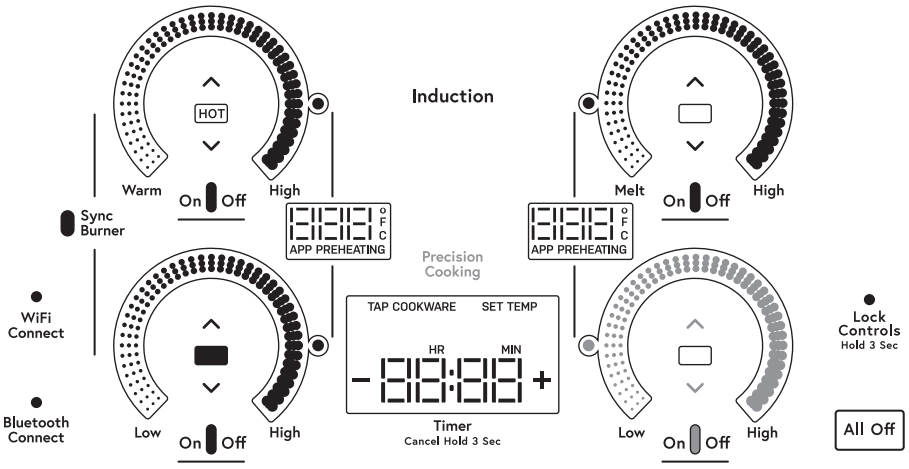



2. Presione la tecla **Precision Cooking (Cocción de Precisión)**.




3. La leyenda **TAP COOKWARE (Presionar el Utensilio)** será pulsado. Active el utensilio y asegúrese de que éste se encuentre en el elemento deseado.

4. La leyenda Precision Cooking Degrees (Grados de Cocción de Precisión) se activará. Use el deslizador o las teclas **Λ** y V para ajustar la temperatura.

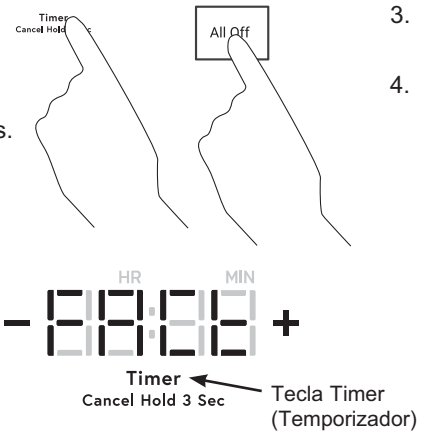



5. La placa de cocción exhibirá la temperatura deseada y Preheating (Precalentamiento). Cuando la leyenda Preheating (Precalentamiento) desaparezca significa que se alcanzó la temperatura deseada.

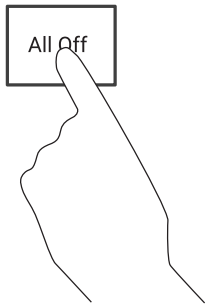


# Menú de Configuraciones

1. Mantenga presionadas las teclas **All Off (Todo Apagado)** y **Timer (Temporizador)** al mismo tiempo durante 3 segundos.
2. Para navegar a través de **Settings Menu (Menú de Configuraciones)**, use los botones Λ y V sobre la Pantalla. Para seleccionar un menú, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.




3. Para activar una Configuración, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
4. Para salir de **Settings Menu (Menú de Configuraciones)**, mantenga presiona la tecla **All Off (Todo Apagado).**




## Cuando del Menú de Configuraciones

| | Función | Menú | Por Omisión | Opciones | Requisitos |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Configuraciones de Fábrica | FACt rSt | no | YES | • "SÍ" : Borra las configuraciones personalizadas y reinicia las configuraciones por omisión.<br>• "No" : Sale del menú de reinicio de Fábrica y luego lleva nuevamente al usuario al menú principal. |
| 2 | Bloqueo del Control | Loc | USEr | Auto | • "USEr" (Usuario): El bloqueo del control funcionará como está definido en Cooktop Control Lockout (Bloqueo del Control de la Placa de Cocción)<br>• "Auto" – Además del comportamiento del bloqueo estándar (Bloqueo del Control de la Placa de Cocción), el control también se bloqueará si no se activó ningún quemador o temporizador durante 600 minutos, así como también si no se presionó ninguna tecla durante 600 segundos. |
| 3 | Nivel de la Luz LED | LEd | Hi | rEG<br>Lo | • Hi (Alto) = 100% de brillo<br>• rEG (Regular) = 80% de brillo<br>• Lo (Bajo) = 60% de brillo |
| 4 | Botón de Volumen | tuch snd | Hi | Lo<br>OFF | • "Hi" (Alto): Todos los sonidos de teclas activados al 100%<br>• "Lo" (Bajo): Niveles de sonidos de teclas táctiles de acuerdo a lo definido en los parámetros (idealmente 50% o más).<br>• "OFF" (Apagado): Todos los sonidos de las teclas táctiles apagados.<br>• Las configuraciones de los sonidos no afectarán los niveles de emisión del tono de la alarma. |
| 5 | Volumen de la Alarma del Temporizador | tonE snd | Hi | Lo | • "Hi" (Alto): El nivel DAC será definido en los parámetros. La expectativa sobre el nivel del producto es que alcance los 40dB a 5 metros de la placa de cocción. 65dB a 1 metro desde la placa de cocción.<br>• "Lo" (Bajo): El nivel DAC será definido en los parámetros. La expectativa sobre el nivel del producto es que alcance los 40dB a 1 metro de la placa de cocción. |
| 6 | Tono Final del Temporizador | End tonE | Cont | bEEP | • Cont (Continuo) – El tono del temporizador se reproduce forma continua hasta que el usuario reconoce el tono final del temporizador.<br>• "bEEP" (Pitido): El tono final del temporizador se reproduce una sola vez. |
| 7 | Unidades de Temperatura | dEG Unit | F | C | |

# Plancha (accesorio opcional)

## Uso de la Plancha

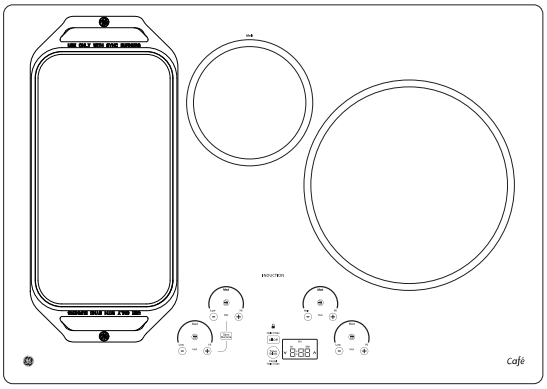
**⚠PRECAUCIÓN** **Peligro De Quemaduras**

- **Las superficies de la plancha pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras durante y después del uso. Coloque y quite la plancha cuando esté fría y todas las unidades de superficie estén apagadas. Utilice agarraderas si toca la plancha cuando está caliente. No hacerlo puede provocar quemaduras.**
- **Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén en Off (Apagado).**

Antes de utilizar este recipiente de cocción por primera vez, lávelo para asegurarse de que esté limpio. Luego cúrelo ligeramente, frotando aceite de cocción sobre la superficie de cocción.

### Cómo Colocar La Plancha

**IMPORTANTE:** Siempre coloque y utilice la plancha en la ubicación designada sobre la estufa.



**NOTAS IMPORTANTES:**

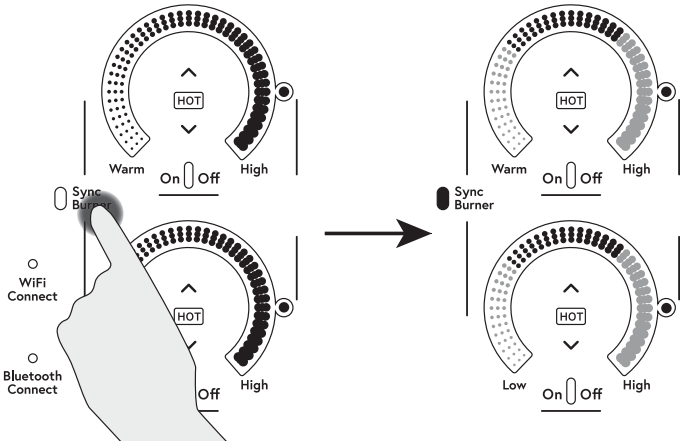
- Limpie la plancha con una esponja y detergente suave en agua tibia. NO utilice esponjillas de fregar azules o verdes o lana de acero.
- No cocine alimentos extremadamente grasosos y tenga cuidado con los derrames de grasa mientras cocina.
- Nunca coloque o almacene elementos sobre la plancha, aún cuando no esté en uso. La plancha puede calentarse cuando se utilizan las unidades de superficie cercanas.
- No use utensilios metálicos con puntas afiladas o bordes ásperos porque pueden dañar la plancha. No corte alimentos sobre la plancha.
- No use recipientes de cocción para el almacenamiento de alimentos o aceite. Pueden provocarse manchas y/o grietas permanentes.
- La plancha irá perdiendo el color con el tiempo debido al uso.
- No limpie la plancha en el horno auto-limpiante.
- Siempre espere a que el recipiente de cocción se enfríe antes de sumergirlo en agua.
- No sobre caliente la plancha.

| Tipo de Comida | Configuración de Cocción |
|---|---|
| Cómo Calentar Tortillas | Med-Bajo (Med-Lo) |
| Panquecas | Med-Bajo (Med-Lo) |
| Hamburguesas | Med |
| Huevos Fritos | Med-Bajo (Med-Lo) |
| Embutidos para el Desayuno | Med |
| Sándwiches Calientes (Tales como con Queso a la Plancha) | Med-Bajo (Med-Lo) |

Las configuraciones de la plancha funcionan como una guía y puede ser necesario ajustarlas en base a las preferencias de cocción individual.

### Funcionamiento de la Plancha

Para encender las unidades de la superficie de toda la plancha, use la función del control de Sync Burner (Quemador Sincronizado). Presione la tecla **Sync Burner (Quemador Sincronizado)** y luego ajuste el nivel de potencia a la configuración deseada como se describe en la página 9.

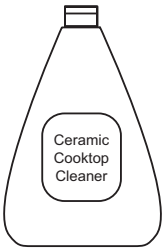


# Limpieza de la Placa de Cocción de Vidrio

A fin de mantener y proteger la parte superior de su superficie de cocción de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la superficie de cocción por primera vez, limpie la misma con un limpiador para superficies de cocción de cerámica. Esto ayudará a proteger la parte superior y facilitar la limpieza.
2. El uso regular de un limpiador para superficies de cocción de cerámica ayudará a mantener la superficie de cocción como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique algunas gotas del limpiador para superficies de cocción de cerámica directamente sobre la superficie de cocción.
4. Use una toalla de papel o una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica para limpiar la superficie de cocción en su totalidad.
5. Use una tela seca o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar.

**NOTA:** Es muy importante que NO se caliente la superficie de cocción hasta que se haya finalizado totalmente su limpieza.



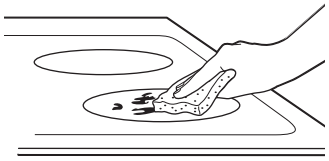

Limpie la superficie de cocción luego de cualquier derrame. Use un limpiador para superficies de cocción de cerámica

Para acceder a videos de limpieza e instrucciones, escanee el código QR con su dispositivo.

## Residuos pegados

**NOTA:** Se podrán producir DAÑOS sobre la superficie de vidrio si se usan estropajos que no sean los recomendados.

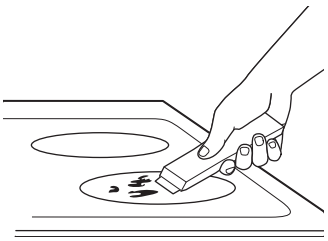
1. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
2. Esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados.
3. Utilizando una almohadilla de limpieza para superficies de cocción de cerámica que no produzca rayones, frote el área de residuos aplicando la presión que sea necesaria.
4. Si permanecen residuos, repita los pasos que figuran más arriba según sea necesario.
5. Para obtener una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos pula la superficie en su totalidad con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



Use una almohadilla de limpieza que no produzca rayoones para superficies de cocción de cerámica

## Residuos pegados rebeldes

1. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
2. Use un raspador con navaja de una sola hola en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión sobre el raspador con navaja para poder eliminar los residuos.
3. Luego de raspar con el raspador con navaja, esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados. Use una almohadilla que no produzca rayones para eliminar cualquier residuo restante.
4. Para obtener una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos pula la superficie en su totalidad con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



El raspador para superficies de cocción de cerámica y todos los suministros recomendados están disponibles a través de nuestro Centro de Piezas. Consulte las instrucciones en la sección de “Asistencia/ Accesorios”.
**NOTA:** No use una navaja suave o mellada.

# Limpieza de la Placa de Cocción de Vidrio (Cont.)

## Marcas de metal y rayones

1. Tenga cuidado al deslizar ollas y cacerolas por la superficie de cocción. Las mismas dejarán marcas sobre la superficie de cocción.

   Estas marcas se podrán retirar usando un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica.
2. Si se autoriza el uso de ollas con un revestimiento delgado de aluminio o cobre para hervir hasta que no quede agua, el revestimiento podrá dejar una descoloración negra sobre la superficie de cocción.

   Esto deberá ser eliminado de forma inmediata antes de calentar nuevamente, ya que la descoloración podrá ser permanente.

**NOTA:** De forma cuidadosa controle en las bases de las ollas el nivel de aspereza que rayaría la superficie de cocción.

3. Tenga cuidado de no colocar bandejas de horneado de aluminio ni recipientes de platos principales congelados de aluminio sobre una superficie caliente de la placa de cocción. Éstas dejarán puntos brillantes o marcas sobre la superficie de cocción. Estas marcas son permanentes y no se podrán eliminar.

## Daños por derrames azucarados y plástico derretido

Se deberá tener especial cuidado al eliminar sustancias calientes, **a fin de evitar daños permanentes sobre la superficie de vidrio.** Los derrames azucarados (como gelatinas, dulce, caramelo, jarabes) o plásticos derretidos pueden marcar la superficie de la estufa (no cubierto por la garantía) a menos que el derrame se quite mientras está caliente. Debe tenerse mucho cuidado al remover sustancias calientes.

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes.
2. Utilizando un guante de cocina:
   a. Use un raspador de filo único para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.
   b. Quite el derrame con toallas de papel.
3. Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.
4. No use las unidades de superficie de nuevo hasta que todos los restos se hayan eliminado por completo.

**NOTA:** Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá cambiarse. En ese caso, será necesaria la atención de un técnico.

# **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. Acceda a los videos de ayuda y preguntas frecuentes (FAQ) a través de **cafeappliances.com/support.**

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|---|---|---|
| **Los elementos de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta** | **Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados.** | Use ollas absolutamente planas y que coincidan con el diámetro de la unidad de la superficie seleccionada. |
| **Los elementos de superficie no funcionan bien** | **Los controles de la estufa están mal configurados.** | Verifique para estar seguro de que se ha configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando. |
| **Indicador de arco de corriente en ON (Encendido) titilando** | **Las teclas Λ, V, o bloque del control fueron presionadas antes de haber encendido un elemento.** | Consulte la sección de Uso de los Elementos de Cocción. |
| **Rayones en la superficie de vidrio de la estufa** | **Se están usando métodos de limpieza incorrectos.** | Utilice procedimientos de limpieza recomendados. Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio. |
| | **Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.** | Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas. |

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

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|---|---|---|
| **Áreas de decoloración en la estufa** | **No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.** | Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio. |
| | **Superficie caliente en un modelo con un estufa de vidrio de color claro.** | Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá mientras se enfría el vidrio. |
| **Plástico derretido sobre la superficie** | **El estufa caliente entró en contacto con plástico.** | Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio. |
| **Marcas (o hendiduras) en la estufa** | **Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.** | Llame a un técnico calificado para el reemplazo. |
| **El teclado no responde** | **El teclado está sucio.** | Limpie el teclado. |
| | **El fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado.** | Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor. |
| | **El objeto, tal como un utensilio o restos, se encuentra sobre la interface de control.** | Retire el objeto de la interface de control |
| | **El líquido se encuentra sobre la interface de control** | Limpie la interface de control a fin de retirar el líquido. |
| **El botón Precision Cooking (Cocción de Precisión) emite un tono de error cuando se presiona una vez.** | **No hay ningún dispositivo de cocción de precisión emparejado, de modo que usted no puede iniciar un modo de cocción de precisión.** | Conecte un dispositivo de cocción de precisión. |
| **La cacerola no se empareja ni se activa al presionar la manija.** | **La fuerza ejercida al presionar es demasiado débil.** | Presione la cacerola dos veces dando palmadas firmes (o golpeando) sobre el extremo de la tapa de plástico negra. |
| | **La carga de la batería de la cacerola es baja o nula.** | Reemplace la batería AAA, instalando la misma con el extremo positivo fuera de la manija. |
| | **Uso de un hardware para cacerolas diferente.** | Controle que la cacerola posea una tapa de plástico negra que se desenrosque desde el extremo de la manija. Las cacerolas con un módulo ovalado en las cuales se lea “Hestan Cue®” no funcionarán con los electrodomésticos Café. |
| **Se experimentan problemas de funcionamiento o problemas técnicos menores, incluyendo ver 20F o 100F como la temperatura configurada.** | **Software antiguo de la unidad o de la cacerola.** | Conecte la unidad a la aplicación SmartHQ y actualice el software de la unidad. Conecte la unidad y la cacerola a la aplicación Hestan Smart Cooking (Cocción Inteligente de Hestan) y actualice el software de la cacerola. |
| **La unidad canceló mi modo de cocción de precisión.** | **La carga de la batería en el dispositivo es baja o nula.** | Reemplace la batería AAA en la cacerola, o cargue la sonda. |
| | **Software antiguo de la unidad o de la cacerola** | Conecte la unidad a la aplicación SmartHQ y actualice el software de la unidad. Conecte la unidad y la cacerola a la aplicación Hestan Smart Cooking (Cocción Inteligente de Hestan) y actualice el software de la cacerola. |
| | **Su dispositivo de cocción de precisión quedó fuera del alcance.** | Esto podría indicar un problema con el dispositivo. Si el problema persiste, por favor comuníquese con el fabricante del dispositivo. |
| | **Su dispositivo de cocción de precisión tuvo un mal funcionamiento informático.** | |
| | **La unidad perdió comunicación con su dispositivo de cocción de precisión.** | Esto podría indicar un problema con el dispositivo o la unidad. Si el problema persiste, por favor comuníquese con el fabricante del dispositivo o de la unidad. |
| | **Algunas técnicas de cocción y temperaturas configuradas de forma combinada podrán generar una falla en el algoritmo del sensor de temperatura.** | Reinicie el modo de cocción de precisión y si el problema persiste bajo las mismas condiciones pero no es consistente en otros casos de uso, comuníquese con el fabricante de la unidad. |
| **Imposible alcanzar la temperatura configurada en el modo Precision Cooking (Cocción de Precisión).** | **Hervir agua o cocinar comidas con líquido en altas temperaturas producirá incrementos cercanos a la temperatura configurada.** | Use las configuraciones de temperatura para freír con ollas, saltear, y dorar al usar el utensilio Hestan Cue o el Sensor del Utensilio de Precisión convencional incorporado. El accesorio de la Sonda de Cocción de Precisión se podrá usar para controlar las temperaturas de los líquidos entre 100 y 200 grados F para cocciones lentas, hervores lentos, y técnicas de cocción avanzadas tales como sous-vide. |

GARANTÍA LIMITADA

# Garantía limitada de la estufa eléctrica CAFÉ

## cafeappliances.com

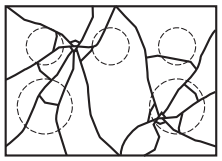
Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico de servicio autorizado. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **cafeappliances.com/service**. Tenga listo el número de serie y número de modelo cuando programe 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 Período de | CAFÉ reemplazará |
|---|---|
| **Un Año**<br>Desde la fecha de la compra original | **Cualquier parte** de la estufa que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta **garantía limitada de un año**, CAFÉ también proveerá, **sin costo**, todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar la parte que presente defectos. |

## Qué no cubrirá CAFÉ:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Daños sobre la superficie de cocción de vidrio que sean ocasionados por el uso de limpiadores que no sean las cremas de limpieza o almohadillas recomendadas.
- Daños sobre la superficie de cocción de vidrio ocasionados por derrames habituales de materiales azucarados o plásticos derretidos que no se limpien de acuerdo con las instrucciones que figuran en el Manual del Propietario.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.
- Daños estéticos sobre la placa de cocción de vidrio tales como, pero sin limitarse a, astillas, rayones, o residuos horneados que no se hayan reportado dentro de los 90 días desde el momento de la instalación.
- Daños sobre la placa de cocción de vidrio debido a impactos o uso inadecuado. Vea el ejemplo.



## 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

**EN CANADÁ (INCLUYENDO LA PROVINCIA DE QUÉBEC):** Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos adquiridos en Canadá, incluyendo Québec, para uso doméstico dentro de Canadá, incluyendo Québec. Si el producto se encuentra en un área donde no está disponible el servicio de un Proveedor de Servicio Autorizado de CAFÉ, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que lleve el producto a una ubicación de Servicio Autorizado de CAFÉ.

Algunas provincias, incluyendo Québec, 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 una provincia a otra, incluyendo Québec. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte en la oficina de protección al consumidor local o de su provincia.

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.



49-2001129 Rev. 4

# Garantía limitada de la estufa eléctrica CAFÉ

**SOLO PARA CONSUMIDORES DE QUÉBEC – AVISO SOBRE LA GARANTÍA DE DISPONIBILIDAD DE PIEZAS DE REPUESTO, SERVICIOS DE REPARACIÓN E INFORMACIÓN NECESARIA PARA LA REPARACIÓN O MANTENIMIENTO (ART. 39 DE LA LEY DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR):** Se le informa que MC Commercial Inc. (“MC Commercial”) no garantiza, en el sentido del artículo 39 de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c. P-40.1 y de los artículos 79.18 a 79.20 del Reglamento relativo a la aplicación de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c P-40.1, r. 3, la disponibilidad de piezas de repuesto, servicios de reparación o la información necesaria para el mantenimiento o reparación de bienes fabricados, importados, publicitados o vendidos por MC Commercial.

Tenga en cuenta que MC Commercial Inc. continúa ofreciendo la garantía limitada del fabricante según lo indicado en el Manual del Propietario o Guía Rápida, y que esta garantía limitada es distinta de la garantía legal de disponibilidad prevista en el artículo 39 de la Ley de Protección al Consumidor.

**Garante: MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2**

**GARANTÍAS EXTENDIDAS:** Adquiera una garantía extendida de CAFÉ y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede adquirirla en línea en cualquier momento en

**bodewellcareplan.com**

o comunicarse al 866-884-5646 durante el horario de atención comercial. El Servicio de CAFÉ seguirá estando disponible después de que su garantía caduque. En Canadá: comuníquese con su proveedor local de garantía extendida.

# 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

| |
|---|
| Plancha |
| Limpiador y Pulidor de Acero Inoxidable |

# Soporte para el Consumidor

**En los Estados Unidos** – Visítenos en **cafeappliances.com**

**En Canadá** – Visítenos en **cafeappliances.ca**

Encuentre información de soporte para propietarios en nuestro sitio web**:**

- **Información**
- **Registre el electrodoméstico**
- **Programe el servicio a través de Bodewell**
- **Compre repuestos, accesorios o garantías extendidas**
- **Conecte su electrodoméstico** – 800.220.6899

Si usted no está satisfecho con el servicio, contáctenos en nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número de teléfono, o escriba a**:**

**En los EE. UU. -** General Manager, Customer Relations | Cafe Appliances | Appliance Park | Louisville, KY 40225

**En Canadá** - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

**cafeappliances.com**

**cafeappliances.ca**

PFAS

© 2026 GE Appliances, a Haier company

Impreso en Estados Unidos



49-2001129 Rev. 4