

CAFÉ

Owner's Manual



CAFÉ

Owner's Manual

Built-In Gas Cooktop

Models: CGP9530, CGP9536, CGP7030, and CGP7036

Contents

Safety Information 3

Using The Cooktop
- In Case of a Power Failure 6
- Surface Burners 6
- Griddle Accessory 8

Care And Cleaning
- Cleaning the Glass Cooktop 9

Troubleshooting Tips 13

Limited Warranty 14

Accessories 15

Consumer Support 16

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label under the cooktop.

English • Français • Español

49-2001107 Rev. 3 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 **If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.**

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

⚠WARNING NEVER OPERATE THE TOP COOKING SECTION OF THIS APPLIANCE UNATTENDED

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/ GREASE FIRE WITH WATER.

⚠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.

⚠WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠WARNING NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your cooktop installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas cooktop installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual.
- Your cooktop is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with propane gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the cooktop gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your cooktop into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.
- 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.
- Be sure all packing materials are removed from the cooktop before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting cooktop or control panel. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur. Contact a qualified technician immediately.
- Do not remove the 6 black Z brackets screwed to the bottom of the cooktop (on some models).
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above a 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 surface burners or burner grate. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Be careful not to touch hot surfaces of the cooktop.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at **IsItDoneYet.gov** and **fsis.usda.gov**. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

In Case of a Power Failure

In the event of a power failure, the surface burners may be lit with a match. Using extreme caution, hold a lit match near the ports beneath the surface burner cap, then slowly turn the knob to the LITE position. Once lit, surface burners will continue to operate normally.

Surface Burners

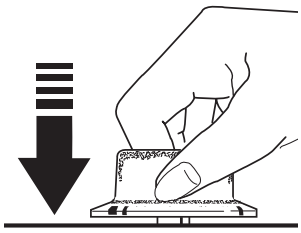
Lighting a Surface Burner

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

Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner.

Select a burner and find its control knob. Push the knob in and turn it to the LITE position.

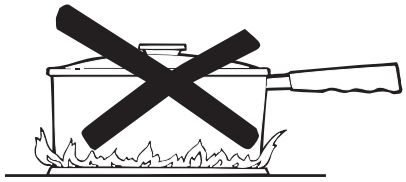
You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to LITE, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at LITE. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



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

Selecting a Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.



These flames are too large for the pot

Using the Surface Burners

NOTES:

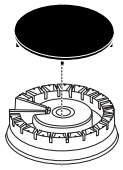
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. Damage to the product may occur.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

Your cooktop has sealed gas burners that offer convenience, cleanability and flexibility for a wide range of cooking applications.

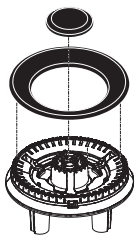
The smallest burner is the simmer burner. A simmer burner turned down to LO provides precise cooking performance for foods such as delicate sauces that require low heat for a long cooking time.

The extra-large burner is designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. Some models have a POWER BOIL™ setting especially designed for use with cookware with a diameter of 11 inches or larger.

Types of Surface Burners



Round Burner (on some models)
Use this burner for general cooking purposes. Size cookware appropriately to the flames.

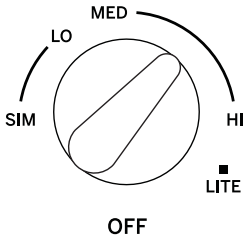


Multi-Ring Burner (on some models)
Use this burner for large cookware or for simmering applications.

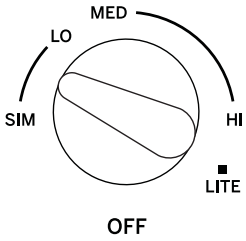
Surface Burners (Cont.)

Multi-Ring Burner (some models)

For large cookware, activate all rings by setting the burner between Hi and Med.



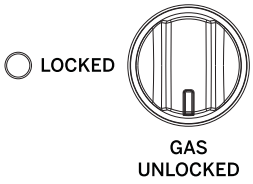
For small cookware or low heating applications, only activate the inner rings by setting the burner between Lo and Sim.



Control Lock (on some models)

To lock the cooktop and prevent unwanted use, turn the control lock knob clockwise to **Locked**. An indicator light will illuminate when the cooktop is locked. When locked, gas flow to the burners is prevented. Burners will spark if a knob is turned, but will not ignite.

To unlock, turn the control lock knob to **Unlocked**.



Cooktop Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat or as the manufacturer recommends.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow the cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for surface burner cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check the cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas surface burners.

Stove Top Grills

Do not use an after-market stove top grill on your gas surface burners. A stove top grill will cause incomplete combustion resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Do not use stove top grills

Griddle Accessory (available on some models)

⚠CAUTION Fire Hazard

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

Using Your Cast-Iron Griddle (on some models)

Your griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes and other foods usually prepared in a skillet. Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly. Prepare the surface with cooking spray or vegetable oil.

Griddle Precautions:

- Do not place the griddle in a microwave oven.
- Do not clean your griddle in the dishwasher.
- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent “baked on” food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.

Positioning Your Griddle

The cast-iron griddle (on some models) can only be used over the left burners of the cooktop. To position the griddle, place the griddle on top of the left grate. Adjust the griddle until it is fully seated and sitting flat on the grate below. Do not turn on the left burners until you are certain the griddle has been positioned correctly.

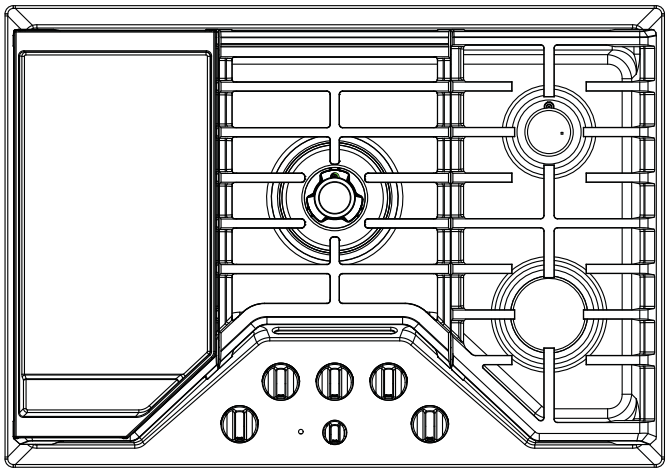
Preheating Your Griddle

Preheat your griddle by setting both left burners to **Hi** for 5 minutes before placing food on the griddle. Once the griddle is preheated, turn the knob on each left burner to the griddle zone and use the cook setting outlined in the table below.

Preseasoned Cast-Iron Griddle

Type of Food	Cook Setting
Bacon	Med
Breakfast Sausage Links	Med
Eggs	Lo
Grilled Cheese	Med-Lo
Hamburgers	Med-Lo
Pancakes	Med-Lo
Warming Tortillas	Lo

Cook settings may need to be reduced if the griddle is used for an extended time.



Cleaning the Cooktop

Cooktop Surface

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the cooktop surface. Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

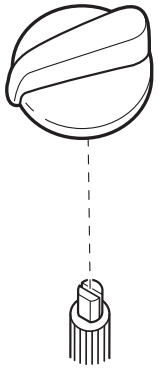
Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove surface rust, tarnish and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge.

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

Cleaning Knobs

For easier cleaning, the control knobs may be removed by pulling them directly upwards once the knobs are in the OFF position. The knobs can be washed by hand with soap and water or in a dishwasher.

To replace knobs after cleaning, align the hole on the knob backside with the gas valve shaft and push downward until the knob is securely fastened. All knobs are interchangeable except control lockout (on some models).

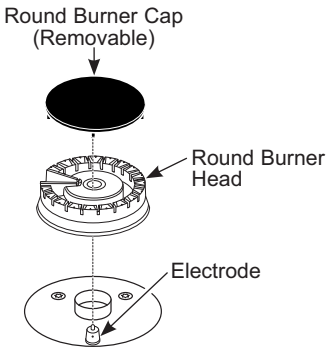


Pull the knob straight up off the stem.

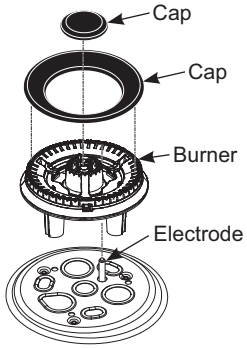
Cleaning the Cooktop (Cont.)

Removal of Surface Burners for Cleaning

Turn all controls OFF. Allow cooktop to cool before removing grates and burner parts. When removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.



Round Burner



Multi-Ring Burner

Cleaning the Cooktop (Cont.)

Cleaning the Surface Burners

Cleaning the Burner Caps
Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles. The round burner caps may also be cleaned in your dishwasher.

Cleaning the Burner Heads
Wash the burner heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the burner openings. Lift burners off when cool. Wash with hot, soapy water. Rinse with clean water. For more stubborn stains, use a brush with plastic bristles.

NOTE: Do not use steel wool or scouring pads to clean the burner parts as these may clog the openings. Never wash burner heads in your dishwasher. Doing so may cause them to discolor.

The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.

Replacing Surface Burners
Before replacing the burner caps, heads and oval head/cap assembly, shake out excess water and allow them to dry thoroughly.

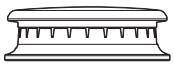
Replace burner heads in the correct locations according to size. Ensure each cap is properly seated on the burner head, as pictured below.



Burner cap is NOT properly seated.



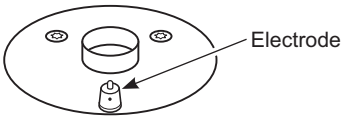
Burner cap is NOT properly seated.



Burner cap is properly seated.

⚠CAUTION Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Avoid hitting the electrode with anything hard or it could be damaged.



The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on.

Cleaning the Cooktop (Cont.)

Burner Grates

Manual Cleaning

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food, place grates in a solution containing ¼-cup of household ammonia for several hours. Afterward, scrub grates with a plastic scouring pad soaked in hot, soapy water. Rinse well and dry.

Oven Cleaning

Some models have grates that can be cleaned in a self-cleaning oven. If grates do NOT have rubber bumpers (pads) attached to the bottom of the grates, they may be cleaned in the oven using the self-clean cycle. See your oven's Owner's Manual for specific instructions. If self-cleaning instructions are not mentioned in Owner's Manual, the grates should not be cleaned in a self-cleaning oven.

Dishwasher Cleaning

The grates may be cleaned in the dishwasher. Remove any burnt-on food particles prior to placing the grates in the dishwasher. Place them on the lowest rack of the dishwasher and run on a "heavy duty" cycle.

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

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

NOTE: Use caution when removing the grates from the oven after the self-clean cycle has ended. The grates may still be hot.

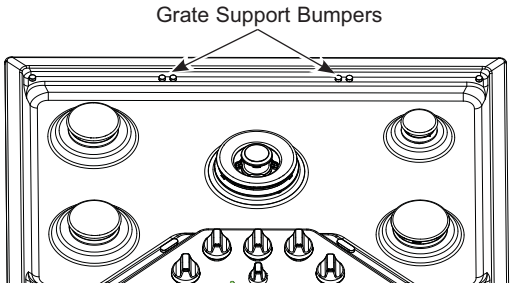
Once the self-clean cycle is complete, the grates may carefully be removed. You may notice a white residue on the grates. Wipe it off with a damp sponge. If white spots persist, wet the sponge with a 50/50 solution of vinegar and water and wipe the grates again.

When replacing the grates on the cooktop, be sure to locate them correctly. Grates should fit securely into the cooktop.

Grate Support Bumpers (on some models)

If any of the rubber grate support bumpers in the cooktop are missing or damaged, replacement parts can be obtained by visiting **cafeappliances.com/part**.

To insert the new bumpers, simply place the cone-shaped end of the bumper into the hole in the cooktop and push down while gently twisting the bumper.



Griddles (on some models)

Cast-Iron: Clean your cast-iron griddle with a stiff brush and hot water. Using soap is not recommended, and harsh detergents should never be used as they will remove the seasoning. Rinse with hot water and dry thoroughly. After rinsing, preseason the griddle by applying a light coat of cooking oil to the griddle surface. Wipe off excess oil with a paper towel.

Store in a cool, dry place.

Griddle Precautions:

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent the spill from getting baked onto the cooktop.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.
- Do not wash your griddle in the dishwasher.
- Do not clean the griddle in the self-cleaning oven.

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.

Problem	Possible Causes	What To Do
Burners have yellow or yellow-tipped flames	The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	Determine the quality of flames visually. Normal burner flames should look like (A) or (B). Long, bright yellow flames are not normal. Normal flames may show signs of an orange tint when well heated or signs of flickering orange due to particles in the gas or air.  **(A) Soft blue flames—** Normal for natural gas  **(B) Yellow tips on outer cones—** Normal for propane gas
Control knobs will not turn	Knob isn't pushed down.	To turn from the **OFF** position, push the knob down and then turn.
Burners do not light	Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your cooktop.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	See the Cleaning the Cooktop section.
	The electrodes under the burners are soiled.	See the Cleaning the Cooktop section.
	Cooktop is locked.	Unlock the cooktop. See the Using the Cooktop section.
	The igniter hole (on some models) is plugged.	See the Cleaning the Cooktop section.
Ticking sound of igniter persists after burner lights	Control knob is still in the LITE position.	Turn the knob out of the **LITE** position to the desired setting.
		Turn the burner off and relight. If ticking is still present, call for service.
Top burners do not burn evenly	Improper burner assembly.	Make sure the burner caps are seated correctly. See the Care and Cleaning of the range section.
	Burner slots on the side of the burner may be clogged.	Remove the burners for cleaning. See the Care and Cleaning of the range section.

LIMITED WARRANTY

Café Gas 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.

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

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.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.

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 Appliances 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 Appliances 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 Appliances 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 Appliances 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.

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

Café Service will still be there after your warranty expires.

49-2001107 Rev. 3

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 phone numbers and website information.

The following products and more are available:

Cleaning Supplies

- Stainless Steel Wipes
- Stainless Steel Polishing Cloth
- Burnt-On Grease Remover

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

If 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

CAFÉ

Manuel du propriétaire

Au gaz encastrée table de cuisson

Modèles : CGP9530, CGP9536, CGP7030, et CGP7036

Table des matières

Consignes de sécurité 3

Utilisation de la table de cuisson
- En cas de panne de courant 6
- Brûleurs de surface 6
- Gril en accessoire 8

Entretien et nettoyage
- Nettoyage de la vitre de la table de cuisson 9

Trucs de dépannage 13

Garantie limitée 14

Accessoires 15

Soutien au consommateur 16

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.

49-2001107 Rev. 3 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 **Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

- EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne tenter d'allumer aucun appareil ;**
- **Ne toucher à aucun commutateur électrique ;**
- **N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble ;**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble ; Suivre les instructions du fournisseur de gaz ;**
- **S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.**

- L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.

⚠AVERTISSEMENT **NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LA SECTION DE CUISSON DE CET ÉLECTROMÉNAGER SANS SURVEILLANCE**

- **Le non-respect cet avertissement peut entraîner un incendie ou une explosion posant un risque de dommage à la propriété et de blessure grave ou mortelle.**
- **Dans l'éventualité d'un incendie, tenez-vous à l'écart de l'électroménager et appelez immédiatement votre service d'incendie.**

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

⚠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.

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

- N'utilisez pas d'eau sur des feux de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Éteignez (OFF) toutes les commandes. Étouffez une casserole en flammes sur un élément chauffant en la recouvrant complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

⚠AVERTISSEMENT Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chaufferette. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.

- Utilisez cet électroménager aux fins auxquelles il est destiné d'après la description de manuel du propriétaire.
- Votre table de cuisson doit être installée et correctement mise à la terre par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.
- Toute mise au point et réparation doit être effectuée par un installateur de table de cuisson ou un technicien en réparation qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce quelconque de votre table de cuisson sauf si cela est expressément recommandé dans ce manuel.
- Votre table de cuisson est expédiée de l'usine prête à fonctionner au gaz naturel. Il est possible de la convertir au gaz propane. Dans ce cas, la conversion doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'agent qui réalise cette conversion en assume la responsabilité.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de la table de cuisson au gaz et comment le fermer en cas de nécessité.
- Branchez votre table de cuisson dans une prise de 120 volts mise à la terre seulement. Ne retirez pas la broche de mise à la terre ronde de la fiche. En cas de doute concernant le circuit de mise à la terre du domicile, vous avez la responsabilité et l'obligation de remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de cordon de rallonge avec cet électroménager.
- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la table de cuisson ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de la table de cuisson avant la mise en marche afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
- Évitez de rayer ou de heurter la table de cuisson et le panneau de commande. Cela pourrait briser le verre. Ne cuisez pas sur une table de cuisson dont le verre est brisé. Cela poserait un risque de décharge électrique, d'incendie ou de coupure. Appelez un technicien qualifié immédiatement.
- Ne retirez pas les six (6) supports en « Z » noirs vissés dans le bas de la table de cuisson (certains modèles).
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où un électroménager est utilisé. Il faut leur interdire de grimper, s'asseoir ou se tenir sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- **⚠ATTENTION** Ne rangez pas des articles attractifs pour les enfants dans les armoires au-dessus de la table de cuisson. En grimpant sur la table de cuisson pour y accéder, les enfants risquent de se blesser gravement.
- N'utilisez pas de poignées (carrés de tissus isolants) humides ou mouillées pour prendre des casseroles sur une surface chaude car la vapeur risque de vous brûler. Ces poignées ne doivent pas toucher les brûleurs de surface ni leur grille. N'utilisez pas une serviette ni d'autres linges de grand format à la place de poignées isolantes.
- Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts. Des blessures peuvent résulter de l'explosion du contenant suite à l'augmentation de pression.
- Cuisez les aliments suffisamment afin de prévenir l'intoxication alimentaire. Des recommandations relatives aux températures de cuisson minimales sûres sont accessibles sur les sites **IsItDoneYet.gov** et **fsis.usda.gov**. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON

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

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

En cas de panne de courant

Dans l'éventualité d'une panne de courant, les brûleurs de surface peuvent s'allumer avec une allumette. Usez d'une extrême prudence, tenez l'allumette près des orifices sous le capuchon du brûleur de surface, puis tournez lentement le bouton jusqu'à la position LITE (allumage). Une fois allumés, les brûleurs de surface continueront de fonctionner normalement.

Brûleurs de surface

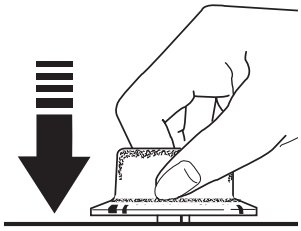
Allumage d'un brûleur de surface

⚠AVERTISSEMENT **Les brûleurs de surface doivent fonctionner seulement lorsqu'ils sont recouverts d'un récipient de cuisson. Les flammes de brûleur non recouvertes présentent un risque d'incendie ou d'inflammation de vêtement. Ne laissez jamais les flammes dépasser des côtés du récipient de cuisson. L'omission d'observer cet avertissement peut occasionner des blessures graves.**

Assurez-vous que tous les brûleurs se trouvent à leur emplacement approprié et qu'ils sont correctement assemblés avant d'allumer quelque brûleur que ce soit.

Choisissez un brûleur et identifiez son bouton de commande. Poussez le bouton et tournez-le à la position LITE (allumage).

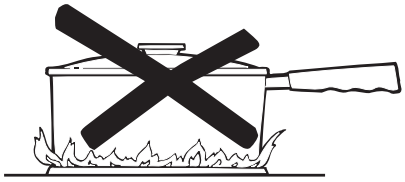
Vous entendrez un clic, le son d'une étincelle électrique qui allume le brûleur. Lorsqu'un brûleur est en position LITE, tous les brûleurs vont produire une étincelle. Cette production d'étincelles se poursuivra tant que le bouton restera sur la position LITE. Une fois le gaz allumé, tournez le bouton pour régler l'intensité des flammes.



Pousser le bouton de commande et le tourner à la position LITE.

Sélection d'une intensité de flammes

Observez les flammes, et non le bouton, lorsque vous réglez la chaleur. Lorsqu'un chauffage rapide est désiré, l'intensité des flammes doit correspondre au format du récipient de cuisson utilisé. Des flammes plus grandes que le fond du récipient ne chaufferont pas plus rapidement et peuvent s'avérer dangereuses.



Ces flammes sont trop grandes pour la casserole

Utilisation des brûleurs de surface

REMARQUES :

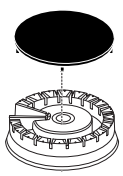
- Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant une longue période de temps sans récipient de cuisson sur la grille. Le fini de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans récipient pour absorber la chaleur.
- Ne tentez pas de démonter un brûleur alors qu'un autre est allumé. Cela peut endommager l'appareil.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidies avant d'y placer votre main, une poignée ou des agents nettoyants.

Votre table de cuisson est dotée de brûleurs au gaz scellés offrant facilité de nettoyage et un large éventail de possibilités culinaires.

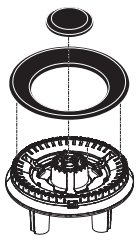
Le brûleur de plus petite taille est destiné au mijotage. Au réglage LO (bas), il procure une cuisson précise d'aliments tels que les sauces délicates nécessitant un temps de cuisson long à chaleur de faible intensité.

Le brûleur de très grande taille est conçu pour amener à ébullition une grande quantité de liquide. Certains modèles sont dotés d'un réglage POWER BOIL™ spécialement conçu pour les récipients de cuisson d'un diamètre égal ou supérieur à 27, 9 cm (11 po).

Types de brûleurs de surface



Brûleur rond (certains modèles)
Utilisez ce brûleur à des fins de cuisson générale. Réglez les flammes en fonction du récipient de cuisson.

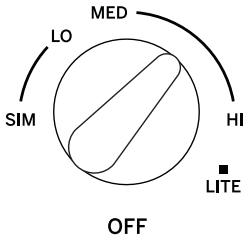


Brûleur à plusieurs anneaux (certains modèles)
Utilisez ce brûleur pour les récipients de grande taille ou pour le mijotage.

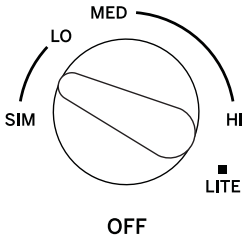
Brûleurs de surface (suite)

Brûleur à plusieurs anneaux (certains modèles)

Pour les récipients de grande taille, activez tous les anneaux en réglant le brûleur entre Hi (élevé) et Med (modéré).



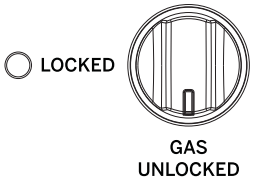
Pour les récipients de petit format ou une cuisson à chaleur de faible intensité, activez seulement les anneaux intérieurs en réglant le brûleur entre Lo (bas) et Sim (mijotage).



Verrouillage des commandes (certains modèles)

Pour verrouiller la table de cuisson et prévenir l'utilisation imprévue, tournez le bouton de verrouillage des commandes dans le sens contraire des aiguilles jusqu'à **Locked (verrouillé)**. Un voyant s'allumera pour indiquer que la table de cuisson est verrouillée. En mode verrouillage, l'afflux de gaz aux brûleurs est bloqué. Ils produiront des étincelles si un bouton est tourné, mais ils ne s'allumeront pas.

Pour déverrouiller, tournez le bouton de verrouillage jusqu'à **Unlocked (déverrouillé)**.



Batterie de cuisine pour table de cuisson

Aluminium : Une batterie de cuisine d'un poids modéré est recommandée car elle chauffe rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans un poêlon en aluminium. Utilisez des casseroles dotées d'un couvercle bien ajusté pour cuisiner avec une quantité d'eau minimale.

Acier inoxydable : Seul, ce métal comporte de piètres propriétés de conduction de la chaleur de sorte qu'il est généralement combiné avec du cuivre, de l'aluminium ou d'autres métaux. Les casseroles à métaux combinés cuisent généralement bien à une intensité de chaleur modérée ou selon les recommandations du fabricant.

Fonte : Les casseroles en fonte donnent des résultats satisfaisants si elles sont chauffées lentement.

Métal émaillé : Dans certaines conditions, l'émail de certaines batteries de cuisine peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant relatives aux méthodes de cuisson.

Verre : Il existe deux types de batterie de cuisine en verre, celui destiné au four et celui conçu pour la cuisson sur brûleurs de surface (casseroles, cafetières et théières). Le verre conduit la chaleur très lentement.

Vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur : Cette matière peut servir pour la cuisson de surface ou au four. Elle conduit la chaleur et refroidit très lentement. Vérifiez les consignes du fabricant de la batterie de cuisine pour vous assurer qu'elle convient aux brûleurs de surface au gaz.

Grilles de dessus de cuisinière

N'utilisez pas de grilles de dessus de cuisinière vendues comme pièces de rechange sur vos brûleurs de surface au gaz. La combustion incomplète résultant de l'utilisation de ces grilles produira des niveaux de monoxyde de carbone excédant les normes permises. Cela peut être nocif pour votre santé.



N'utilisez pas de grilles de dessus de cuisinière

Gril en accessoire (certains modèles)

⚠ATTENTION Risque d'incendie

- **Usez de prudence lorsque vous cuisinez des aliments graisseux. Le débordement de graisse peut causer un incendie.**
- **Ne placez aucun article sur le gril lorsqu'il n'est pas utilisé. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer le gril et causer un incendie.**
- **Mettez en place et retirez la plaque chauffante uniquement lorsqu'elle est froide et que tous les brûleurs de la surface sont désactivés.**

Utilisation du gril en fonte (certains modèles)

Votre gril procure une très grande surface de cuisson pour les viandes, les crêpes et d'autres aliments généralement préparés dans un poêlon. Avant la première utilisation, rincez-le à l'eau chaude et séchez-le à fond. Préparez la surface à l'aide d'enduit à cuisson ou d'huile végétale.

Précautions à prendre avec le gril :

- Ne placez pas le gril dans un four à micro-ondes.
- Ne nettoyez pas le gril au lave-vaisselle.
- S'il y a eu débordement sous le gril, le nettoyer dès que possible pour éviter que la souillure « ne cuise ».
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sous le gril car cela pose un risque d'incendie. Nettoyez sous le gril à l'aide d'eau savonneuse dès qu'il a refroidi.

Placement du gril

Le gril en fonte (certains modèles) ne peut être utilisé que sur les brûleurs gauches de la table de cuisson. Pour installer le gril, placez-le sur le dessus de la grille gauche. Ajustez le gril jusqu'à ce qu'il repose à fond et à plat sur la grille dessous. N'allumez les brûleurs gauches que si vous êtes certain que le gril est correctement placé.

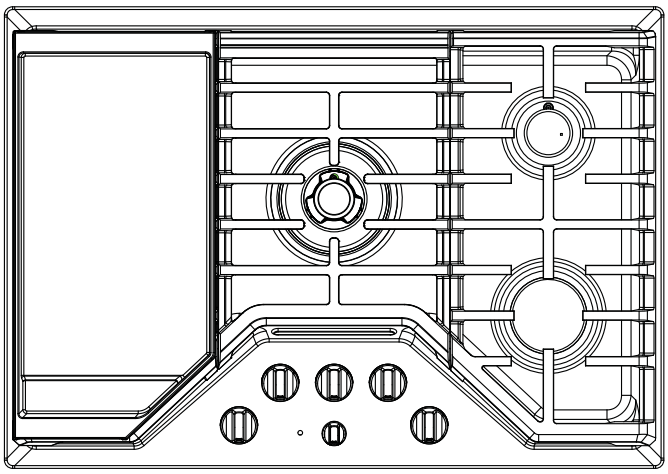
Préchauffage du gril

Préchauffez le gril en réglant les deux brûleurs gauches à **Hi (élevé)** durant 5 minutes avant de placer les aliments sur le gril. Une fois le gril préchauffé, tournez le bouton de chaque brûleur gauche jusqu'à la zone gril et utilisez le réglage de cuisson selon le tableau ci-dessous.

Gril en fonte avec enduit

Type d'aliment	Réglage de cuisson
Bacon	Med
Chapelet de saucisses à déjeuner	Med
Œufs	Lo
Sandwich au fromage fondant	Med-Lo
Hamburgers	Med-Lo
Crêpes	Med-Lo
Réchauffement de tortillas	Lo

Il peut s'avérer nécessaire de réduire les réglages de cuisson si le gril est utilisé durant une longue période.



Nettoyage de la table de cuisson

Surface de la table de cuisson

N'utilisez pas de nettoyants pour le four, des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides puissants, de la laine d'acier, des tampons à récurer en plastique, ni de la poudre nettoyante sur la surface de la table de cuisson. Nettoyez-la à l'aide d'eau savonneuse douce ou d'une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau propre et séchez avec un linge doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à température ambiante et non exposées aux rayons directs du soleil.

Le débordement de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides d'arrosage contenant des acides peut causer une décoloration.Il faut donc essuyerle débordement aussitôt que les surfaces chaudes refroidissent, puis nettoyer et rincer.

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

N'utilisez pas de tampons à récurer en acier car ils vont rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau savonneuse modérément chaude ou un nettoyant ou un produit à polir pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions de nettoyage relatives à l'acier inoxydable.

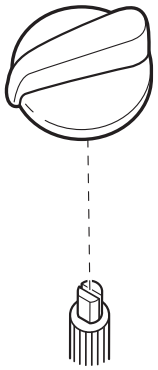
Les nettoyants à base d'acide oxalique tels que Bar KeepersFriend Soft Cleanser™ feront disparaître la rouille, le ternissement et les petites imperfections de la surface. Utilisez seulement un nettoyant liquide exempt d'abrasif et frottez dans le sens des lignes de brossage à l'aide d'une éponge douce humide.

Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage, y compris les nettoyants et les produits à polir pour acier inoxydable, consultez les sections Accessoires et Soutien au consommateur à la fin de ce manuel.

Nettoyage des boutons

Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever les boutons de commande à la position d'arrêt (OFF) en les tirant directement vers le haut. Ils peuvent être lavés à la main à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

Pour replacer les boutons après le nettoyage, alignez le trou derrière le bouton sur la tige de la soupape de gaz et poussez vers le bas jusqu'à ce que le bouton soit solidement en place. Tous les boutons sont interchangeables à l'exception du bouton de verrouillage des commandes (certains modèles).

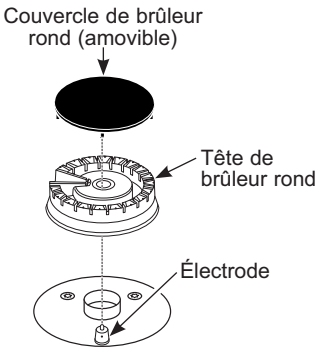


Tirer le bouton vers le haut en ligne droite pour le dégager de la tige.

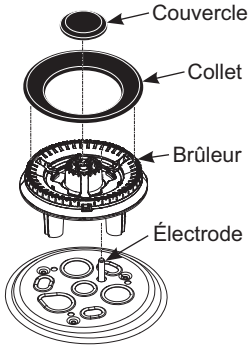
Nettoyage de la table de cuisson (suite)

Retrait des brûleurs de surface pour le nettoyage

Tournez tous les boutons à la position d'arrêt (OFF). Laissez la table de cuisson refroidir avant de retirer les grilles et les parties des brûleurs. Retenez la position et la taille des couvercles et des têtes lors de leur retrait. Replacez-les dans la même position après le nettoyage.



Brûleur rond



Brûleur à plusieurs anneaux

Nettoyage de la table de cuisson (suite)

Nettoyage des brûleurs de surface

Nettoyage des couvercles de brûleur
Lavez les couvercles de brûleur dans l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau propre. Vous pouvez frotter avec une tampon à récurer en plastique pour déloger les résidus alimentaires qui ont collé à la cuisson. Les couvercles ronds vont aussi au lave-vaisselle.

Nettoyage des têtes de brûleur
Lavez les têtes de brûleur régulièrement, en particulier à la suite d'un débordement pouvant boucher les orifices du brûleur. Soulevez les brûleurs une fois qu'ils sont refroidis. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau propre. Pour les taches récalcitrantes, utilisez une brosse à poils de plastique.

REMARQUE : N'utilisez pas de laine ni tampons à récurer en acier pour nettoyer les parties du brûleur car cela peut obstruer les orifices. Ne lavez jamais les têtes de brûleur au lave-vaisselle au risque d'une décoloration.

Les orifices des têtes de brûleur doivent être maintenus propres en tout temps afin d'obtenir une flamme uniforme, sans obstacle.

Des orifices ou des électrodes obstrués ou sales empêcheront le brûleur de fonctionner correctement.

Remise en place des brûleurs de surface
Avant de replacer les couvercles, les têtes et l'assemblage tête-couvercle ovale des brûleurs, secouez pour expulser l'eau excédentaire et laissez-les sécher à fond.

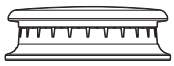
Replacez les têtes de brûleur à la position appropriée selon leur taille. Assurez-vous que chaque couvercle repose correctement sur la tête de brûleur, comme illustré ci-dessous.



Capuchon INCORRECTEMENT placé.



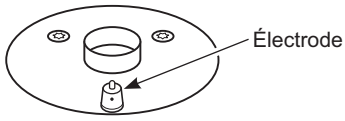
Capuchon INCORRECTEMENT placé.



Capuchon correctement placé.

⚠ATTENTION **Ne faites pas fonctionner la table de cuisson sans que toutes les parties et les grilles ne soient en place.**

Tout débordement sur ou autour de l'électrode doit être nettoyé soigneusement. Évitez de heurter l'électrode avec un objet dur au risque de l'endommager.



L'électrode de l'allumeur à étincelles est exposée lorsque la tête est retirée. Lorsque le bouton d'un brûleur est tourné à la position LITE, tous les brûleurs produisent des étincelles. Ne tentez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour tandis qu'un autre est allumé.

Nettoyage de la table de cuisson (suite)

Grilles de brûleur

Nettoyage manuel
Lavez les grilles à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau propre. Pour amollir les résidus de cuisson collés, placez les grilles dans une solution contenant ¼ tasse d'ammoniac domestique durant plusieurs heures. Frottez ensuite les grilles avec un tampon à récurer en plastique trempé dans l'eau chaude savonneuse. Rincez bien et séchez.

Nettoyage au four
Certains modèles sont dotés de grilles que l'on peut nettoyer dans un four autonettoyant. Si les grilles n'ont PAS de pare-chocs (tampons) en caoutchouc fixés dans leur partie inférieure, alors on peut les nettoyer au four en utilisant le cycle d'autonettoyage. Consultez le manuel d'utilisation du four pour des instructions précises. Si des instructions sur l'autonettoyage ne figurent pas dans le manuel du four, les grilles ne doivent pas être nettoyées de cette façon.

Nettoyage au lave-vaisselle
Les grilles vont au lave-vaisselle. Délogez tout résidu de cuisson collé avant de placer les grilles dans le lave-vaisselle. Placez-les dans le panier le plus bas et exécutez un cycle Heavy Duty (lavage intensif).

Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant longtemps sans récipient de cuisson sur la grille. Le fini de la grille peut s'écailler sans récipient pour absorber la chaleur.

Bien que les grilles soient durables, elles perdront graduellement leur lustre, malgré le meilleur soin que vous pouvez leur apporter. Cela résulte de l'exposition continuelle à de hautes températures et à l'abrasion par les récipients de cuisson.

REMARQUE : Usez de prudence lors du retrait des grilles du four à la fin du cycle d'autonettoyage. Les grilles peuvent être encore chaudes.

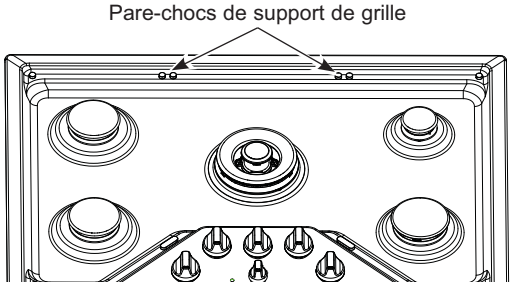
Une fois terminé le cycle d'autonettoyage, sortez les grilles avec précaution. Vous remarquerez peut-être des résidus blanchâtres sur les grilles. Essuyez-les avec une éponge humide. Si ces résidus persistent, imbibez l'éponge avec une solution 50/50 de vinaigre et d'eau, puis essuyez les grilles de nouveau.

Assurez-vous de remettre les grilles à la bonne position. Elles doivent reposer solidement sur la table de cuisson.

Pare-chocs de support de grille (certains modèles)

Si un pare-chocs de support de grille en caoutchouc dans le table de cuisson est manquant ou endommagé, les pièces de rechange sont disponibles en visiter **cafeappliances.com/part**.

Pour insérer un nouveau pare-chocs, placez simplement son extrémité conique dans le trou de la table de cuisson et poussez vers le bas tout en tournant délicatement le pare-chocs.



Grils (certains modèles)

Fonte : Nettoyez votre gril en fonte à l'aide d'une brosse rigide et d'eau chaude. L'utilisation de savon n'est pas recommandée et il faut éviter les détergents agressifs car ils vont attaquer l'enduit. Rincez à l'eau chaude et séchez à fond. Après le rinçage, enduisez la surface du gril d'une légère couche d'huile de cuisson. Essuyez l'huile excédentaire avec une serviette de papier.

Rangez le gril dans un endroit frais et sec.

Précautions à prendre avec le gril :

- S'il y a eu débordement sous le gril, le nettoyer dès que possible pour éviter qu'il ne « cuise » sur la table de cuisson.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sous le gril car cela pose un risque d'incendie. Nettoyez sous le gril à l'aide d'eau savonneuse dès qu'il a refroidi.
- Ne nettoyez pas le gril au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas le gril au four autonettoyant.

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.

Problème	Causes possibles	Que faire
La flamme ou l'extrémitéde la flamme du brûleu est jaune	La qualité de combustion de la flamme de brûleur doit être déterminée visuellement.	Déterminez la qualité des flammes visuellement. Des flammes normales doivent ressembler aux cas (A) et (B). Des flammes jaunes, vives et longues ne sont pas normales. Des flammes normales présentent des signes d'une teinte orange lorsqu'elles sont bien chauffées ou d'une teinte orange fluctuante en raison de particules de gaz ou d'air.  **(A) Flammes douces bleues** – Normal pour le gaz naturel  **(B) Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs** – Normal pour le gaz propane
Les boutons de commande ne tournent pas	Le bouton n'est pas poussé au fond.	Pour tourner de la position **OFF (arrêt)**, pousser le bouton et tourner.
Les brûleurs ne s'allument pas	La prise de la plaque de cuisson n'est pas complètement enfoncée.	S'assurer que la prise d'alimentation électrique est branchée dans un circuit correctement mis à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas raccordée ou mise en circuit.	Voir les instructions d'installation qui accompagnaient la plaque de cuisson.
	Un fusible de votre domicile a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les éléments du brûleur n'ont pas été replacés correctement.	Voir la section Nettoyage de la table de cuisson.
	Les électrodes sous le brûleur sont sales.	Voir la section Nettoyage de la table de cuisson.
	La plaque de cuisson est verrouillée.	Déverrouillez la plaque de cuisson. Voir la section Utilisation de la table de cuisson.
	Le trou de l'allumeur (sur certains modèles) est bloqué.	Voir la section Nettoyage de la table de cuisson.
Le bruit tic-tic de l'allumeur à étincelles persiste après l'allumage du brûleur	Le bouton de commande est encore sur la position LITE (allumage).	Tourner le bouton de la position **LITE (allumage)** pour le placer au réglage désiré.
		Eteindre le brûleur et le rallumer. Si le problème persiste, appelez pour le service.
Les brûleurs supérieurs ne brûlent pas uniformément	Assemblage incorrect des brûleurs.	Assurez-vous que les couvercles de brûleur reposent correctement. Voyez la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
	Les fentes sur le côté du brûleur sont peut-être obstruées.	Retirez les brûleurs pour le nettoyage. Voyez la section Entretien et nettoyage de l'appareil.

GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée de la table de cuisson au gaz de 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 **Bodewell.com/schedule-repair-service**. Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle à portée de la main lors d'un appel de service.

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

Durant une période de	Café remplacera
Un an depuis la date d'achat d'origine	**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 au fini tels que rouille, ternissement ou petites imperfections à la surface non signalés dans les 48 heures suivant la livraison.

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.

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.

Pour les clients des États-Unis : Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté aux États-Unis à des fins d'usage domestique. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé Café Appliances n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé Café Appliances pour faire réparer l'appareil. En Alaska, cette 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. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. 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 Appliances 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 Appliances. 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.

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 une garantie prolongée Café et découvrez les rabais spéciaux offerts tant que votre garantie est en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment à l'adresse

bodewellcareplan.com

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

49-2001107 Rev. 3

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 du Soutien au consommateur pour des renseignements sur l’accessibilité téléphonique et en ligne.

Les produits suivants et d’autres encore sont offerts :

Produits de nettoyage

Lingettes pour acier inoxydable
Chiffon à lustrer pour acier inoxydable
Dégraisseur de résidus de cuisson

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

CAFÉ

Manual del Propietario

A Gas Incorporada Estufa

Modelos: CGP9530, CGP9536, CGP7030, y CGP7036

Contenido

Información de Seguridad 3

Uso de la placa de cocción
- En Caso de Corte de Corriente 6
- Quemadores 6
- Accesorio de la Plancha 8

Cuidado y Limpieza
- Limpieza de la Placa de Cocción de Vidrio 9

Consejos para la Solución de Problemas 13

Garantía Limitada 14

Accesorios 15

Soporte para el Consumidor 16

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.

49-2001107 Rev. 3 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 **Si la información que figura en estas instrucciones no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.**

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.

- QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS

- **No intente iluminar ningún electrodoméstico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico**
- **No use teléfonos en su edificio.**
- **De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.**
- **Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

⚠ADVERTENCIA **NUNCA UTILICE LA SECCIÓN SUPERIOR DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE ESTE ELECTRODOMÉSTICO SIN DEJAR DE PRESTARLE ATENCIÓN**

- **No seguir esta advertencia podrá resultar en incendio, explosión, o riesgos de quemaduras que podrán ocasionar daños sobre la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y de inmediato llame al departamento de bomberos.**

NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE O GRASA CON AGUA.

⚠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.

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

- 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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ADVERTENCIA NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su superficie de cocción y que esté adecuadamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo del servicio técnico deberá ser realizado únicamente por un instalador de cocinas a gas calificado o por un técnico del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la superficie de cocción, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su superficie de cocción es enviada de fábrica con la configuración para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas propano. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la superficie de cocción a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la superficie de cocción en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la superficie de cocción o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la superficie de cocción antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite las ralladuras o impactos sobre la superficie de cocción o el panel de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **⚠PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un superficie de cocción – si los niños se trepan a la superficie de cocción para alcanzar dichos ítems podrán sufrir lesiones graves.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales o la parrilla de los quemadores. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes de la superficie de cocción.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones de seguridad mínima sobre la temperatura de la comida en **IsItDoneYet.gov** y **fsis.usda.gov**. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA

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

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

En Caso de Corte de Corriente

En el caso de un corte de luz, los quemadores de la superficie podrán ser encendidos con un fósforo. Con extremo cuidado, sostenga un fósforo encendido cerca de los puertos debajo de la tapa del quemador superficial; luego de forma lenta gire la perilla hasta la posición LITE (Bajo). Una vez encendidos, los quemadores superficiales continuarán funcionando normalmente.

Quemadores

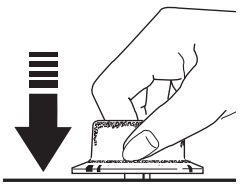
Iluminación de un Quemador Superficial

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

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de estos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición LITE.

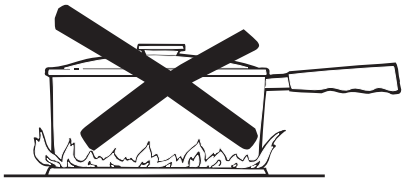
Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a LITE, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en LITE. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Selección del Tamaño de la Llama

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador deberá ser equivalente al tamaño del utensilio de cocina que esté usando. Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.



Estas llamas son demasiado grandes para la olla.

Uso de los Quemadores

NOTAS:

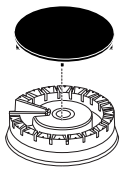
- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Su superficie de cocción cuenta con quemadores a gas sellados que ofrecen conveniencia, higiene y flexibilidad para una amplia variedad de aplicaciones de cocción.

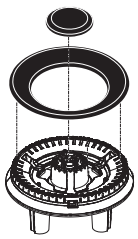
El quemador más pequeño es para fuego lento. Un quemador de fuego lento que se coloque en LO (Bajo) brinda una cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado.

El quemador extra grande está diseñado para llevar rápidamente grandes cantidades de líquido a punto de hervor. Algunos modelos cuentan con una configuración de POWER BOIL™, especialmente diseñada para usar con utensilios de un diámetro de 11 pulgadas o más.

Tipos de Quemadores Superficiales



Quemador Redondo (en algunos modelos)
Use este quemador para propósitos de cocción general. Olla de tamaño adecuado a las llamas.

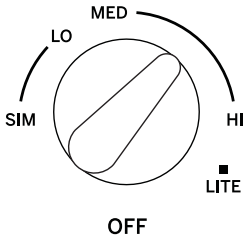


Quemador de Anillos Múltiples (en algunos modelos)
Use este quemador para ollas grandes o para aplicaciones de cocción a fuego lento.

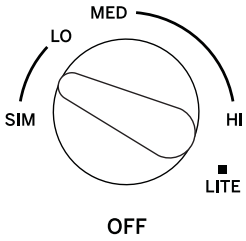
Quemadores (Cont.)

Quemador de Anillos Múltiples (en algunos modelos)

Para utensilios grandes, active todos los anillos configurando el quemador entre Hi (Alto) y Med (Medio).



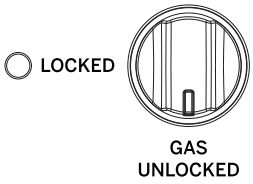
Para utensilios pequeños o aplicaciones con poco calor, sólo active los anillos internos configurando el quemador entre Lo (Bajo) y Sim (Hervor a Fuego Lento).



Bloqueo del Control (en algunos modelos)

Para bloquear la superficie de cocción y evitar un uso no deseado, gire la perilla de bloqueo del control en dirección de las agujas del reloj hasta **Locked (Bloqueado)**. Una luz indicadora se iluminará cuando la superficie de cocción esté bloqueada. Una vez bloqueada, el flujo de gas no tendrá acceso a los quemadores. Los quemadores generarán chispas si una perilla es girada, pero no se encenderán.

Para desbloquearla, gire la perilla de bloqueo de control a la posición **Unlocked (Desbloqueada)**.



Utensilio en la Superficie de Cocción

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos sólo para uso en el horno y aquellos para la cocción sobre el quemador de la superficie de cocción (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar sobre quemadores a gas de la superficie de cocción.

Parrillas para la Parte Superior de la Cocina

No use cualquier repuesto de rejilla para la parte superior de la cocina con sus quemadores de gas, ya que realizará una combustión incompleta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



No use rejillas para la parte superior de la cocina

Accesorio de la Plancha (Disponible en algunos modelos)

⚠PRECAUCIÓN **Riesgo de Incendio**

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

Uso de su Plancha de Hierro Fundido (en algunos modelos)

Su plancha le brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques y otras comidas normalmente preparadas en una sartén. Antes del primer uso, enjuague la misma con agua caliente y séquela completamente. Prepare la superficie con espray de cocina o aceite vegetal.

Precauciones de la Plancha:

- No coloque la plancha en un horno microondas.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar la suciedad de la comida “horneada”.
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón en cuanto esté fría.

Posicionamiento de la Plancha

La plancha de hierro fundido (en algunos modelos) sólo puede ser usada sobre los quemadores izquierdos de la superficie de cocción. A fin de posicionar la plancha, coloque la misma sobre la parrilla izquierda. Ajuste la plancha hasta que quede completamente apoyada y de forma plana sobre la parrilla que se encuentra debajo. No encienda los quemadores izquierdos hasta que esté seguro de que la plancha haya quedado correctamente posicionada.

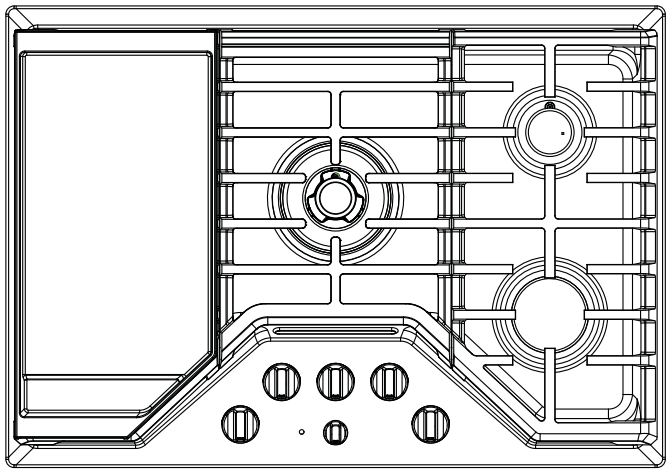
Precalentamiento de la Plancha

Precaliente la plancha configurando ambos quemadores izquierdos en Hi (Alto) durante 5 minutos, antes de colocar la comida sobre la plancha. Una vez precalentada la plancha, gire la perilla sobre cada quemador izquierdo hasta la zona de la plancha y use la configuración de cocción detallada en la siguiente tabla.

Plancha Precurada de Hierro Fundido

Tipo de Comida	Configuración de Cocción
Panceta	Med
Embutidos para el Desayuno	Med
Huevos	Bajo (Lo)
Queso a la Plancha	Med-Bajo (Med-Lo)
Hamburguesas	Med-Bajo (Med-Lo)
Panqueques	Med-Bajo (Med-Lo)
Cómo Calentar Tortillas	Bajo (Lo)

Es posible que sea necesario ajustar las configuraciones de la plancha si se usará por un período prolongado.



Limpieza de la Placa de Cocción

Base de la Superficie de Cocción

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores sobre la base de la superficie de cocción. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

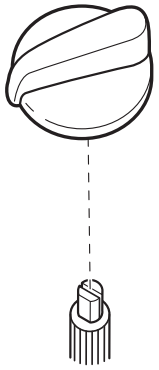
Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas sobre la superficie. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

Limpieza de las Perillas

Para una limpieza más fácil, las perillas de control podrán ser retiradas empujando las mismas directamente hacia arriba, una vez que las mismas se encuentren en la posición OFF (Apagado). Las perillas se podrán lavar a mano con agua y jabón o en un lavavajillas.

Para volver a colocar las perillas luego de la limpieza, alinee el agujero sobre el lado trasero de la perilla con el eje de la válvula de gas y empuje hacia abajo hasta que la perilla quede bien ajustada. Todas las perillas son intercambiables, excepto la de bloqueo del control (en algunos modelos).

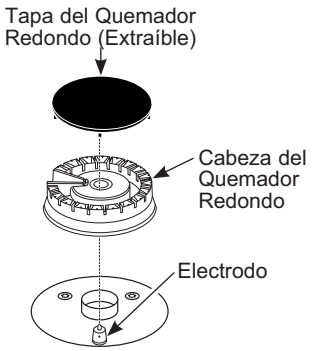


Empuje la perilla hacia arriba y afuera del vástago.

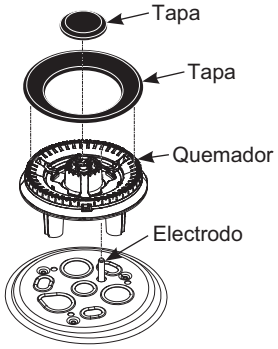
Limpieza de la Placa de Cocción (Cont.)

Retiro de los Quemadores Superficiales para su Limpieza

Apague todos los controles. Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de retirar las rejillas y las partes del quemador. Al retirar las tapas y cabezas de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en la misma ubicación luego de la limpieza.



Quemador Redondo



Quemador de Anillos Múltiples

Limpieza de la Placa de Cocción (Cont.)

Limpieza de los Quemadores Superficiales

Limpieza de las Tapas de los Quemadores
Lave las tapas de los quemadores en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia. Puede fregar con una base de fregado plástica para eliminar partículas de comida quemadas. Las tapas redondas de los quemadores también se pueden limpiar en un lavavajillas.

Limpieza de las Cabezas de los Quemadores
Limpie las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas del quemador. Retire los quemadores cuando estén fríos. Lave los mismos con agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para eliminar las manchas más rebeldes, use un cepillo con cerda plástica.

NOTA: No use lana de acero ni estropajos para limpiar las partes del quemador, ya que podrán bloquear las aberturas. Nunca lave las cabezas de los quemadores en el lavavajillas. Esto podrá hacer que se descoloren.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para obtener una llama pareja y sin obstrucción.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.

Reemplazo de los Quemadores Superficiales
Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores y el ensamble de la cabeza/ tapa nuevamente, escurra el exceso de agua y luego seque las mismas totalmente.

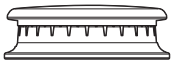
Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, de acuerdo con sus tamaños. Asegúrese de que cada tapa quede correctamente apoyada sobre la cabeza del quemador, como se muestra a continuación.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



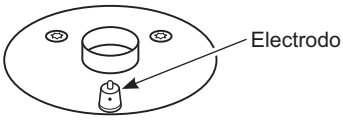
La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



La tapa del quemador está correctamente colocada.

⚠PRECAUCIÓN **No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores y las parrillas estén en sus respectivos lugares.**

Cualquier derrame en o alrededor de un electrodo se deberá limpiar de forma cuidadosa. Evite golpear el electrodo con cualquier cosa dura, ya que podrá ser dañado.



El electrodo del encendedor de la chispa es expuesto cuando la cabeza del quemador es retirada. Cuando un quemador se gira a **LITE**, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido.

Limpieza de la Placa de Cocción (Cont.)

Parrillas de Quemadores

Limpieza Manual
Las rejillas se deberán lavar con agua caliente y jabón y deberán ser enjuagadas con agua limpia. Para ablandar la comida quemada, coloque las rejillas en una solución con ¼ de taza de amoníaco hogareño durante varias horas. Luego, friegue las rejillas con un estropajo de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague a fondo y seque.

Limpieza del Horno
Algunos modelos cuentan con parrillas que pueden ser limpiadas en un horno con la función de limpieza automática. Si las parrillas NO cuentan con protectores de goma (almohadillas) adheridas a la parte inferior de las parrillas, podrán ser limpiadas en el horno utilizando el ciclo de limpieza automática. Para acceder a instrucciones específicas, consulte el Manual del Propietario del horno. Si las instrucciones de limpieza automática no son mencionadas en el Manual del Propietario, las parrillas no deberán ser limpiadas en un horno con limpieza automática.

Limpieza en Lavavajillas
Las parrillas se pueden limpiar en un lavavajillas. Retire cualquier partícula de comida quemada antes de colocar las parrillas en el lavavajillas. Coloque las mismas en el estante inferior del lavavajillas y aplique un ciclo de “limpieza a fondo”.

No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.

Aunque son durables, las parrillas perderán gradualmente su brillo, más allá del mejor cuidado que les pueda dar. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas y a la abrasión del utensilio de cocina.

NOTA: Tenga cuidado al retirar las parrillas del horno superior una vez que el ciclo de auto limpieza haya finalizado. Es posible que las parrillas aún estén calientes.

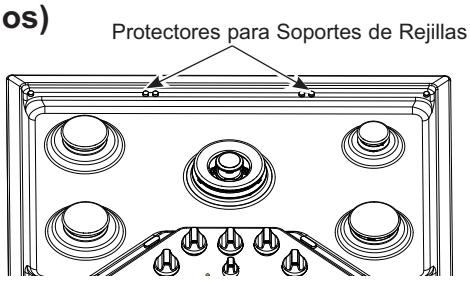
Una vez completado el ciclo de limpieza automática, las rejillas pueden ser retiradas de forma cuidadosa. Es posible que observe un residuo blanco en las rejillas. Limpie el mismo con una esponja húmeda. Si las manchas blancas persisten, moje la esponja con una solución mitad de vinagre y mitad de agua y vuelva a limpiar las rejillas.

Al reemplazar las rejillas en la superficie de cocción, asegúrese de ubicarlas de forma correcta. Las rejillas se deben poder posicionar de forma segura en la superficie de cocción.

Protectores de Soportes de Rejillas (en algunos modelos)

Si uno de los protectores de goma de la rejilla de la placa de cocción se pierde o daña, podrá acceder a piezas de reemplazo visitando **cafeappliances.com/part**.

Para insertar los nuevos protectores, simplemente coloque el extremo del protector con forma cónica en el agujero de la placa de cocción y empuje hacia abajo de forma suave, doblando el protector.



Plancha (en algunos modelos)

Hierro Fundido: Limpie la plancha de hierro fundido con un cepillo duro y agua caliente. No se recomienda el uso de jabón, y nunca se deben usar detergentes potentes, ya que eliminarán el curado. Enjuague la misma con agua caliente y séquela cuidadosamente. Luego del enjuague, presazone la plancha aplicando una capa suave de aceite de cocina sobre su superficie. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel.

Guarde en un lugar frío y seco.

Precauciones de la Plancha:

- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar que sea horneado en la placa de cocción.
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón, tan pronto como sea posible.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- No limpie la plancha en el horno de limpieza automática.

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.

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
Los quemadores poseen llamas amarillas y con puntas amarillas	La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.	Determine la calidad de las llamas de forma visual. Las llamas normales de los quemadores se deberán ver como (A) o (B). Las llamas largas de color amarillo brillante no son normales. Las llamas normales podrán mostrar signos de un tinte anaranjado cuando estén bien quemadas, o signos de anaranjado parpadeante debido a las partículas del gas o del aire.  **(A) Llamas azul suave —** Normal para gas natural  **(B) Puntas amarillas en conos externos —** Normal para el gas propano
Las perillas de control no giran	La perilla no es presionada hacia abajo.	Para pasar desde la posición **OFF (Apagado)**, presione la perilla hacia abajo y luego gire la misma.
Los quemadores no se encienden	El enchufe en la estufa no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su estufa.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamente.	Consulte la sección de Limpieza de la Superficie de Cocción.a
	Los electrodos debajo de los quemadores tienen suciedad.	Consulte la sección de Limpieza de la Superficie de Cocción.
	La estufa está bloqueada.	Desbloquee la estufa. Consulte la sección de Limpieza de la Superficie de Cocción.
	El agujero del encendedor (en algunos modelos) está enchufado.	Lea la sección Cuidado y limpieza de la estufa.
Un sonido de tic-tac del encendedor persiste una vez que el quemador está encendido.	La perilla de control aún está en la posición LITE (Encender).	Gire la perilla fuera de la posición **LITE (Encender)** hasta la configuración deseada.
		Apague el quemador y vuelva a encender el mismo. Si el sonido de tic-tac aún está presente, llame al servicio técnico.
Los quemadores superiores no queman de forma pareja	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las tapas del quemador estén instaladas correctamente. Lea la sección de Cuidado y Limpieza de la cocina.
	Las ranuras del quemador al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores para su limpieza. Lea la sección de Cuidado y Limpieza de la cocina.

GARANTÍA LIMITADA

Garantía limitada de la Superficie de Cocción a Gas de 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 **Bodewell.com/schedule-repair-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 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 sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.

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.

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 GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que lleve el producto a una ubicación de Servicio Autorizado de GE Appliances.

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.

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 GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede adquirirla en línea en cualquier momento en

bodewellcareplan.com

El Servicio de Café seguirá estando disponible después de que su garantía caduque.

Accesorios

¿Busca Algo Más?

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

Para acceder a números telefónicos e información de sitios Web, consulte la página de Soporte para el Consumidor.

Estos y otros productos están disponibles:

Suministros de Limpieza

Limpiadores de Acero Inoxidable
Paño de Pulido de Acero Inoxidable
Removedor de Grasa Quemada

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