Profile

TABLE DE CUISSON

Radiante

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Fonctions de la table de cuisson 5
Table de cuisson en verre à éléments radiants 12
Conseils pour la mise en conserve 12
Batterie de cuisine pour table de cuisson en verre radiant 13
Cycle de l'élément 14
Tourner le bouton On/Off (marche/arrêt). .14
Fonctionnement des éléments de cuisson. .14
Comment synchroniser les éléments de gauche. 15
Sélection des réglages de la table de cuisson 15
Verrouillage de la table de cuisson. 16
Témoin lumineux de surface chaude 16
Plaque chauffante (accessoire en option) . .17

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la vitre de la table de cuisson 18

TRUCS DE DÉPANNAGE. 20

GARANTIE LIMITÉE 22

ACCESSOIRES 23

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR 24

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

JP3030
JP3036
JP3530
JP3536
PP7030
PP7036
CP9530
CP9536
JEP5030
JEP5036

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.

GE est une marque déposée de General Electric Company. Fabriqué sous licence de marque.

49-2000975 Rev. 3 07-23 GEA

NOUS VOUS REMERCIONS D’ACCUEILLIR GE APPLIANCES CHEZ VOUS

Que vous ayez grandi avec GE Appliances ou qu’il s’agisse de votre première acquisition, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l’innovation et de l’esthétique qui composent chaque appareil GE Appliances, 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 GE 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.

GE APPLIANCES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ — TABLE DE CUISSON

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

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES ÉLÉMENTS RADIANTS

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

Comment retirer le film protecteur d'expédition et le ruban adhésif d'emballage

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

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

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

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

Fonctions de la table de cuisson

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

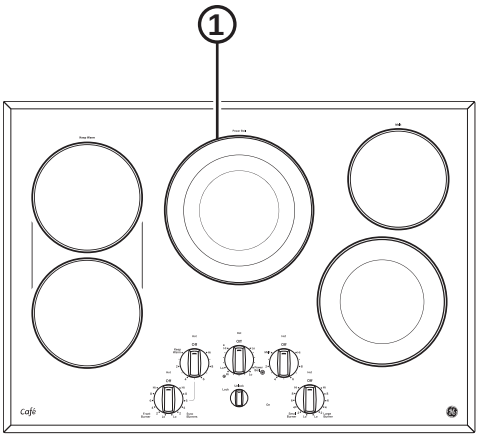
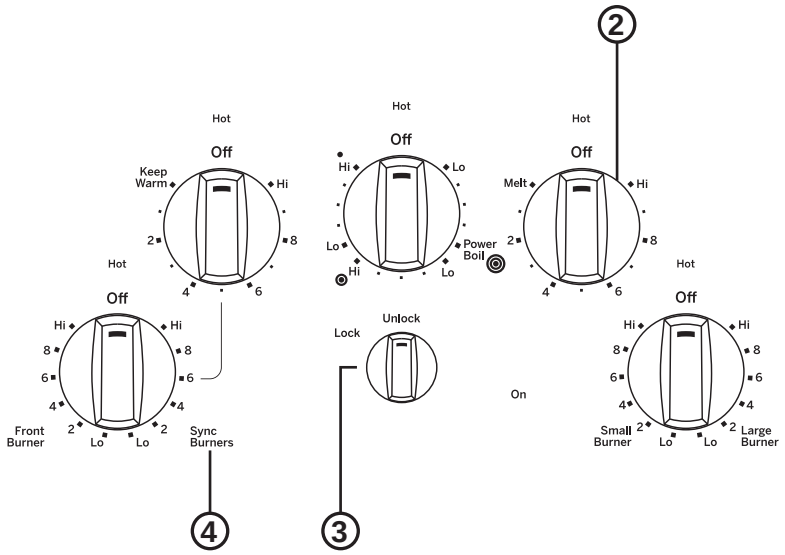


Table de cuisson CP9530



Commandes de l’interface utilisateur

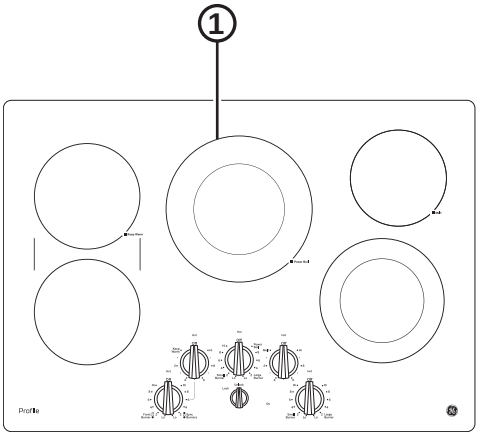
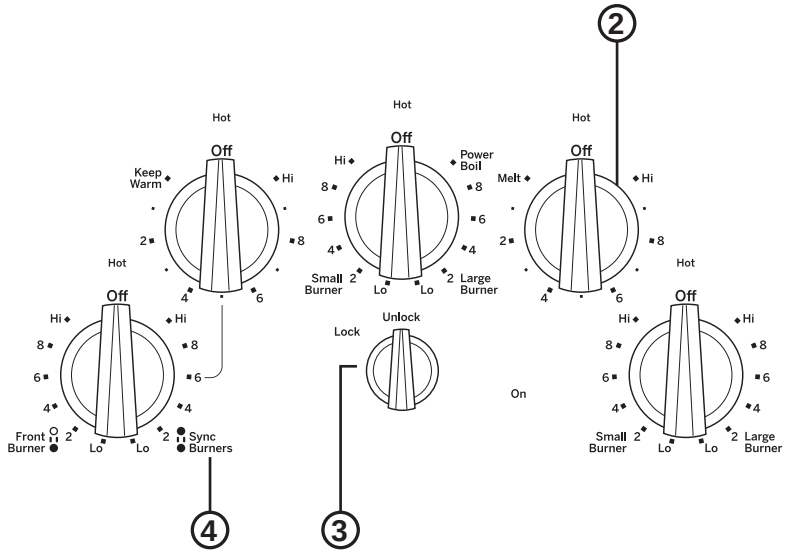


Table de cuisson PP7030



Commandes de l’interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 14.
2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) : Voir la Figure 14.
3. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 16.
4. Sync Burners (synchronisation des brûleurs) : Voir la Figure 15.

Fonctions de la table de cuisson

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

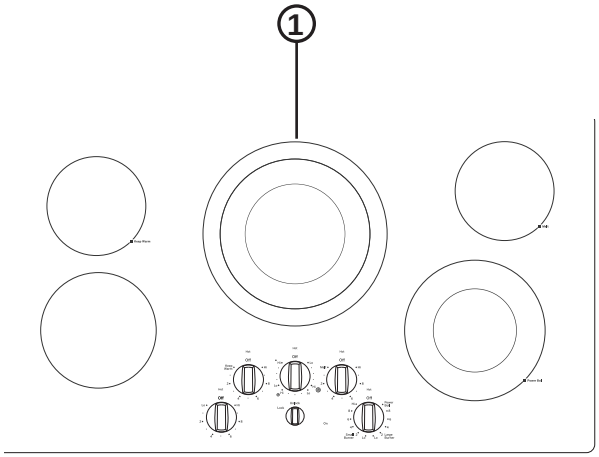
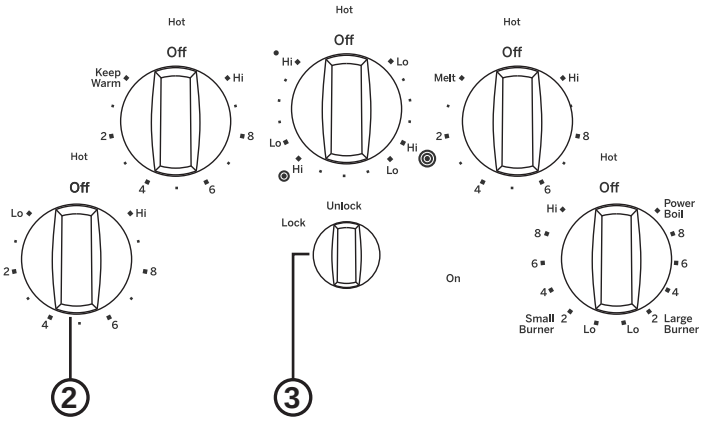


Table de cuisson CP9530



Commandes de l’interface utilisateur

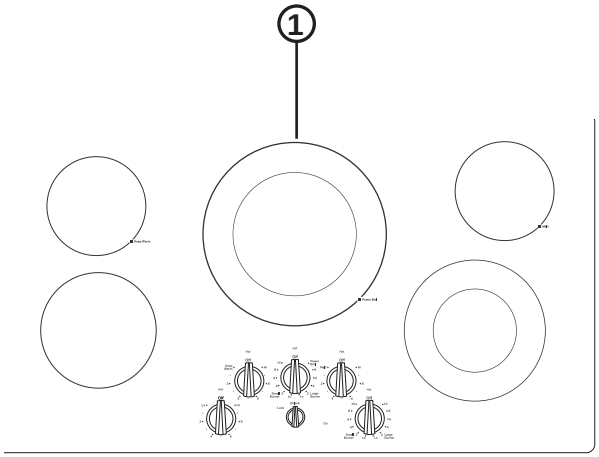
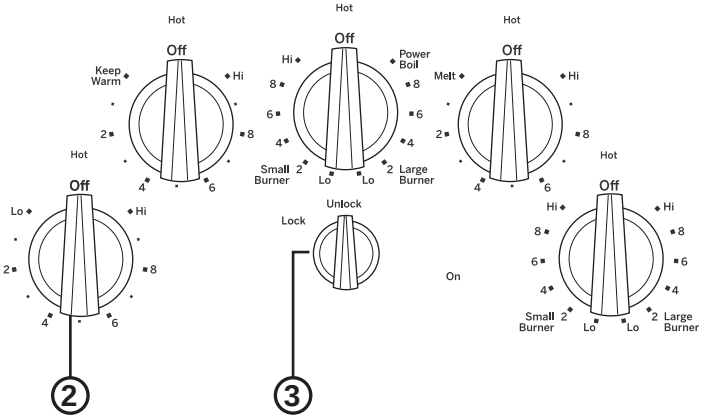


Table de cuisson CP9530



Commandes de l’interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 14.
2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) : Voir la Figure 14.
3. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 16.

Fonctions de la table de cuisson

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

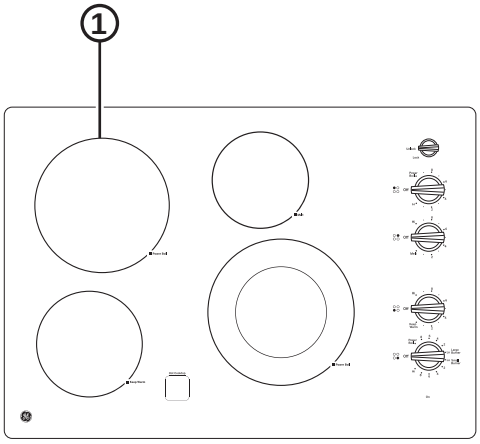
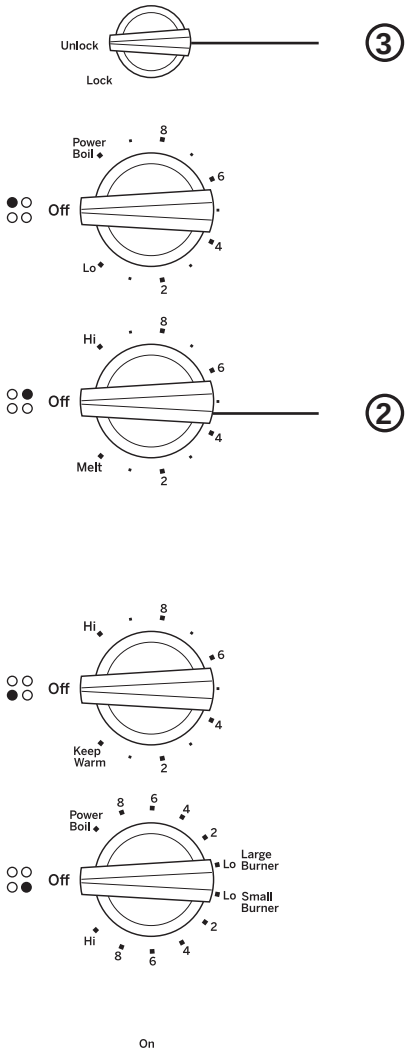


Table de cuisson JP3530



Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 14.
2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) : Voir la Figure 14.
3. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 16.

Fonctions de la table de cuisson

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

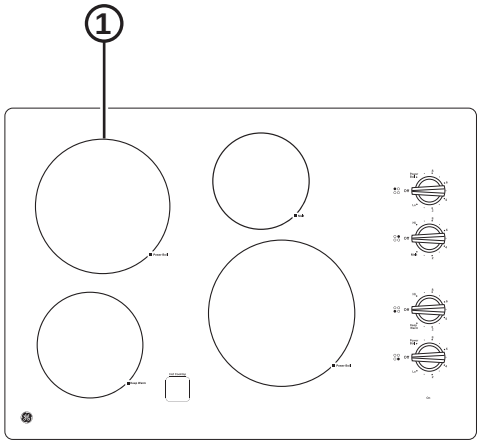
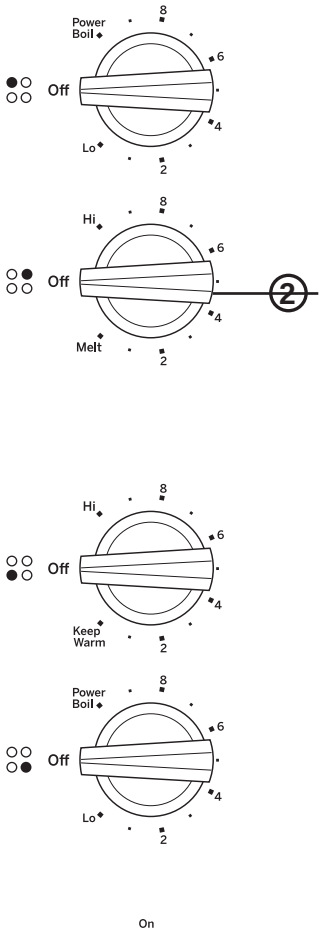


Table de cuisson JP3030



Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 14.

2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) : Voir la Figure 14.

Fonctions de la table de cuisson

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

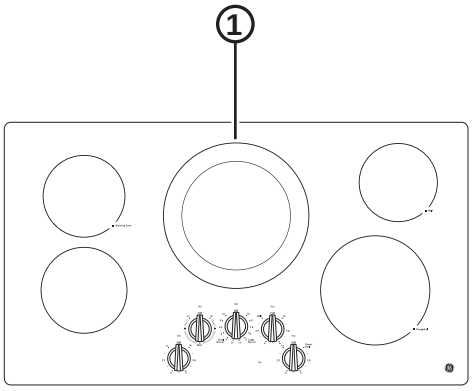
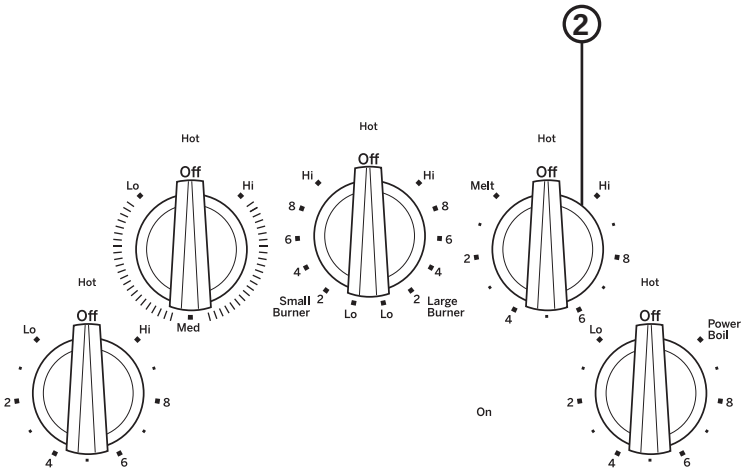


Table de cuisson JP3036



Commandes de l’interface utilisateur

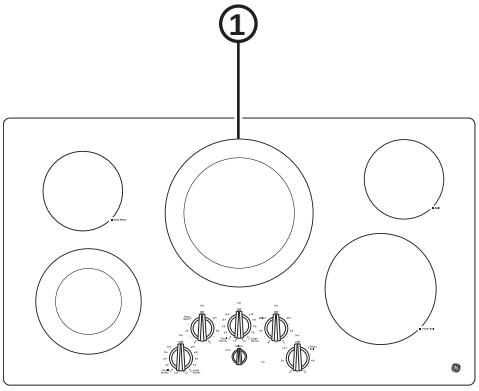
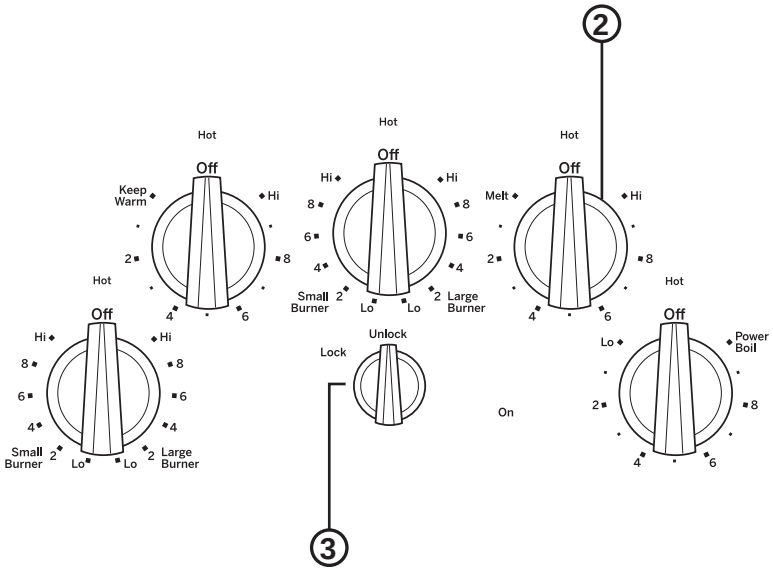


Table de cuisson JP3536



Commandes de l’interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 14.

2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) : Voir la Figure 14.

3. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 16.

Fonctions de la table de cuisson

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

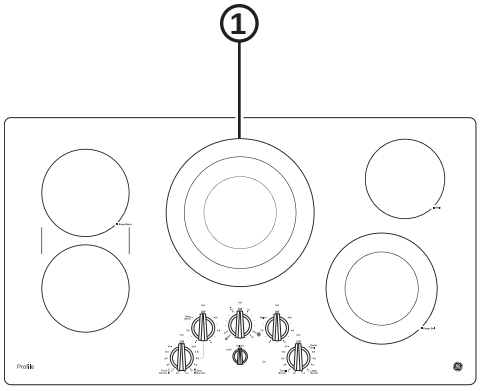
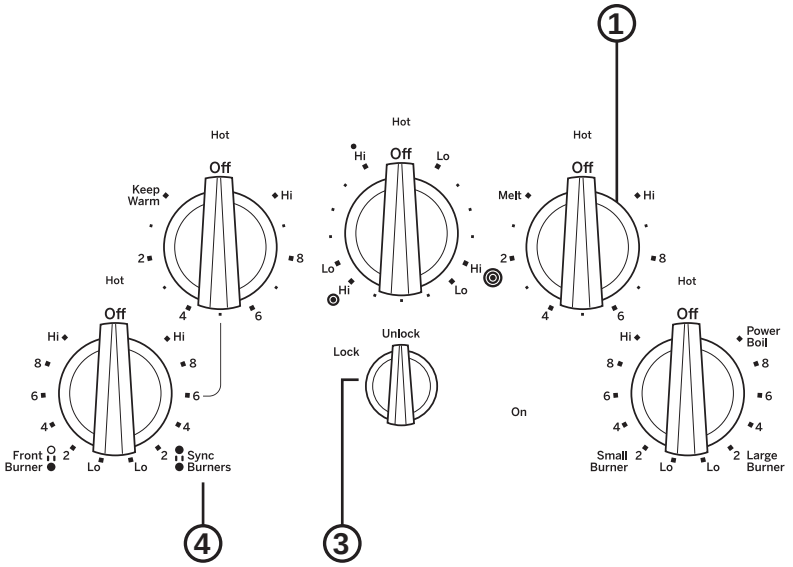


Table de cuisson PP7036



Commandes de l’interface utilisateur

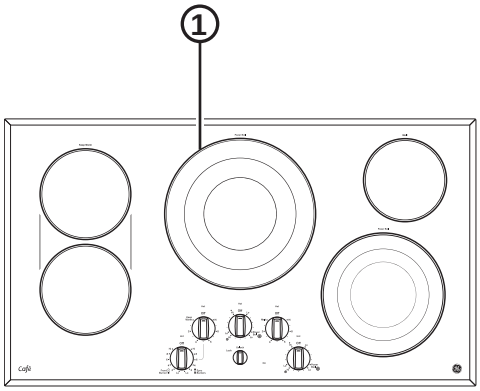
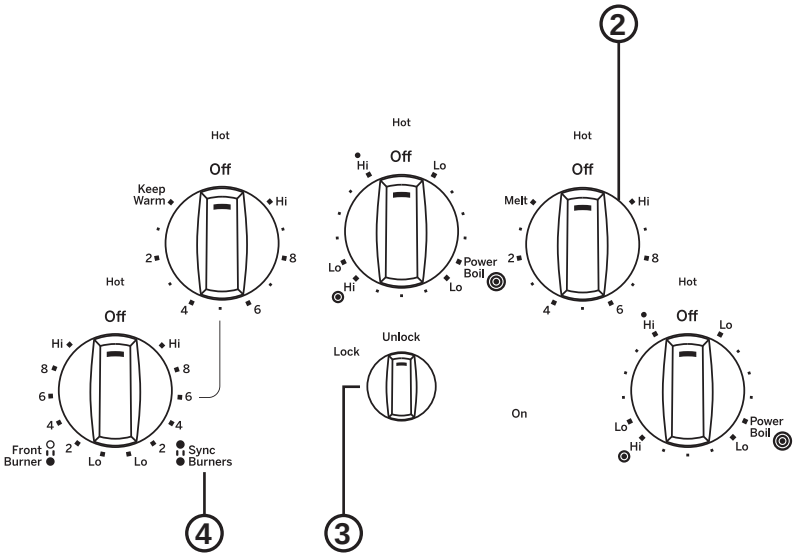


Table de cuisson CP9536



Commandes de l’interface utilisateur

1. **Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) :** Voir la Figure 14.
2. **Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) :** Voir la Figure 14.
3. **Lock (verrouillage) :** Voir la Figure 16.
4. **Sync Burners (synchronisation des brûleurs) :** Voir la Figure 15.

Fonctions de la table de cuisson

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

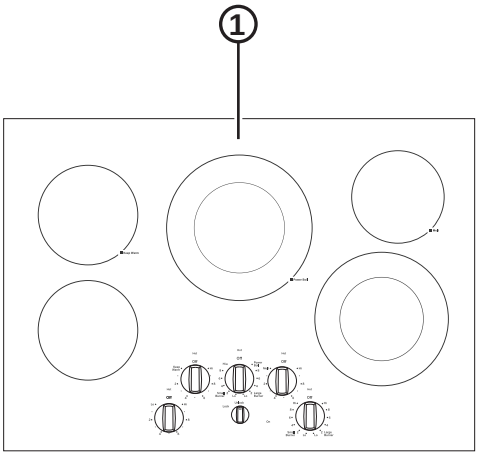
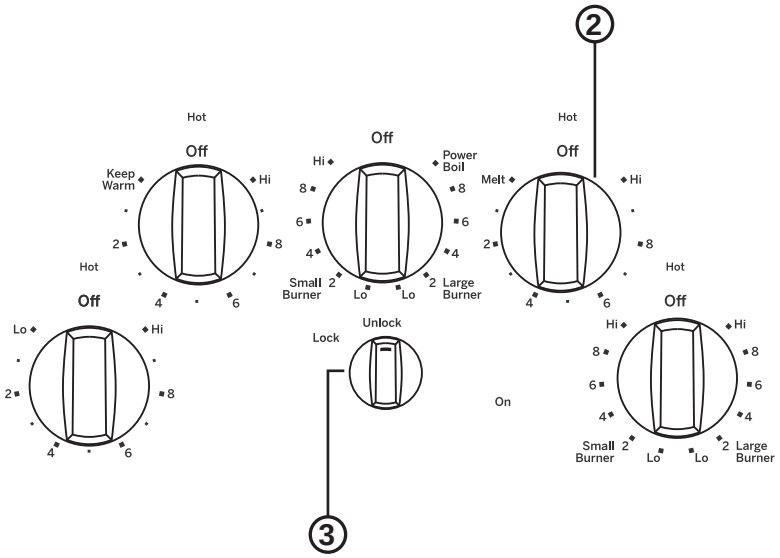


Table de cuisson JEP5030



Commandes de l'interface utilisateur

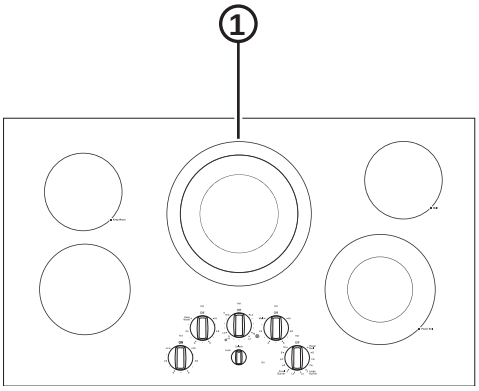
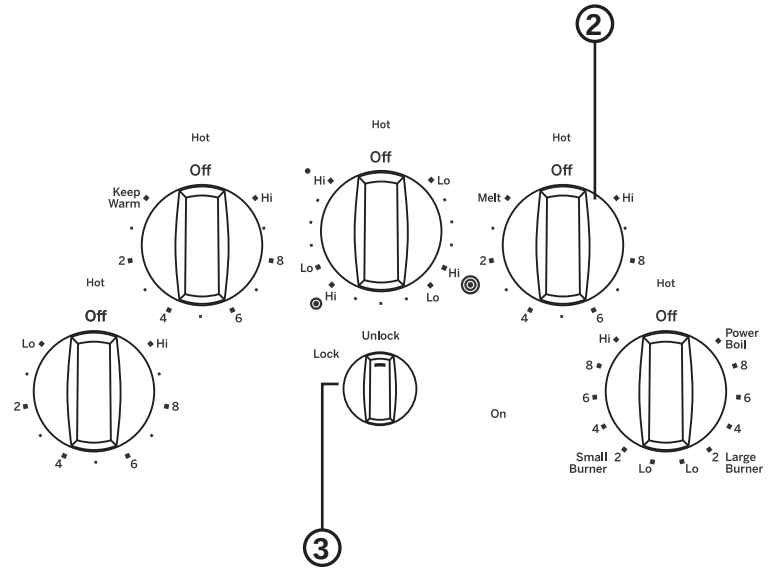


Table de cuisson JEP5036



Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 14.

2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) : Voir la Figure 14.

3. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 16.

Table de cuisson en verre à éléments radiants

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

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

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

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

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

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

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

Conseils pour la mise en conserve

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

Assurez-vous que son fond est plat.

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

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

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

Batterie de cuisine pour table de cuisson en verre radiant

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

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

Recommandé

Acier inoxydable

Aluminum :
Épais – recommandé

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

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

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

Éviter / non recommandé

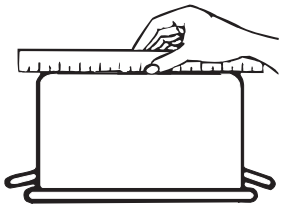
Émail (peint) sur acier :
Si l'ustensile vide surchauffe, il pourrait causer des dommages permanents à la surface de cuisson en verre. L'émail vitrifié peut fondre et adhérer à la surface de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique :
Rendement médiocre. Égratignera la surface de cuisson.

Grès :
Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

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

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



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

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

Pour des résultats optimums

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

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

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

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

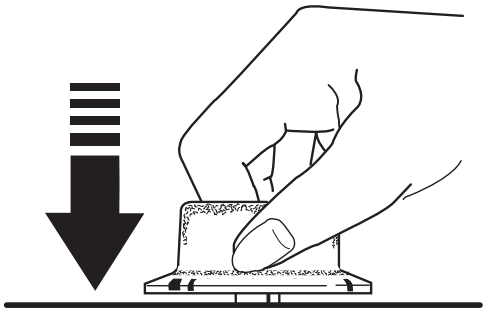
Cycle de l'élément

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

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

Tourner le bouton On/Off (marche/arrêt)

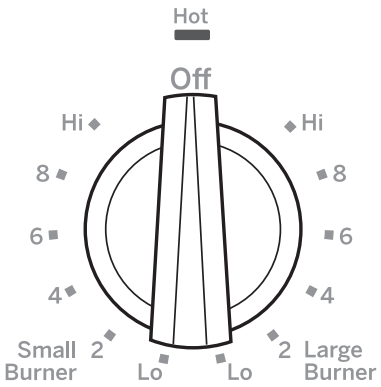
- Poussez le bouton vers le bas et tournez-le dans une direction ou l'autre jusqu'au réglage désiré. Lorsque la commande se trouve dans une position autre que **Off (arrêt)**, elle peut être tournée sans poussée vers le bas. Vous pouvez ressentir une légère bosse lorsqu'elle est passe sur les position **Lo** ou **Hi**. Vous pouvez entendre de faibles clics durant la cuisson, indiquant que la commande maintient le niveau de puissance que vous avez réglé.
- Un témoin lumineux de **SURFACE CHAUDE** s'allume lorsqu'un élément radiant est allumé et le restera jusqu'à ce que la surface se refroidisse aux environs de 150 °F.
- Assurez-vous de mettre le bouton de commande à **Off (arrêt)** une fois la cuisson terminée. Elle s'encliquera à la position **Off (arrêt)**.



Fonctionnement des éléments de cuisson

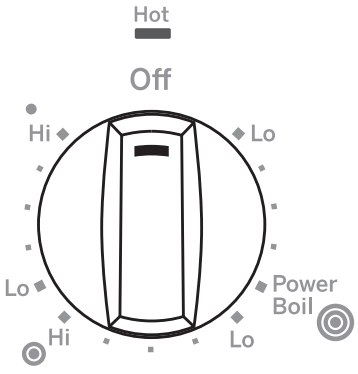
Élément à surface double

- Pour utiliser l'élément de petite surface, tournez le bouton de commande aux réglages sous **Small Burner (petit brûleur)**.
- Pour utiliser l'élément de grande surface, tournez le bouton de commande aux réglages sous **Large Burner (grand brûleur)**.



Élément de surface triple

- Pour utiliser l'élément à grande surface, poussez et tournez le bouton du centre dans le sens des aiguilles jusqu'à ◎, en arrêtant au réglage désiré. Cela activera la totalité de la surface chauffante.
- Pour utiliser l'élément à moyenne surface, poussez et tournez le bouton du centre dans le sens des aiguilles jusqu'à ◎, en arrêtant au réglage désiré. Cela activera la surface chauffante de taille moyenne.
- Pour utiliser l'élément de la plus petite surface, poussez et tournez le bouton du centre dans le sens des aiguilles jusqu'à •, en arrêtant au réglage désiré. Cela activera la plus petite surface chauffante qui se trouve à l'intérieur.

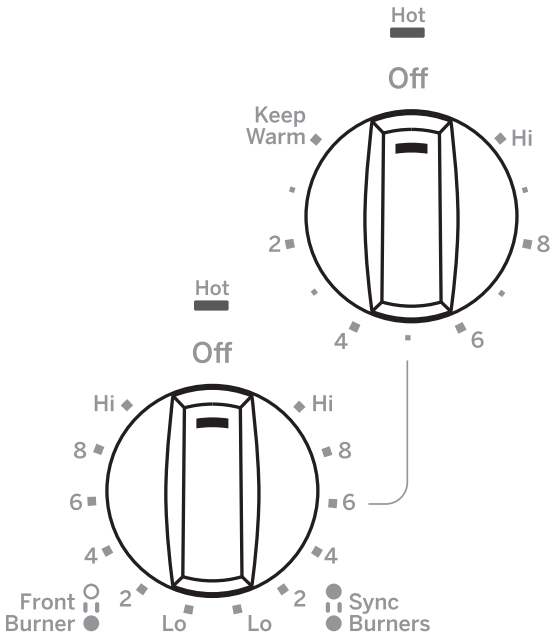


Comment synchroniser les éléments de gauche (certains modèles)

- Assurez-vous que la poêle repose à plat sur la table de cuisson en verre. Choisissez des poêles dont le diamètre correspond le mieux possible au cercle/pont.
- Pour utiliser les deux éléments de gauche avec le même réglage, poussez et tournez le bouton de commande jusqu'à Sync Burners, en arrêtant au réglage désiré. Il est normal d'entendre un clic lorsque les éléments sont en mode synchronisation.
- Pour utiliser uniquement l'élément de surface avant gauche, poussez et tournez le bouton de commande jusqu'à Front Burner, en arrêtant au réglage désiré.

Information destinée uniquement aux modèles suivants : CP9530, CP9536 et JP7030, JP7036 – Boutons rétroéclairés.

Lors de l'utilisation de la fonction Sync Burner (brûleur synchronisé), l'éclairage du bouton arrière gauche vacillera légèrement. L'élément arrière est contrôlé par l'élément avant et éclaire brièvement le bouton lorsque les deux éléments chauffent. Ce phénomène est normal.



Sélection des réglages de la table de cuisson

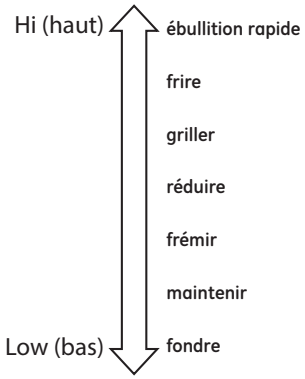
Choisissez l'élément/le brûleur qui correspond le mieux à la taille des ustensiles de votre batterie de cuisine. Chaque élément/brûleur de votre nouvelle table de cuisson est doté de son propre niveau de puissance allant de faible à élevé. Les réglages de niveau de puissance requis pour la cuisson dépendront des ustensiles utilisés, du type et de la quantité des aliments ainsi que du résultat désiré.

En général :

- Utilisez des réglages plus bas pour maintenir la température, ou faire fondre ou mijoter les aliments.
- Utilisez des réglages plus élevés pour réchauffer rapidement, saisir ou griller les aliments.
- Pour les éléments de la « zone de réchauffage » destinés à maintenir la température (certains modèles), utilisez les réglages Med-Hi.

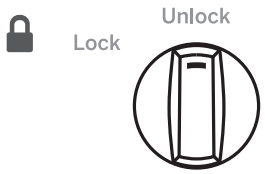
Lorsque vous souhaitez maintenir les aliments chauds, confirmez que le réglage choisi est suffisant pour maintenir la température au-dessus de 140 °F. Les éléments de plus grand diamètre ne sont pas recommandés pour faire fondre des aliments. Les éléments puissants pour ébullition sont destinés à faire bouillir de l'eau, en particulier pour les casseroles de plus de 9 po (23 cm) de diamètre.

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



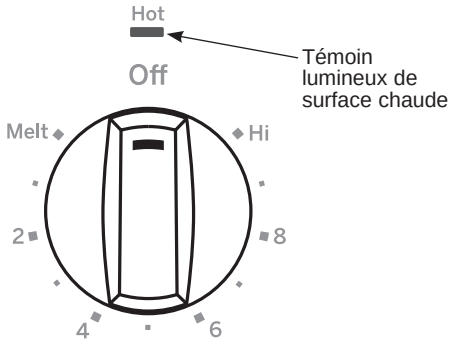
Verrouillage de la table de cuisson (certains modèles)

Pour verrouiller la table de cuisson et prévenir l'usage involontaire, tournez le bouton de verrouillage des commandes jusqu'à **Lock (verrouiller)**. Un témoin lumineux s'allumera pour indiquer que la table de cuisson est verrouillée. Pour déverrouiller, pressez et tournez le bouton jusqu'à **Unlock (déverrouiller).** Dans la position verrouillée, la table de cuisson émettra un son si un bouton de commande est réglé à une position autre que **Off (arrêt)**.



Témoin lumineux de surface chaude

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



Plaque chauffante (accessoire en option)

Utilisation de la plaque chauffante

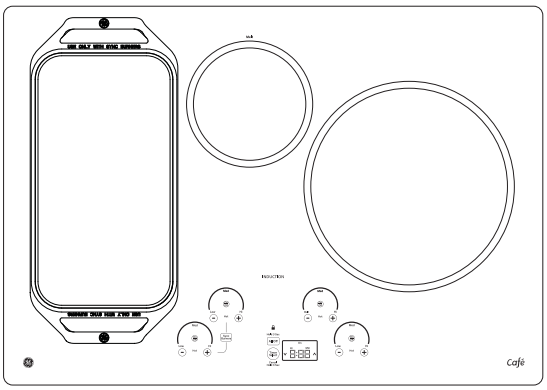
⚠ATTENTION **Risque de brûlure**

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

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

Comment positionner la plaque chauffante

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



REMARQUES IMPORTANTES :

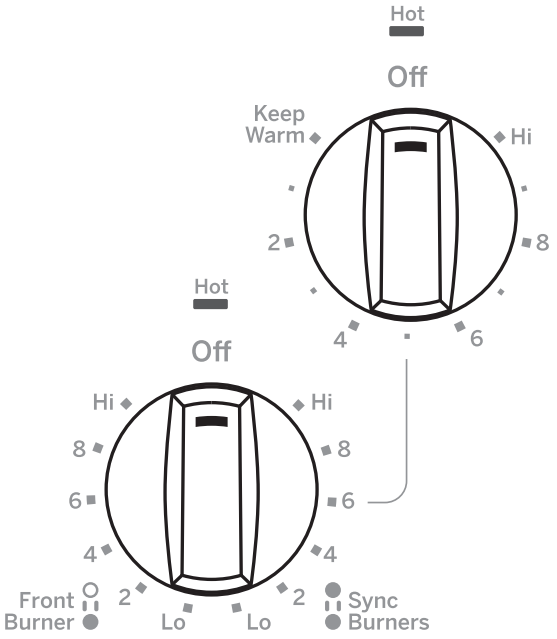
- Nettoyez la plaque chauffante avec une éponge et un détergent doux dans de l'eau chaude. N'utilisez PAS de tampon à récurer bleu ou vert ni de laine d'acier.
- Évitez de cuisiner des aliments très graisseux et prenez soin d'éviter les débordements de graisse pendant la cuisson.
- Ne mettez et ne rangez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

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

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

Utilisation de la plaque chauffante

Pour activer la surface pour la totalité de la plaque chauffante, utilisez la fonction Sync Burner. Appuyez sur la touche **Sync Burner** , puis ajustez le niveau de puissance selon le réglage souhaité, comme décrit à la page 14.

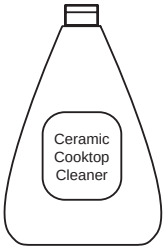


Nettoyage de la vitre de la table de cuisson

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

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

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



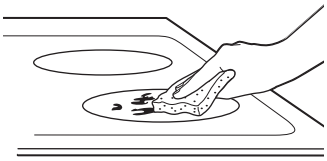
Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.

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

Résidus Calcinés

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

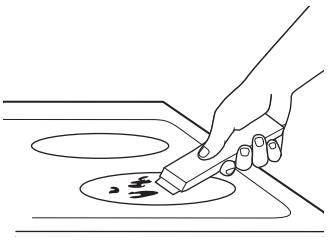
1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés.
3. À l'aide d'une éponge nettoyante antirayures pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone des résidus en appliquant une pression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



Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique

Résidus Calcinés Difficiles À Enlever

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



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

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

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

Traces De Métal Et Rayures

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

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

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

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

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

Dommages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

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

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

N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

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

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

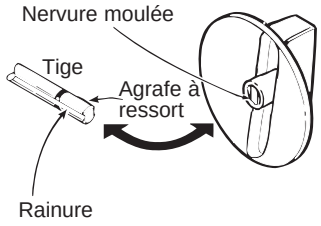
Nettoyage de la garniture

N'utilisez ni laine d'acier ni tampon vert; ils peuvent rayer la surface.

Pour nettoyer une surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou produit polissant pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Observez les instructions du fabricant qui s'appliquent à l'acier inoxydable. Pour de plus amples renseignements sur l'achat de produits pour acier inoxydable, ou pour localiser un revendeur local, veuillez appeler notre numéro sans frais :
Centre national des pièces : 1-800-661-1616 (**electromenagersge.ca/pieces-filtres-et-accessoires)**.

Nettoyage des boutons

Les boutons de commande s'enlèvent pour faciliter leur nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont dans les positions Off (arrêt) et tirez-les en ligne droite de leur tige pour le nettoyage. Les boutons vont au lave-vaisselle ou on peut les laver au savon et à l'eau. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les remettre en place. Replacez les boutons à la position Off pour les mettre correctement en place.



Trucs de dépannage ... Avant d'appeler le service à la clientèle

Économisez du temps et de l'argent! Consultez les tableaux des pages suivantes, et vous n'aurez peut-être pas à appeler le service à la clientèle. Si une erreur se produit dans l'utilisation des commandes, un code de défaillance s'affichera. Notez le code d'erreur et contactez le service. Regardez les vidéos d'aide et la FAQ sur **Electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service.**

Problème	Cause possible	Que faire?
Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou la cuisson est lente	**Utilisation d'un récipient incorrect.**	Utilisez seulement des casseroles dont le fond est plat et adaptée à la dimension de l'élément de surface choisi.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	**Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.**	Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement pour l'élément de surface utilisé.
Rayures sur la surface vitrée de la table de cuisson	**Utilisation de mauvaises méthodes de nettoyage.**	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Utilisation d'un récipient avec des aspérités sur le fond ou présence de particules (sable ou sel) entre le récipient et la surface de la table de cuisson. Quelqu'un a fait glisser récipient à la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant utilisation et utilisez une batterie de cuisine avec des fonds lisses.
Zones décolorées sur la table de cuisson	**Des projections alimentaires n'ont pas été nettoyées avant l'utilisation suivante.**	Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Surface chaude sur un modèle avec une vitre de table de cuisson légèrement colorée.	C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est un phénomène temporaire qui disparaîtra lorsque la vitre refroidira.
Plastique fondu sur la surface	**La table de cuisson chaude est entrée en contact avec un plastique posé sur la table de cuisson chaude.**	Consultez la section Surface vitrée – possibilité d'un dommage définitif dans la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
Trou (ou échancrure) dans la table de cuisson	**Un mélange sucré chaud a été projeté sur la table de cuisson.**	Contactez un technicien qualifié pour un remplacement.

Notes

GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée de GE Appliances

electromenagersge.ca

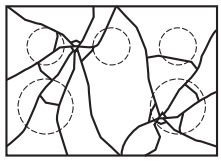
Tout entretien ou réparation en vertu de la garantie est fourni par nos Centres d'entretien et de réparation de l'usine ou par un technicien autorisé de Customer Care®. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site **electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service,** ou téléphonez GE Appliances à 800.GE.CARES (800.432.2737). Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portée de main lors de l'appel.

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 GE Appliances de diagnostiquer rapidement toute défaillance de votre électroménager et à GE Appliances d'améliorer la qualité de ses produits. Si vous ne souhaitez pas transmettre les données de votre appareil à GE Appliances, veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

Durant une période de	GE Appliances 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**, GE Appliances **assumera tous les frais** de main-d'œuvre et de service à domicile afférents au remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que GE Appliances ne couvre pas :

- 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.
- À partir du 1er janvier 2022, les dommages cosmétiques à la table de cuisson en vitrocéramique tels que — mais pas seulement — écaillage, rayures ou résidus cuits qui ne sont pas rapportés sous 90 jours depuis l'installation.
- À partir du 1er janvier 2022, les dommages à la table de cuisson causés par un impact ou un mauvais usage. Voyez l'exemple.



EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

Louisville, KY 40225

Garant au Canada : MC Commercial

Burlington, ON, L7L 6C7

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

Electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee

ou en composant le 800.626.2224 durant les heures normales de bureau. Le service après-vente GE Appliances sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie.

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

49-2000975 Rev. 3

Accessoires

Vous êtes à la recherche d’autres articles?

GE Appliances 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 :

Pièces

Plaque chauffante
Nettoyant et polisseur pour acier inoxydable

Soutien au consommateur

Site Web de GE Appliances

Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Visitez le site Web de GE Appliances 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi y trouver d'autres formidables produits GE Appliances et tirer avantage de tous nos services d'assistance en ligne. Aux États-Unis : **GEAppliances.com**
Au Canada : **ElectromenagersGE.ca**

Enregistrez votre électroménager

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Aux États-Unis : **GEAppliances.com/register**

Au Canada : **Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx**

Service de réparation

Un service de réparation expert GE Appliances se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.

Aux États-Unis : **GEAppliances.com/service** ou composez le 800.432.2737 durant les heures normales de bureau.

Au Canada : **Electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service** ou composez le 800.561.3344

Prolongation de garantie

Procurez-vous une prolongation de garantie GE Appliances et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Les services GE Appliances seront toujours disponibles après l'expiration de la garantie. Aux États-Unis : **GEAppliances.com/extended-warranty** ou composez le 800.626.2224 durant les heures normales de bureau.

Au Canada : **Electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee** ou composez le 800.290.9029

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité au réseau sans fil (pour les modèles équipés de cette fonction), visitez notre site Web au **GEAppliances.com/connect** ou composez le 800.220.6899.

Au Canada : **Electromenagersge.ca/fr/nouvelles-er-promotions/nouveautes/wifi-connect**

Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour.
Aux États-Unis : **GEApplianceparts.com** ou par téléphone au 877.959.8688 durant les heures normales de bureau.

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

Les consommateurs au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site Web au **Electromenagersge.ca/fr/produits/filtres-et-accessoires** ou composer le 1.800.661.1616.

Communiquez avec nous

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

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/contact

Au Canada : Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
Electromenagersge.ca/fr/contactez-nous

Imprimé aux États-Unis

49-2000975 Rev. 3